



2月給食だより

給食費について
2月分給食費
振替日
2/1



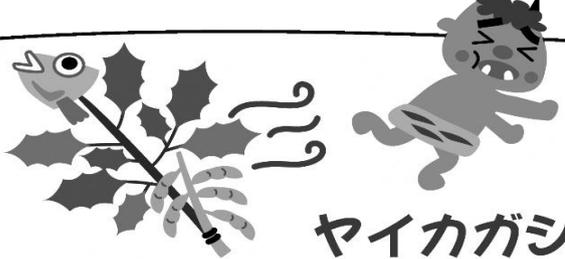
節分と大豆のおはなし

節分は、「季節の分かれ目」を意味しており、もともとは「立春」「立夏」「立秋」「立冬」の前日をさしていましたが、今では「立春」の前日だけを節分と呼んでいます。冬から春へと季節が移り変わる「立春」は、お正月と同じように1年が始まる重要な日と考えられており、その前日の節分は大みそかのような位置づけで、特に大切にされてきました。今年の立春は2月3日です。したがって、節分の日も変わります。



豆まき

節分といえば、「豆まき」です。豆まきに使うのは、いった大豆です。大豆は、お米と同じように大切な作物であり、特別な力があると考えられてきました。「鬼は外、福は内」と唱えながら家の中や出入りにまいて、鬼=邪気をはらい、自分の年の数（または年の数+1粒）の豆を食べ、1年の幸福を祈ります。



ヤイカガシ

ヒラギの枝に、焼いたイワシの頭を刺したもので、ヒラギイワシともいいます。ヒラギの葉のトゲトゲや、イワシのにおいを鬼が嫌うとされ、家の戸口や門に飾って鬼を追い払います。豆から（大豆を取った後の枝）を添えることもあります。

今年の節分は2月2日です。3日でなくなるのは昭和59年(1984)2月4日以来37年ぶり、2日になるのは明治30年(1897)2月2日以来124年ぶりのことです。



リクエスト給食 結果発表！

中学校3年生に卒業前のリクエスト給食についてアンケートをとりました。部門別の人気No.1メニューは・・・

- ★ごはん部門：わかめごはん
- ★大きいおかず部門：カレー
- ★小さいおかず部門：フルーツポンチ
- ★デザート部門：ケーキ

今月はリクエストの多かったメニューをたくさん取り入れています。楽しく、おいしくいただきましょう！



リクエスト給食は何でもいいです・・・何でもおいしいから。

3年生からは毎日の給食への感謝の言葉もたくさんいただきました。ありがとうございました。

今まで食べた全ての給食が生徒への思いがこめられており、とてもおいしかったです。たくさん思い出があります。ありがとうございました。



もう、あと少ししか給食が食べられないと思うととても悲しいです。

好きなメニューがあると給食が楽しみで授業とかにもガンバれる。

ささみレモン風味

給食の大人気メニュー！中3からのリクエストも多数！「作り方教えて～」の声におこたえします。

材料	4人分 (g)
A 鶏肉 (ささみ)	4本
塩	少々
酒	小さじ0.5
かたくり粉	適量
サラダ油	適量
B レモン果汁	大さじ1
砂糖	大さじ2
うすくち醤油	大さじ1.5

【作り方】

- ① ささみにAの調味料で下味をつける。
- ② ①にかたくり粉をうすくまぶして175℃の油で6分揚げる。
- ③ Bの調味料を合わせて加熱し、②にからめて出来上がり。

★レモン果汁を院内産ゆず果汁や大分県産かぼす果汁に変えても、違った味が楽しめます！こちらも美味しいですよ。

★かたくり粉を米粉に変えるとサクサクの仕上がりになります。混ぜてもよいです。

