

2月給食だより

令和8年 1月27日発行
 福島大学附属小学校
 福島大学附属特別支援学校

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、病気を災難を起こす“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

よくかんで食べよう！

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。

2026年の恵方は「南南東」

恵方巻き

太巻きずし。その年の歳神様がいてとされる“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。

食育の授業コラボ献立（附属小6年生）を実施します！

11月、附属小6年生の家庭科にて、献立を考える授業を行いました。給食では、栄養バランスを整えること、味のバランスや彩りを考えること、また、使える食材や価格が決まっているなど、一食の献立を計画する上でもたくさんの要素が含まれていることを学びました。その後、各クラス、班ごとに立てた献立をプレゼンテーションし、各激戦を勝ち抜いたチームの献立を給食で味わいます。楽しみにしてください。

6年1組 2班
 「冬にぴったり、
 ほかほか給食」
 2月19日（木）実施

6年2組 5班
 「おいしいから、もりもり
 食べて元気になる給食」
 2月12日（木）実施

6年3組 6班
 「冬にぴったり、
 旬のあったか給食」
 2月17日（火）実施

【授業の内容】

※献立内容は、献立表を御覧ください

「めざせみんなの栄養士」



4つのお皿、どんな料理かな？
 給食を思い出してみよう。

この4つのお皿をそろえることで、5大栄養素が入った栄養バランスのよい献立となります。

家庭科日記
 献立は、たくさんいろいろあって決められるのが楽しかった。みんながおいしく食べられることを大切にしたい。栄養バランスの色ざりが悪いと食育もかわりなし。体にも良くない。生徒全員が食育からこころよく考えてバランスのとれた献立を出せることを大事だと改めて思いました。みんな給食を大切にしようと思います。