



# 給食だより

2026年

2月

豊川市教育委員会学校給食課



## 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、ひいらぎいわし（やいかかし）を玄関に飾ったりして、病気や災難を起こす「鬼（邪気）」を追ひ払い、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



ふく まめ 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！



え ほう ま 恵方巻き

太巻きずし。その年の歳神様がいますとされる“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年の恵方はなんなんとう「南南東」



せつぶん献立：学校給食センター3日（火）、南部学校給食センター2日（月）

## 給食の献立紹介～キーマカレー～

給食で人気の献立のカレーライス。今では日本の国民食となりました。



### 《日本のカレーの歴史》

1870年（明治3年）ころ

イギリス人によりカレー粉が伝わる

1871年（明治4年）

日本人、初めてカレーライスに出会う

1876年（明治9年）

クラーク博士により札幌農学校で「ライスカレー」が出る

1905年（明治38年）ころ 国産カレー粉が発売される



1948年（昭和23年）学校給食のメニューになる

1950年（昭和25年） 固形の即席カレールウが発売される

1968年（昭和43年）レトルトカレーが誕生する

2008年（平成20年）以降  
キーマカレーやバターチキンカレーがブームになる



キーマカレーはひき肉を使ったインド発祥のカレーです。キーマとはヒンディー語やウルドゥー語で「細かいもの」を意味します。2月の給食のキーマカレーは、ぶたひき肉と、細かくきざんだにんじん、トマト、たまねぎ、エリンギを煮こんでつくっています。

キーマカレー：学校給食センター18日（水）、南部学校給食センター24日（火）

出典：全日本カレー工業協同組合、ハウス食品ホームページ

関連教科：小学6年社会「日本とつながりの深い国々」