



きゅうしよくニュース

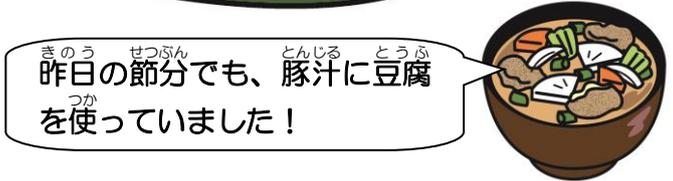
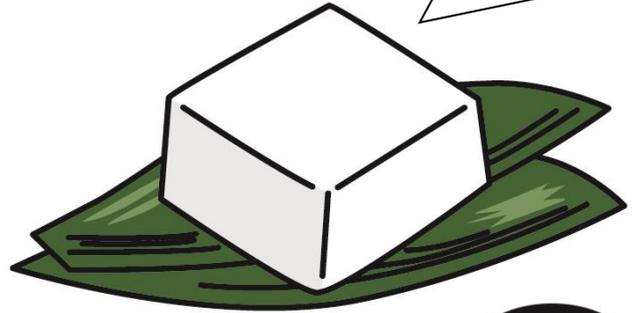
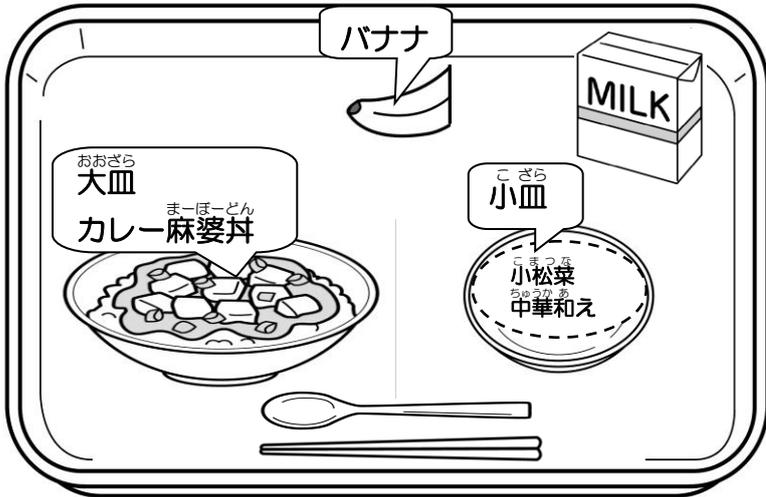


れいわ ねん がつ か すいようび
令和8年2月4日水曜日

にじゅうしせっき りっしゅん 二十四節気 「立春」



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



きのう せつぶん ともじる どうふ
昨日の節分でも、豚汁に豆腐
つか を使っていました！

きょう たいよう うご いちねん にじゅうよっ きせつ わ
今日は、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」です。
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
とき
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
つた
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」
よ
とも呼ばれ、縁起が良いとされています。

きょう まーぼーどん もめんどうふ つか
今日のカレー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 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 人参 長葱 生姜 マツユルム 船橋市産→小松菜