

2026年1月29日

町田市立三輪小学校

校長 荻間 順子

給食だより2月号



2月4日は「立春」で、暦の上では春になります。今月も給食で行事食を提供します。

行事食とは、季節折々の伝統行事などの際にいただく料理、特別な行事の時の華やいだ食事のことをいいます。それぞれの旬の食材を取り入れたものが多く、季節の風物詩のひとつにもなっています。今月は「初午」、「節分」にちなんだ行事食を提供します。

はつまつ 初午

2月最初の「午の日」を『初午』とよび、全国各地の稲荷神社で「初午祭」というお祭りが行われます。稲荷神社に祀られている穀物の神様が初午に降臨したとされることから、初午に稲荷神社を参り、五穀豊穡を祈るようになりました。稲荷神社の神様の使いが狐であり、狐の好物が油揚げであることから、初午には油揚げやいなり寿司を奉納するようになったそうです。



2月2日の給食で、
「いなり混ぜごはん」を提供します。

節分

節分は立春の前日にあたる日です。古くから、豆まきをしたり、ヒラギイワシを玄関に飾ったりして、病気や災難を起こす“鬼(邪気)”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、もともとは江戸時代には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。



2月3日の給食で、
大豆をつかった「節分ごはん」、「いわしのかばやき」を提供します。



給食の中から「豆腐のブラウニー」のレシピを紹介します。

※給食の分量から作りやすい量を算出しています。お使いになる型やカップの大きさに合わせて調整してください。

【豆腐のブラウニー】			
材料	<参考> 給食 (一人分)	分量 (20cmくらいの角 型1つ分)	作り方
木綿豆腐	18.00 g	180.00 g	①豆腐はミキサーにかけ、なめらかな状態にする。 ②①に★の材料を加えてよく混ぜる。 ③②に小麦粉～ココアをふるいながら加える。 ④クッキングシートを敷いた型に生地を流して表面を平らにする。 ⑤170度で予熱したオーブンで約30分焼く。 ⑥焼けて粗熱がとれたらお好みで粉糖をかける。(好きな大きさに切り分けてください)
★サラダ油	2.60 g	26.00 g	
★ソフトタイプマーガリン	4.00 g	40.00 g	
★上白糖	6.00 g	60.00 g	
小麦粉	10.00 g	100.00 g	
ベーキングパウダー	0.80 g	8.00 g	
ピュアココア	2.40 g	24.00 g	
粉糖	0.50 g	適量	



12月に提供しました。