

# 2月 給食だより

小山市立間々田東小学校  
給食共同調理場

暦の上では、春を迎えましたが、まだまだ寒い日が続いています。体調をくずしてはいませんか。毎日の生活習慣を振り返り、規則正しい生活をして、健康にすごしましょう。

また、2月には節分や初午などの行事があります。給食でも行事食を提供しますので、子どもたちが普段ふれないお料理にふれる機会になればと思います。他にも6年生が考えたリクエスト給食や、JAおやま様からのいちごの寄贈など、様々な企画がありますので、楽しみにしててください。

## 1月の給食週間に集会を実施しました

給食委員の子どもたちが動画を作り、集会でながしました。

給食集会

3 献立クイズ

給食献立  
クイズ

給食を作る材料から、  
何を作っているのか考えてみてください！



キノコ



トマト



玉ねぎ



ニンニク



パスタ



オリーブオイル



ひき肉

この材料からできるのは…  
ミートソーススパゲッティ



## JAおやま様より、いちごの寄贈

2月9日に提供予定です

JAおやま様から市内の小中学生にいちごをいただくことになりました。小山市では、小山市産の「とりあいか」をいただきます。とちあいかは平成30年度に栃木県で生まれたいちごです。濃い赤色をしていて光沢があり、ハートの形をしているのが特徴です。



## せつ ぶん 節 分



節分は、文字通り、(季節)の分かれ目のことをいいます。昔は、立春、立夏、立秋、立冬それぞれの前日のことを「節分」としていましたが、今では、立春(2月4日)の前日のみを節分というようになりました。

節分に炒り豆を、年の数だけたべると、1年を元気にすごすことができるといわれています。

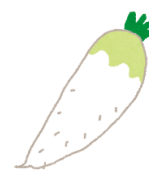
また、節分に行く豆まきや柗の枝に焼きたいわしの頭をさした「やいかがし」には、鬼(病気や災い)を追い払うという意味があります。

## ★しもつかれ★

「しもつかれ」は栃木県に伝わる郷土料理ですが、もともとはお稲荷様へのお供え物として作られたお供え料理です。

江戸時代の作物が不作だった頃に、豊作を祈願して稲荷神社にお供えしたと伝えられています。初午の日に赤飯と蕨を束ねて作った「わらづと」に「しもつかれ」を入れてお稲荷様にお供えします。

「しもつかれ」は、鮭の頭と鬼おろしですりおろした大根・人参、油揚げ、節分の残りの福豆、酒かすなどの材料を、鍋で煮て作ります。鮭の頭には、悪霊をはらう効果があり、福豆には、邪気を払う力があるとされていました。こうした魔除け、厄除けの力がある材料を使った「しもつかれ」は、無病息災、縁起物の料理とされ、昔から食べられてきました。



## ★給食室より★

3学期が始まってあっという間に、1か月がすぎました。1学期と比べて、子どもたちの身長もぐんと伸びたように感じられます。食べられる量も増えてきました。2月から少しずつ6年生のリクエスト給食を提供する予定です。下級生のために、6年生が一生懸命考えた献立を作るのを、とても楽しみにしています。