

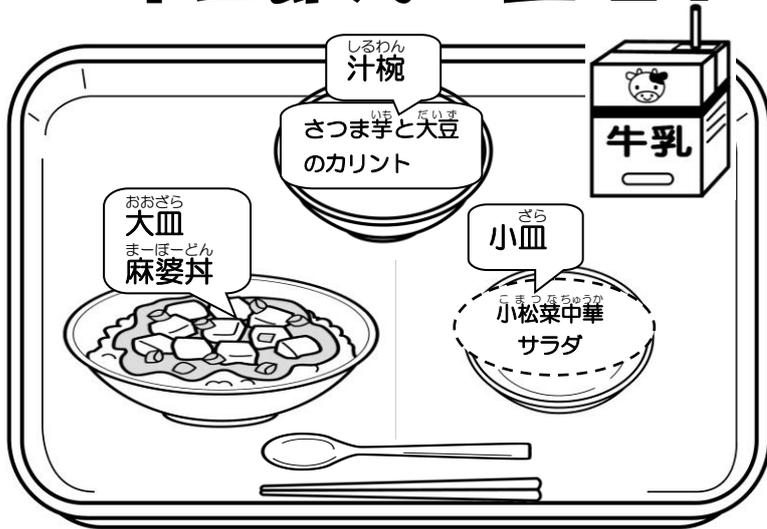


# きゅうしよくニュース

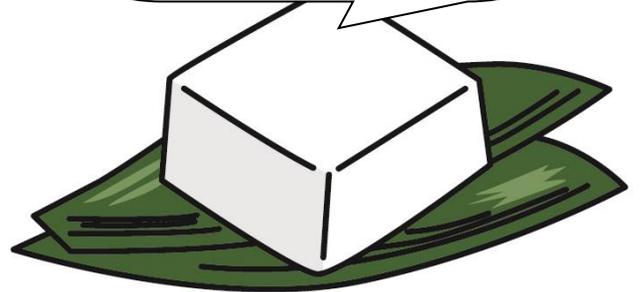


れいわ ねん がついつかげつようび  
令和6年2月5日月曜日

## にじゅうしせっき 「立春」



りっしゅんだいきちどうふ  
「立春大吉豆腐」  
本来は、白い豆腐をそのまま  
食べるのが良いそうです。



きのう たいよう うご いちねん にじゅうよっ きせつ わ  
昨日は、太陽の動きから、一年を二十四つの季節に分ける、  
にじゅうしせっき いちばんめ りっしゅん  
「二十四節気」の一番目、「立春」でした。  
いちねん もっと さむ じき こよみ うえ あたら はる はじ  
一年で最も寒い時期ですが、暦の上では、新しい春の始まり  
の時です。そして、立春に食べるものといえば「豆腐」です。  
むかし どうふ じゃきわる きも びょうき お はら ちから  
昔から、豆腐は「邪気(悪い気持ちや病気など)を追い祓う力をもつ」と伝えられ、身を清める食べ物と考えられており、  
がつみっか せつぶん どうふ た つみよご はら  
2月3日(節分)に豆腐を食べると、罪汚れを祓われる。  
がつよっか りっしゅん どうふ た きよ からだ しあわ よ  
2月4日(立春)に豆腐を食べると、清められた体に幸せを呼び込む、といわれています。立春に食べる豆腐は「立春大吉豆腐」とも呼ばれ、縁起が良いとされています。

きゅうしよく きょう まいぼーどん もめんどうふ つか  
給食では、今日の麻婆丼に木綿豆腐をたっぷり使っています。

きょう きゅうしよく つか ちばけんさん た もの  
☆今日の給食に使っている千葉県産の食べ物☆



こめ きゅうにゅう いも にんじん ながねぎ しょうが ふなばししさん こまつな  
米 牛乳 さつま芋 人参 長葱 生姜 船橋市産→小松菜