

# いただきます

# 2月号

豊能町学校・幼稚園給食会 発行

## ことし せつぶん 今年の節分は



### がつ か 2月3日です。

**恵方巻**  
 恵方巻を食べる習慣は江戸時代から明治時代に始まったと言われています。商売繁盛や節分をお祝いすることが、恵方巻を食べる目的であり、主に関西で商売をしている人たちが食べていたそうです。当時は、恵方巻ではなく、「太巻き寿司」や「丸かぶり寿司」と呼ばれることが多く「七福」にかけて「七つの具」を入れて食べていました。その後「恵方巻き」と名付けコンビニやスーパーで販売されるようになり、恵方巻という名前が全国に知れ渡りました。

恵方巻には、食べ方のルールがあります。

#### その1: 恵方を向いて食べる

神様がいらっしゃる、恵方を向いて食べている間は、その方向だけを見ます。よそ見をしてはいけませんよ。今年の恵方は「南南東」です。

#### その2: 願い事を考えながら無言で恵方巻を食べる

食べ終わるまで黙って食べないと、ご利益を得ることができないそうです。丸ごと食べ終わるまで、静かに恵方巻を食べましょう。恵方巻を食べ終わった後、楽しくおしゃべりをしながら、残りの食事をしてくださいね。

#### その3: そのまま一気に食べる

恵方巻を食べるときは、上品に切り分けたりせず、一本をがぶっと一気にいただきます。呼吸を整えてから、食べ終わるまで休憩せずに食べることが重要だそうです。一気に食べることが大切なので、のどを詰めない太さに巻いて食べましょう。

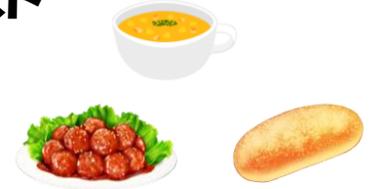


# リクエスト献立



### 2月2日 ひかり幼稚園リクエスト

- ・コーンスープ
- ・ミートボールのトマト煮
- ・揚げパン
- ・牛乳



### 2月17日 光風台小学校リクエスト

- ・味噌汁
- ・ささみのコーンフレーク揚げ
- ・麦入りごはん
- ・ヨーグルトドリンク



### <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。

#### ヨーグルトドリンク

脱脂粉乳、砂糖、リン酸カルシウム、香料、安定剤(スクシノグリカン)、ビタミンD、水

#### パン

小麦粉、砂糖、ショートニング、脱脂粉乳、イーストフード、ビタミンC、食塩、ドライパン

#### 濃厚ソース

醸造酢、野菜・果実(トマト、プルーン、にんじん、たまねぎ、砂糖類、ぶどう糖果糖液糖、砂糖、食塩、コーンスターチ、酵母エキス、たん白加水分解物、香辛料、水)

#### みかんゼリー

みかん果汁(還元)、ぶどう糖、果糖ぶどう糖液糖、砂糖、果糖、水、ゲル化剤、乳酸カルシウム、香料、酸味料、ビタミンC、クエン酸鉄

#### コーンフレーク(無糖)

コーングリッツ、砂糖、麦芽エキス、食塩、ぶどう糖果糖液糖、ビタミンC、酸化防止剤(ビタミンE)、乳化剤(大豆由来)、ナイアシン、鉄、酸味料、ビタミンB2、ビタミンB1、ビタミンA、ビタミンD

#### ノンエッグマヨネーズ

食用植物油、醸造酢、食塩、砂糖、粉末状植物性たん白、香辛料、酵母エキスパウダー、増粘剤、調味料、香辛料抽出物、水

#### 竹輪

魚肉(たら)、でん粉(馬鈴薯)、砂糖、食塩、みりん、魚肉エキス、炭酸カルシウム、乳酸カルシウム

#### かまぼこ

魚肉(スケソウダラ)、加工澱粉、馬鈴薯澱粉、砂糖、発酵調味料、食塩、みりん

#### ポーク・チキンミートボール

豚肉、鶏肉、玉ねぎ、パン粉、でん粉、砂糖、食塩、酵母エキス、香辛料