

2月給食だより



平成30年

☆チョコレートのひみつ☆

2月14日はバレンタインデーです。チョコレートを買ったり、食べたりする機会も多いのではないのでしょうか。



2月3日は節分です！

節分は「季節を分ける」節目となる日です。春夏秋冬の季節の変わり目ごとに年4回あったのですが、今では特に冬と春の境とされた、「立春」の前日の節分が重要視されるようになりました。

どうして豆まきをするの？

豆まきは中国から伝わった風習です。「鬼やらい」「厄払い」とも呼ばれていました。災いもたらすと信じられていた邪気をこわい鬼に見立て、家に入れないように、鬼が苦手とする豆をまいて一年の幸せと健康を祈ります。



～ 2月1日の給食 ～

酢飯 牛乳
いわしのつみれ汁
しいたけとかんぴょうのうま煮
ツナマヨサラダ
やきのり(巻きずし用) 節分豆

やきのりに酢飯をのせ、うま煮やサラダをはさんでいただきます！

節分にまつわる食べ物



大豆

いり大豆を「鬼は外、福は内」と唱えながらまき、自分の年の数だけ食べます。



イワシ

ヒイラギの枝に、焼いたイワシの頭を刺した「ヒイラギイワシ」を家の玄関などにつるし、鬼を追い払います。

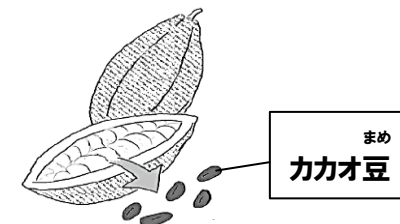


恵方巻き

巻きずしを切らずに、その年の恵方(2018年は南南東)を向いて無言のまま食べます。切らないのは「縁を切らない」ためとされています。

～チョコレートができるまで～

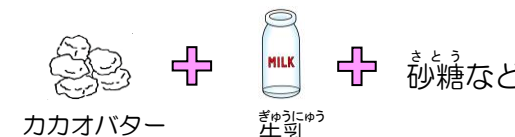
チョコレートの原料は「カカオ豆」です。カカオ豆の使い方の違いによって、茶色のチョコレートやホワイトチョコレートができます。



茶色のチョコレートはカカオ豆のカカオマスとカカオバターを使います。



ホワイトチョコレートはカカオマスを使わず、カカオ豆のカカオバターのみ使います。



チョコレートの色や苦みはカカオマスによるものです。



3択クイズ

Q1. 2月14日のバレンタインデーにチョコレートを贈る習慣は、どの国で生まれたのでしょうか？

- ①アメリカ
- ②フランス
- ③日本

Q2. チョコレートは英語ですが、フランス語では何というのでしょうか？

- ①ショコラート
- ②ショコラ
- ③ココア