



めぐみっこ通信

2016.1.25 No.63

寒さが一段と身に染みるこの季節。白い息を吐きながらも、寒さに負けず子ども達の元気な声が響きわたっています。保育園でも、節分の日が近づいてきました！「鬼が来るのこわいけど、やっつけるから大丈夫！」と子ども達から頼もしい声が聞こえてきます。子ども達の元気なパワーできっと鬼も逃げていくことだと思います。

今回は、節分についてご紹介してきたいと思います。意味を知って豆をまくとまた気持ちも変わってきますね♪参考にしてみてください。



～節分の絵本の紹介～



おや？この本では鬼も豆をひろって食べてますよー。節分の夜、豆まきをしたあとに家族みんなで読みたい絵本です。【2歳～】



びっくりの豆まきで、おにを撃退、かぜも撃退！豆があたってかいじゅうおにが崩れていく絵は迫力満点です。

今日、ホールに置いてあります節分の絵本も面白いので是非ご覧ください♪



節分とは、「季節を分ける」という意味があります。言いかえる

と、季節の変わり目ということです。日本には四季(春、夏、秋、冬)がありますので、季節の変わり目というのは年に4回あります。旧暦では、立春が一年の始まりとされており、その前日の節分が一番メジャーになったと考えられています。

なぜ豆まきをするのでしょうか？その由来は、昔、京都にある鞍馬山から鬼が出てきて、都を荒らしていました。そのときに鬼を追い払うのに炒った大豆を使ったことから豆をまくようになりました。また、語呂合わせで「魔目＝豆・まめ」「魔滅＝豆・まめ」となっています。「魔＝鬼」として、豆を鬼の目に投げつけることや、鬼を追い払うことに通じているんですね。このような理由から、新しい1年を無病息災で過ごせるようにと、豆をまくようになりました。



【かぶのそぼろ煮】 (4人分)

材料		作方
かぶ	3つ	1. かぶは皮をむいて食べやすい大きさ(6等分～8等分)に切る。
鶏ひき肉	100g	
だし汁	300cc	2. 深めの鍋に油をしいて、鶏ひき肉を炒める。
しょうゆ	大さじ 1	3. ひき肉に火が通ったらかぶ、だし汁を入れて煮込む。
砂糖	小さじ 1	4. かぶが柔らかく煮えたら砂糖を入れて少し煮る。
油	少々	5. 最後にしょうゆを入れてクッキングシートを上にかぶせ5分ほど煮込んだら火を止め、10分おく。
		6. かぶに味がしみ込んだらできあがり。

