



2月

給食だより

令和 7 年 2 月号
都立墨田特別支援学校
校長 朝日 滋也

節分 こんだて

昔は、季節の変わりめとなる立春から1年が始まるとしていていました。節分はその立春の前日になります。今年は2月3日（月）が立春なので、節分は2月2日（日）になるそうです。

節分では、主食原料の一つである豆には米同様に力が宿り、悪霊を退けるという考えが、中国の古い行事と合わり、日本でも豆をまくようになったと言われています。



給食では、2月3日に「大豆の甘唐揚げ」と「けんちん汁」を提供します。けんちん汁は、大根や人参などの根菜で作るすまし汁のことで、関東の一部の地域で古くから節分のときに食べる習慣がある料理です。

※豆まきを使用する大豆は、硬くてかみ砕く必要があるため、「**5歳以下の子供には食べさせないでください**」と、消費者庁が呼びかけています。御家庭でも、お子さんのかみ砕く力や飲み込む力に応じて、十分注意してください。なお、給食では柔らかい水煮の大豆を使用して提供しています。

大豆からできる「みそ」はどんな食材??

「みそ」は大豆とこうじと塩を原料としてつくる、日本の伝統的な食品です。こうじの種類で「米みそ」、「麦みそ」、「豆みそ」の3つの種類に大きくわかれ、味や色でも分類されます。

今回は、日本各地の「みそ」についてご紹介します。

① 米みそ

大豆に米こうじを合わせてつくるみそで、色も味もさまざまです。日本で生産されるみその約8割をしめています。長野県の信州みそなど、給食でも取り入れているみそです。



信州味噌
(長野県)



仙台味噌
(長野県)

② 麦みそ

大豆に麦こうじを合わせてつくるみそで、おもに九州や四国地方でつくられています。



せとうち麦味噌
(愛媛県、山口県、広島県)

③ 豆みそ

大豆と塩が原料のみそです。熟成には3年ほどの長い時間がかかるのが特徴です。



東海豆味噌
(愛媛県、三重県、岐阜県)

2月の郷土料理 茨城県「煮合い」

茨城県ではれんこん・ごぼう・にんじんなどの野菜を多くとることができます。煮合いは、これらの野菜を「煮て和える」ことから「煮合い」と呼ばれるようになりました。茨城県では、酢を使って味付けをすることで日持ちがするため、日常的に食べられているようです。給食でも、煮た野菜の最後に酢をかけて仕上げた「煮合い」を作ります。

出典：農林水産省WEBページを加工して作成
https://www.maff.go.jp/j/pr/aff/2102/spe1_03.html