

給食だより

平成 30 年 2 月

さいたま市立与野本町小学校

No. 11

校長 矢田 明正

2月3日は≪節分≫です！！

2月3日は≪節分≫です。給食では2日（金）に、節分の献立として「いわしのかば焼き」と「福豆」を予定しています。そこで今月の給食だよりでは、節分や豆まきの由来について紹介します。



節分の由来

本来、節分は季節の変わり目を表す言葉で「立春、立夏、立秋、立冬、の前日」をさします。これが室町時代の頃から、「立春の前日」だけをさすようになりました。昔は、季節の変わり目には邪気が入りやすいとされていたため、節分には邪気を払う儀式が行われていました。



豆をまく理由

大豆には霊的な力が宿ると信じられており、神様へのお供え物としても使われています。魔の目（魔目＝まめ）に豆を投げつけて魔を滅する（魔滅）とも言われています。豆まきが済んだら、1年間、無事に過ごせるように願いながら、自分の年齢よりもひとつ多く豆を食べましょう。豆を食べることで、病気に勝つ力もついて福を呼ぶとされているからです。

恵方巻きを食べる理由

“福を巻き込む”として縁起が良い「恵方巻き」を、その年の神様がいらっしゃる方角を向いて丸かじりすると良いと言われています。食べている間に願いを込める、縁を切らない、という意味合いから、無言で丸ごと一本にかぶりつくこととされています。今年の神様がいらっしゃる方角は【南南東】です。



鬼の苦手な「いわし」と「ひいらぎ」



鬼は、いわしの生臭さとひいらぎの痛いトゲが苦手です。そこで、いわしの頭を焼いたものをひいらぎの枝に刺し、それを玄関に取り付けて鬼が入ってこないようにする風習があります。

黒蜜きな粉団子

2月の献立で提供するデザートレシピをご紹介します♪

《分量：約15個分》

白玉粉	100g
牛乳	90～100g
きな粉	大2
砂糖	大2
塩	少々
黒蜜	大3

《作り方》

- ①白玉粉と牛乳を合わせ、耳たぶくらいの軟らかさになるまで練る。
- ②鍋にたっぷりの湯を沸かし、白玉を茹でる。
- ③白玉が浮き上がってきたら、冷水でよく冷ます。
- ④きなこ・砂糖・塩を合わせる。
- ⑤③の白玉と黒蜜を和え、④のきな粉をまぶして出来上がり♪

*白玉と絡めるものは、あんこやみたらし、すりごまなど、工夫してみると、いろいろな味が楽しめますよ(^ ^)♪