

季節の献立～行事食編



「節分」は実は年に4回あります。日本には四季がありそれぞれの季節の始まりを「立春」「立夏」「立秋」「立冬」といい、その前日は季節が変わる節目なので「節分」と言われます。なぜ、立春の前日だけが「節分」と呼ばれるようになったのでしょうか。昔は春が一年の始まりとされ、新しい年を迎えるための大切な日として、立春の前日の「節分」が大きく取り上げられるようになりました。

節分にちなんだ食べ物・行事

豆まき・福豆

豆まきは中国の「ついな」という鬼（疫病）を追い払う宮中行事が起源で、日本へは藤原京（飛鳥）時代ごろに入ってきたという説が広く見られます。室町時代には今のような豆をまく習慣に変わり、江戸時代には一般の人々の間に広まっていきました。

節分の豆は、豆を炒る（魔目を射る）ことで邪気をはらった豆なので「福豆」と言われます。福豆を食べる風習には、福を体に取り入れることで一年の健康を願うという意味があります。



柊鯛（ひいらぎいわし）

焼いたいわしの頭を葉の付いたひいらぎの枝に刺したものです。ひいらぎのとげやいわしのにおいが魔よけとなり、玄関先や門の先に飾ることで邪気をはらいます。地域によっては、「やいかがし」「ひいらぎさし」など様々な呼び方をすることもあります。



恵方巻き

恵方巻きは、江戸時代から明治時代にかけて、大阪の花街で節分をお祝いしたり、商売繁盛を祈ったりしたのが始まりといわれています。その当時の名前は恵方巻きではなく、「丸かぶり寿司」や「太巻き寿司」と呼ばれることが多かったようです。

1989年、広島県のコンビニエンスストアが節分の時期に販売する太巻き寿司を「恵方巻き」と名付けたのがこの名前の始まりと言われます。それを機に瞬く間に全国に広がり、今では節分の時期に食べる太巻きの名前として、また節分の恒例行事として恵方巻きを食べることが定着していきました。



給食では・・・



2021年2月の献立より

2月		ごはん	牛乳
●煮魚	いいわし	46	豚汁
	しょうが	1	豚肉
	しょうゆ	3	じゃがいも
	砂糖	2.6	だいこん
	酢	1.3	にんじん
	酒	2	こまつな
	水	2	ねぎ
		2	ごぼう
●揚げだizu	だizu(水煮)	35	こんにやく
	でんぷん	3	淡色辛みそ
	揚げ油(米油)	0.13	赤色辛みそ
	塩		煎り節・水
			110

エネルギー 676kcal たんぱく質 29.0g

