

## 2月 主な行事食

### 郷土料理～山梨県～

- ごはん
- さわらの照り焼き
- 牛乳
- ごまマヨネーズあえ
- ほうとう



郷土料理「山梨」のメニューです。「ほうとう」は山梨を代表する郷土料理です。小麦粉を練った平打ち麺に、かぼちゃや芋類、きのこ、季節の野菜、肉などの具材を加えて、味噌仕立ての汁で煮込む素朴な料理です。古くは戦国武将、武田信玄が陣中食にしていたとも伝えられてきました。山梨には、物事がうまく進んだときに「うまいもんだよ、かぼちゃのほうとう」という言い回しがあるほど、みんなに親しまれています。栄養満点で体がぽかぽか温まるので、寒い冬はとくに美味しく感じられます。

### 伊勢崎名物～伊勢崎神社コロック～

- ごはん
- 伊勢崎神社コロック
- ジョア
- こぎつねごはんの具
- かぶのみそしる



伊勢崎神社コロックは、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いわれています。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クを作り、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「伊勢崎神社コロック」と呼ばれるようになりました。

### 行事食～節分～

- わかめごはん
- いわしカレーメンチ
- 牛乳
- こまつなのごまあえ
- 福豆
- けんちん汁



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。