



2月給食だより



令和3年度
山梨市教育委員会

2月の行事食と食べ物

まだまだ寒い日が続いていますが、昼間の日差しの温かさに春の訪れが近いことを感じる今日このごろです。さて、日本にはお正月をはじめ四季折々の行事があります。今回は2月の行事と食べ物についてご紹介したいと思います。

節分

(「立春」の前日、
今年は2月3日)

家の戸口にヒイラギワシ(ヤイカガシ)を飾り、豆をまいて鬼を追い払い、無病息災を願います。最近全国的に食べられるようになった恵方巻は、もともと関西の一部地域で商売繁盛を願って食べられていたものです。今年の方角は「北北西」です。



炒り豆



ヒイラギワシ



恵方巻



初午

(2月最初の午の日、
今年は2月10日)

五穀豊穡や商売繁盛などを願って、各地の稲荷神社でお祭りが行われます。稲荷神のおつかいとされるキツネの好物の油揚げや、油揚げですし飯を包んだいなりずしなどをお供えます。初午団子やしもつかれを作る地域もあります。



いなりずし



初午団子



しもつかれ

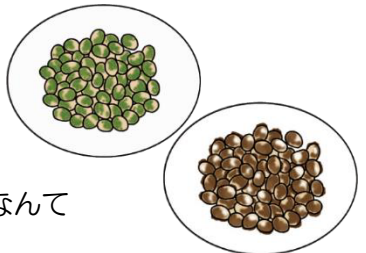


福豆が残ったら...

♪福豆の簡単アレンジレシピ♪

節分の福豆。「豆まきをして年の数だけ食べたけど、残ってしまった…」なんてことはありませんか？そんなときに、福豆で簡単なおやつはいかがですか？

今回は「大豆の青のりあえ」と「ココア大豆」を紹介します。



〈大豆の青のりあえ〉(4人分)

【材料】

- 炒り大豆(福豆).....30g
- バター(または油).....小さじ1
- 砂糖.....小さじ1強
- しょうゆ.....小さじ1/3
- 青のり.....小さじ1/2
- ごま.....小さじ1/4

【作り方】

- 鍋にバターと砂糖を溶かす。
- 炒り大豆としょうゆを入れて炒める。
- 青のり、ごまであえる。

〈ココア大豆〉(4人分)

【材料】

- 炒り大豆(福豆).....30g
- 水.....小さじ1
- 砂糖.....小さじ1/2
- 純ココア.....小さじ1

【作り方】

- 鍋に水と砂糖を入れて煮立てる。
- ココアを入れて煮溶かす。
- 炒り大豆を入れてかき混ぜる。
- 全体がどろどろしてきたら火を止め、豆がバラバラになるまで手早く混ぜて冷ます。