

2月 主な行事食

郷土料理～大分県～



- ごはん
- とりのから揚げ
- 牛乳
- 白菜の浅漬け
- だんご汁

【郷土料理～大分県～】
大分県は、温暖な気候と豊かな自然に囲まれ、海の幸、山の幸に恵まれています。湯布院や別府など温泉が有名で、日本一の湧出量と源泉数を誇ります。さらに関アジ、関さば、おおいた和牛など高級食材をはじめ、生産量全国1位のかぼすや干しいたけも有名です。大分県には、「とり天」や「鶏めし」など鶏肉を使った名物料理がたくさんあります。その中でも定番の一品となっているのが「唐揚げ」です。「だんご汁」は、小麦粉をこねてうすく引き伸ばしただんごを、野菜などの具材と一緒に煮込み、みそで味をつけた昔から食べられてきた郷土料理です。米が不足していた時代に日常的に食べていました。大分の味を味わってください。

伊勢崎名物～伊勢崎神社コロッケ～



- ごはん
- 伊勢崎神社コロッケ
- 牛乳
- ごまツナサラダ
- とりごぼう汁

【伊勢崎神社コロッケの話】
伊勢崎神社コロッケは、昔、伊勢崎銘仙を取り扱う仕事をしていた夫婦が転業して作ったことが始まりとされています。ソースを独自に調合し、じゃがいもと小麦粉を使ってコロッケを作り、リヤカーを引きながら午前中は伊勢崎市の街中を売り歩き、午後は伊勢崎神社の境内で売っていたことから「伊勢崎神社コロッケ」と呼ばれるようになりました。伊勢崎神社コロッケを、美味しく味わって食べてください。

行事食～節分～



- ごはん
- いわしのかば焼き
- 牛乳
- ごま昆布あえ
- 福豆
- けんちん汁

【行事食～節分～の話】
節分とは、季節がかわる節目の日のことです。節分には「鬼は外、福は内」のかけ声で豆まきをする風習があります。昔の人は、目に見えない病気や飢餓、災害を鬼にたとえて、それを追い払うための儀式として豆まきを行いました。また、焼きいわしの頭をひいらぎの枝に刺して玄関に飾る風習を「ひいらぎいわし」といい、魔よけ、厄除けの意味があります。節分の日には、豆やいわし、けんちん汁、恵方巻などを食べて無病息災を願います。