



令和3年2月2日（火）実施

2月2日は『節分』です。

節分とは、『季節を分ける』、季節が移り変わる日のことで、立春・立夏・立秋・立冬それぞれの前日を指していました。

1年に4回あった節分の中で、日本では、特に立春を1年の始まりとして大切にしていたため、いつの間にか節分といえば「春の節分」のことを指すようになりました。



節分といえば『豆まき』です。豆まきは、中国から伝わった風習だといわれています。昔、京都に鬼が出た時、神様のお告げにより、豆を鬼の目に投げつけたところ、鬼を退治できたという話から節分に豆をまくようになったそうです。

節分に食べる縁起のよい食べ物として、

こんにゃく・いわし・そば・けんちん汁・

恵方巻・くじら・大豆などがあります。



材料	4人分量 (g)	作り方
【 いわしの生姜醤油かけ 】		
いわし開き切り身	50g×4枚	① いわしにでん粉をつけて、油で揚げる。
でん粉	35	② しょうがはすりおろす。
揚げ油	適量	③ 調味料をあわせて、②を加えて加熱して、たれを作る。
しょうが	少々	④ ①に③のたれをからませて、仕上げる。
醤油	12	
砂糖	16	
酒	4	

