

平成29年2月3日（金）



ぎゅうにゅう
牛乳
てま
手巻きずし
ほうれん草のおひたし
けんちん汁
せつぶん
節分
メニュー
ふくまめ
福豆

せつぶん 節分

せつぶんは立春の前日、季節が冬から春になる変わり目（お）に起きやすい（たいちょうふりょう）体調不良

（じゃき = おに）を払って福を呼びこむために、まめ（豆）まきをします。

また関西では昔から、まきずしを切らずに、その年の恵方（とし）において、丸かぶり（まる）する風習（ふうしゅう）がありました。

しゃべらず（ねが）に願い（こと）をしながら、もくもくと（た）食べるのです。（今年の恵方（とし）は北北西（ほくほくせい）やや右（みぎ））

てま 手巻きずし

きゅうしよく 給食では、の（に）に酢（す）めしと具（く）をのせて、手（て）でまき（ま）くのもよし

あるいは、おにぎり（おにぎ）のように、はさんで（は）つつん（つつ）だいたい（だ）いしながら

たの（た）しくあじ（あ）わってみてください。