



2022年 2月



日	月	火	水	木	金	土
		1	2	3 節分※1 	4 立春 	5
6	7	8	9	10	11 建国記念の日 	12
13	14 バレンタイン 	15	16	17	18	19 食育の日
20	21	22	23 天皇誕生日 	24	25	26
27	28					



節分の鰯(イワシ)

2月3日の節分には、夕暮れにヒイラギの枝に鰯の頭を刺した飾りを家の門などに挿し、「鬼は外、福は内」の掛け声とともに「福豆」と呼ばれる煎った大豆をまいて邪気を払い、一年の幸福を祈る習俗があります。

飾りは、ヒイラギの葉の鋭いトゲと、鰯の頭の生臭さが鬼を追い払う魔除けの効果があると信じられたためです。



写真提供: 公立保育園管理課

鬼の顔をさんが焼、髪をひじきの炒り煮で作った“大鬼”

鰯のさんが焼き※2



【材料】(子ども5人分)

- ・鰯のすり身 90g ・豚ひき肉 90g
- ・大豆水煮 30g ・長ねぎ40g ・生姜汁 少々
- ・パン粉 大さじ4 ・水 大さじ1と1/2
- ・赤みそ 小さじ2 ・酒 小さじ1 ・砂糖 小さじ1
- ・サラダ油 適量 ・青のり 適量

【作り方】

- ①大豆水煮はフードプロセッサーなどにかけるかつぶして細かくし、長ねぎはみじん切りにする。
- ②赤みそ、酒、砂糖を混ぜ合わせておく。
- ③鰯のすり身、豚ひき肉、①の大豆と長ねぎ、生姜汁、パン粉、水、②の調味料を合わせてよく混ぜる。
- ④天板にのしてオーブンで焼く。(フライパンで焼いてもよい)。
- ⑤焼きあがったら青のりをかけ、切り分けて器に盛り付ける。

(レシピ提供: 公立保育園管理課)

※1 節分: 立春、立夏、立秋、立冬という季節の変わり目の前日をいう。年に4回あるが、次第に新しい年の始まりとされる立春の前日の節分が年間行事として定着した。

※2 さんが焼き: いわし、あじ、さばなどの魚を使い、千葉県沿岸部で昔から作られている代表的な郷土料理。