



2月 給食だより

藤岡市学校給食センター

令和6年2月1日

2月の行事に節分があります。節分の翌日は立春です。まだまだ寒さは厳しいですが、暦の上では春になります。暖かい日が待ち遠しいですね。栄養バランスのとれた食事や睡眠をしっかりととり、毎日元気な生活を送りましょう。



節分は、立春・立夏・立秋・立冬の前日のことですが、現在では、立春の前日だけをさすことが多いです。昔の人は、冬から春へと変わる立春を新しい1年の始まりと考え、お正月と同じように大切にしていました。その前日となる節分は、大晦日のような位置付けで、1年の無事や幸福を祈る行事や行事食が伝わっています。

<h3>イワシ</h3> <p>イワシを焼くにおいて鬼を追い払います。イワシの頭はヒラギの枝に差して玄関に飾り、厄除けに使います。</p>	<h3>大豆</h3> <p>いった豆をまいて鬼を追い払い、年齢の数だけ豆を食べて1年の幸福を願います。</p>	<h3>恵方巻き</h3> <p>太巻きずしを切らずに、その年の縁起の良い方角(恵方=今年は東北東)を向いて食べるというもので、関西地方の一部地域の風習が全国に広まりました。</p>
<h3>そば</h3> <p>年越しそばと同じように、新年への願いを込めてそばを食べる風習があります。</p>	<h3>こんにゃく</h3> <p>体の中にたまった砂(不要なもの)を出す「砂おろし」として、こんにゃく料理を食べる地域もあります。</p>	

今月の献立紹介

6年生考案オリジナル献立 (8日:神流小 9日:鬼石北小 21日:藤岡第一小)

市内の小学校6年生が家庭科や外国語の授業の中で考案したメニューです。栄養バランスや旬の食材、いろいろなどに気をつけながら考えてくれました。

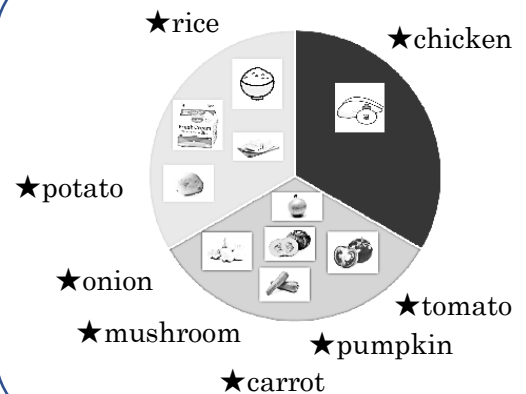
献立:「ごはん・牛乳・鶏のからあげ・おっきりにみかカレー風味・グリーンサラダ」

献立:「いろいろカレー」

献立のポイント

僕が考えた献立のポイントは、めずらしい自分流アレンジのカレー味のおっきりにみかです。このおっきりにみかには、下仁田ねぎやこんにゃく、その他も君雉の里野菜を使っています。なぜかというと、第一小の皆さんはもちろんです。藤岡市の中の人に君雉の里野菜のおいしさを知らせてほしいのと、なるべく君雉の里野菜を使うことで地産地消をめざしたいからです。また、カレー味にした理由は、カレーは美味しく人気だからです。みなさんも、給食センターの人や農家の方々に感謝して、君雉の恵みを味わってください。

Irodori curry!



地域の郷土料理献立 ~新潟県~

群馬県のとりにある新潟県の料理を紹介いたします。新潟県にスキーが伝えられた頃、スキーの訓練の時に食べられていたという「スキー汁」、雪の多い新潟県で冬を越すための保存食として作られていた「はりはり漬け」です。