

○令和5年2月6日は「節分献立」でした。

メニューは

ゆかりごはん、牛乳、せん切り野菜のおすまし、いわしのカリカリ揚げ、大豆のサラダ、手巻きのりです。

2月3日は節分でした。節分は「季節を分ける」という意味で、季節の変わり目をさします。もともとは、春夏秋冬の年4回あったのですが、春のはじまりとされる「立春」の前日の節分が、今も伝えられています。節分は、「福は内、鬼は外」のかけ声とともに、豆まきをして「なまけ」や「甘え」といった心の中の鬼を追い出し、新たな気持ちですごそうと決意する日でもあります。給食では、鬼の苦手な「いわし」と「豆」を食べて、健康で幸せな1年を願いましょう。また、全国的に食べられるようになった恵方巻。今年の恵方は「南南東」です。手巻きのりで、恵方巻を作ってもいいですね。食べ方のルールは、恵方を向き、願い事を思い浮かべながら黙って食べることだそうです。学校からの連絡ノートには、給食を通して日本の文化について考える機会があってありがたいと書かれていました。食文化を伝え残すのも給食の大切な役割です。

