

～せつぶんメニュー～



2月3日(火)の節分に合わせて、この日の給食は、「鰯の蒲焼丼」「煮びたし」「みそ汁」「節分豆」と、いつもの「牛乳」の『せつぶんメニュー』でした。

節分はもともと、『立春』『立夏』『立秋』『立冬』の前日、季節を分けるという意味で、1年に4回あります。それが、江戸時代以降、他の節分は徐々にうすれ、立春の前日だけを節分と言われるようになりました。当時は、立春が新年にあたるので、年神様が来る前にオニを追い出し、家を清める必要があったからというのが理由のようです。

近年では、「福を巻き込む」という縁起を担いで、巻き寿司の縁を切らないで、恵方を向いて丸かぶりし、願い事を心の中でつぶやきながら黙って食べきるという「恵方巻」の風習も有名です（今年は南南東）。豆を煎って豆まきし、柊の葉に鰯の頭を指して門戸に置いておくとオニが入ってこないとも言われます。なぜ、豆をまくのかというと、豆は「魔滅（まめ=魔を滅する）」に通じ、生命力の強い大豆を使うことで、病気や災害を追い払うという願いが込められているそうです。また、「柊鰯」も、オニの苦手な匂いとトゲで家を守るために先人の工夫です。

このように、昔の人は、冬から春に変わる今の時期には、悪いもの（オニ）がやってきやすいと考えていました。そして、目に見えない「病気」や「災害」は悪いオニそのものでした。医学が発達していなかった時代、突然流行する病（天然痘や流感など）や、作物を台無しにする干ばつ・大雨などは、すべて「目に見えない悪いもの（オニ）」の仕業だと考えられていたのです。

今はどうでしょう。西神吉っ子のみんなにとってのオニは何ですか？「おこりんぼオニ」「わすれんぼオニ」「夜ふかしオニ」「なまけオニ」……。追いたしたいオニはいませんか？

暦の上では、もう春です。これを機会に、私も「オニは外！福は内！」と元気に豆をまいて、心も体もすっきりさせて、新しい春を迎えるといいます。

西神吉っ子の一コマ



ありがとうございました！！





**ピッカリ！
ピッカリ！**









教育実習が終わりました。11月10日から1月29日までの長い間、4年1組を中心に授業や給食等、子どもたちと一緒に過ごしました。最終日に4年生みんなでお別れ会をしました。今回の教育実習で学んだことを糧に、ステキな先生になってくださいね！！