



2月給食だより

令和7年度 都城学校給食センター

1年の幸福を願う「節分」の行事



2月3日 節分



立春の前日に当たる節分には、古くから、豆まきをしたり、ヒイラギワシ（ヤイカガシ）を玄関に飾ったりして、病気や災難を起こす“鬼（邪気）”を追い払い、1年の無事や幸福を願う風習があります。最近では、「恵方巻き」が店頭をにぎわすようになりましたが、もともと全国的な風習ではなく、江戸時代に大阪の商人が商売繁盛祈願のために行っていた風習が始まりとされています。（※諸説あります）

節分にまつわる食べ物

2026年の
恵方は
「南南東」

福豆

大豆をいったもの。豆まきに使うほか、自分の年齢の数、または年齢の数+1個食べて、1年の幸福を願います。大豆の代わりに落花生を使う地域もあります。

よくかんで
食べよう！



恵方巻き

太巻きずし。その年の歳神様がいるとされる“恵方”を向き、願い事を思い浮かべながら、無言で丸かじりします。



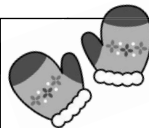
給食おすすめレシピ「かねんしゅい」

（材料：4人分）

大根	120g	だし昆布	4g
にんじん	50g	かつお節	6g
とり肉	60g	淡口しょうゆ	大さじ1
油揚げ	20g	★みりん	小さじ1
白菜	60g	塩	少々
ごぼう	20g	料理酒	小さじ1
かまぼこ	30g	片栗粉	大さじ3
ねぎ	10g	水	500ml

（作り方）

- ① だし昆布とかつお節で出汁を作る。
- ② とり肉を一口大に、大根、にんじん、かまぼこをいちょう切り、油揚げを短冊切り、白菜を1cmカット、ごぼうをさがき、ねぎを小口切りにする。
- ③ 出汁にねぎ以外の食材を入れ、材料に火が通るまで煮て、★の調味料で味をととのえる。
- ④ ③の汁をお玉で少しすくい、でん粉に加えてよく練り、③にスプーンで落とし入れる。でん粉が半透明になったら、仕上げにねぎを入れて出来上がり。



2月の献立紹介

☆ベジ活の日☆ 2月2日～2月6日
チーズパン・八宝菜・バンサンスー
【小学校：約180g 中学校：約230g】

☆行事食☆ 2月2日～2月6日
【節分】白ご飯・いわしのみぞれ煮・ひじきの炒め煮・みぞれ汁

☆外国料理☆ 2月9日～2月13日
【イギリス】カウル

☆郷土料理☆ 2月16日～2月20日
【かねんしゅい】宮崎県

☆ひむか地産地消の日☆ 2月16日～2月20日
【いちご】

☆リクエスト給食☆ 2月16日～2月20日
【第1位 からあげ】小中各2個

