

# いただきます 2月号

豊能町学校・幼稚園給食会 発行

## 今年の節分は2月2日

え！節分って2月3日って決まっていたんじゃないの？  
 と思っていた人も多いと思います。実は、節分の日は決まっておらず、その年の「立春」の日によって決まります。立春とは、暦の上で春が始まる日です。その前日が「節分」です。節分は「季節を分ける」という意味だったのです。昔の日本では、春は一年のはじまりとして、特に大切にされていたそうです。  
 ちなみに、節分の日が2月2日になるのは、なんと124年ぶりだそうです。

### どうして豆まきをするの？



昔は、病気などの悪いことは鬼の仕業だと考えられていました。そのため、豆を「魔の目にぶつけて魔を滅する」ために豆まきをしたそうです。生の豆ではなく、炒った豆を使うのは、火を通してなかったらそのまま芽が出てしまうからです。芽が出て追い出したはずの悪いものがまた育たないようにしているそうですよ。

### どうして巻きずしを食べるの？



巻きずしを食べる習慣は昔からあるものではないそうです。様々な説がありますが、大阪の海苔屋さんが海苔を売るために巻きずしをひろめたことや、コンビニエンスストアが「恵方巻き」という名前で巻きずしを全国で売り出したことで広まっていったそうですよ。

## 節分クイズ

こたえは下にあります。

(1) 北海道や東北地方では、豆まきの時に大豆をまかない地域もあります。代わりに何をまくでしょう？

- ①じゃがいも
- ②落花生
- ③米



(2) 鬼が苦手な魚はなんでしょう？

- ①サケ
- ②マグロ
- ③イワシ

(3) 四国地方では、節分の日「砂おろし」といって体の中をきれいにするため、ある食べ物を食べます。なんでしょう？

- ①こんにゃく
- ②大根おろし
- ③うどん

- ① (E)
- ② (Z)
- ③ (I) ㊦㊧

### <2月に使用する加工食品(一部)>

これ以外で気になるものがありましたら、各校までご連絡ください。

**レトルトたらこ**  
 まだらこ加工品(まだらこ、食塩)、食用植物油脂

**手巻きのみ**  
 乾海苔、砂糖、食塩、みりん、昆布、酵母エキス、かつお削り節、いりこ、椎茸、加水

**ミルク(ココア味)**  
 果糖ぶどう糖液糖、砂糖、ココアパウダー、ぶどう糖、食塩、香料、植物レシチン(大豆由来)、水

**無添加だしかつお**  
 乳糖、食塩、ぶどう糖、かつおぶし粉末、しいたけエキス、かつおエキス、たんぱく加水分解物(鶏・豚を含む)、酵母エキス、じゃがいも澱粉

**ノンエッグマヨネーズ**  
 食用植物油脂、醸造酢、食塩、砂糖、粉末状植物性たん白、香辛料、酵母エキス、粉末、増粘剤、調味料、香辛料抽出物、水

**とんかつ**  
 (具) 豚モモ肉、食塩、ぶどう糖、水、加工デンプン(衣) パン粉、でん粉、大豆粉、ラクチトール、水、増粘剤

**真菜漬け**  
 真菜、塩

**白菜キムチ**  
 白菜、鰹節エキス、ぶどう糖、糖液糖、食塩、昆布エキス、パプリカ、一味唐辛子、にんにく

**ワンタン**  
 小麦粉、小麦たん白、野菜粉末、食塩