令和６年　２　月　２　日（　金　）

今日の南中給食

メニュー【節分献立】

- 節分ご飯（しゃもじ）
- いかの香味焼き（はさみ）
- 小松菜の和え物（ぎざお玉）
- いわしのつみれ汁（お玉）

（つみれ一人２，３個）

- 牛乳

いわしのつみれ汁は、つみれが一人、２，３個いくようにつくっています。鬼かまぼこは一人１枚くらいなので、よくかき混ぜて配膳してね。

今日の給食メモ

２月３日土曜日は、節分です。節分は、季節の分かれ目を意味し、２月４日日曜日は立春。暦の上では春になります。春夏秋冬、それぞれに節分はありますが、全てのものが生まれ出る春という季節は新しい年の始まりであり、立春の前の節分はもっとも重要視されていました。今は春の節分だけが残っています。

春を迎えるにあたり、病気や災害を鬼になぞらえて、追い出す行事が、豆まきです。イワシの匂いやヒイラギの葉も鬼が嫌うと言われて、飾る風習があります。給食では節分にちなんで、豆やいわしを使った献立にしました。