



今月の
目標

小 協力して準備をしたり、会話を工夫したりして、楽しく食事ができる
中 楽しい食事を通して、人間関係をより良くしようとする

1年の幸福を願う「節分」の行事



2月3日 節分



立春の前日に当たる節分には、古くから、豆まきをしたり、ヒイラギワシ（ヤイカガシ）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、もともと全国的な風習ではなく、江戸時代に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。（※諸説あります）

節分にまつわる食べ物



福豆

大豆をいったもの。豆まきに使うほか、自分の年齢の数、または年齢の数+1個食べて、1年の幸福を願います。大豆の代わりに落花生を使う地域もあります。

よくかんで
食べよう！



恵方巻き

太巻きすし。その年の歳神様がいるとされる“恵方”を向き、願い事を思い浮かべながら、無言で丸かじりします。

2026年の
恵方は
「南南東」



※いり大豆・落花生ともに、5歳以下の子どもは窒息する危険性があるため、十分にご配慮ください。

作ってみませんか？～黒米入りポルペッティーニ～



【分量（4人分）】

黒米：大さじ2

合いびきミンチ：250g

玉ねぎ：1/2個

おろしにんにく：少々

木綿豆腐：30g

粉チーズ：大さじ1

卵：1/2個

パン粉：大さじ4

塩：少々

こしょう：少々

オリーブ油：大さじ1

小麦粉：適量

★トマトソース★

玉ねぎ：15g

おろしにんにく：少々

オリーブ油：小さじ1

ケチャップ：大さじ2

トマト水煮：大さじ1

B 砂糖：小さじ1

ウスターソース：小さじ1

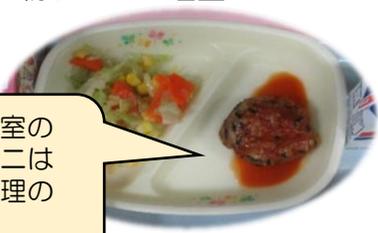
水：大さじ2

粉チーズ：適量

【作り方】

- ① 黒米を好みの硬さになるまで茹でて、冷ましておく。
- ② 玉ねぎは全てみじん切りにする。
- ③ 鍋にオリーブ油をしき、にんにく、玉ねぎを炒める。玉ねぎがしんなりしてきたら器に取り出し、冷ましておく。
- ④ ボウルにミンチ、①、③とAを入れて練り合わせる。
- ⑤ 成形し肉団子（ポルペッティーニ）を作り、軽く小麦粉をまぶす。（1人2個）
- ⑥ フライパンにオリーブ油を入れて熱し、ポルペッティーニの表面に焼き色をつけておく。
- ⑦ 鍋にオリーブ油、玉ねぎ、にんにくを入れて炒め、Bを全て入れてトマトソースを作る。
- ⑧ ⑦に⑥を入れて煮込む。
- ⑨ 器に盛り付け、粉チーズを飾る。

ふれあいスクールランチ教室のレシピです♪ポルペッティーニは肉団子のことで、イタリア料理のひとつです。





給食センターのホームページ
リンクです。
ぜひご覧ください。



東温市の給食を知ろう！食べよう！

おいしいたま
美味しい玉ねぎにな～れ！！

今年度も重信更生園さんご協力のもと、玉ねぎの種まきと苗植えを実施しました。種まきは北吉井幼稚園、西谷幼稚園、西谷小学校、重信中学校が、苗植えは重信幼稚園、北吉井幼稚園、北吉井小学校、南吉井小学校、西谷小学校、重信中学校が参加しました。植えた玉ねぎは、6月ごろ収穫予定です。



パレット1枚に、448個の穴が開いています。まず土を入れて、その後一粒ずつ種を入れていきます。種を入れた後は、もう一度上から土をかぶせて完成です。

ちょっと難しいけど、
楽しいな♪

土をかぶせてぎゅっ
と押さえます。

約2か月、各学校で苗を一部育てました！水をたっぷりあげて、ぐんぐん大きくなりました。



パレットの下から立派な根が
飛び出していました！



重信更生園 西村さん

最後に、たっぷりのお水をあげて終了！



重信更生園は、給食センターに玉ねぎをメインに様々な東温市産の野菜を納品してくださっています。



今回、3日間かけて13,000球の玉ねぎを植えました！
収穫は6月、それまで西村さんたちが大切に育ててくれます。
6月が楽しみです☆



美味しい玉ねぎに
育つといいな！