

2月 給食だより



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、ヒイラギイワシ（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（邪氣）”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



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。

2026年の
えほう
恵方は
なんなんとう
「南南東」



*いり大豆・落花生ともに、5歳以下の子どもは窒息する危険性があるため、食べさせないでください。

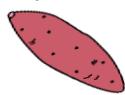
～2月の給食について～

- ひむか地産地消の日：16日（月） 献立：ごはん、牛乳、八杯汁、三色そぼろ丼
県内産・都城産食材→米、牛乳、とり肉、さといも、だいこん、にんじん、ごぼう、ねぎ
- ベジ活の日：4日（水） 献立：ごはん、牛乳、豚肉のソース炒め、なめこ汁
- 行事食：3日（火）：節分豆
- 郷土料理：25日（水） 都城市：がね



～作ってみませんか？～

郷土料理 「がね」



(材料: 約10個)

さつまいも	中1個(100g)	塩・砂糖 各少々
ごぼう	1本(100g)	揚げ油 適量
にんじん	小1本(100g)	
たまご	1個	
水	適量	
小麦粉	100g	

(作り方)

- さつまいもは、皮を厚めにむいて、大きめの千切りにし、水にさらす。
- ごぼうは、ささがきにし水にさらす。
- にんじんも千切りにする。
- 卵をわりほぐし、水と小麦粉、塩、砂糖を加え混ぜる。
- さつまいも、野菜を④に加え、さっくり混ぜる。
- スプーンなどで、食べやすい大きさをくい、揚げる。