



給食だより



今年の節分は2月2日です！

節分は立春の前日。ほとんどの年で「2月3日」がその日に当たります。ですが立春は「2月4日」に固定されたものではなく、3日や5日に変わることがあります。

季節は春夏秋冬と変化しますが、春分や秋分といった二十四節気（および雑節）に分けて、その変化を表現しています。

地球が太陽の周りを1周すると1年ですが、1周にかかる時間は厳密には365日ではなく365日と約6時間かかります。わずかなズレを調節するためにうるう年がありますが、地球が立春の位置を通過する時間単位で見るとわずかにゆらぎがあるため、立春の日付が前後します。立春の日付がずれると、その前日の節分も動くことになるので、「2月4日」や「2月2日」になることがあるんです。

節分が2月3日以外になったのは、一番最近では、37年前の昭和59年2月4日でした。今年は2月2日ですが、2月2日になるのは、なんと明治30年以来124年ぶりだそうです！

恵方巻

恵方巻は、その年の恵方を向いて丸かじりすると願い事が叶い、無病息災や商売繁盛をもたらすとされる縁起のよい太巻きです。

恵方巻には、縁起よく七福神にちなんで7種類の具を入れ、巻き込んだ福を逃さぬよう丸ごと1本、恵方を向いて無言で食べるとよいとされています。

豆まき

節分には邪気（鬼）が生じることから、豆まきによってその邪気を払うために行います。

また、福豆を食べることによって健康（まめ）でいられるとも言われています。



柗いわし

柗（ひいらぎ）の枝の先に焼いた鰯（いわし）の頭を刺したものを、各家庭の玄関や門に飾ることで、鬼が家の中に入れなくなると言われます。

これは鰯を焼いた時の匂いと煙を鬼が嫌がり、柗のとがった葉っぱは鬼の目を刺すということからきています。



今年は南南東



かんたん節分レシピ

【おにさんそぼろ】

《つくりかた》

- ①フライパンに油をひき、鶏ミンチ・おろし生姜を入れてよく炒める。
- ②火が通ってきたら、酒・みりん・砂糖・しょうゆを加え、水分を飛ばしながら更に炒める。
- ③にんじんは、5mm程度の厚さに切り、星型などに型抜きして茹でておく。

《もりつけ》

- ①お魚ソーセージは5mm程度に、ひとり3枚になるように切る。
- ②お皿にごはんを丸く盛り、鶏そぼろをオニの髪の毛になるように盛りつける。
- ③グリーンピース：目
お魚ソーセージ：ぽっぺ・はな
とんがりコーン：つの
のり：くち
にんじん：かざり
になるように乗せて出来上がり。



《ざいりょう》 4人分

ごはん	茶碗4杯分
鶏ミンチ	500g
サラダ油	少し
おろし生姜	2g
酒	大さじ1.
みりん	大さじ1
砂糖	大さじ2
しょうゆ	大さじ2
グリーンピース缶	8粒
お魚ソーセージ	1/3本
とんがりコーン	8個
のり	少し
にんじん	1/8本程度