

# 麻生四季

行事食  
2021 - 3  
麻生北見病院  
栄養科

## 節分/2021.2.2

— 提供食数 —

患者食: 11名

職員食: 2名



- ◆ 恵方巻
- ◆ かんぴょう巻き
- ◆ こんにやく寿司
- ◆ 節分そば
- ◆ 鰻の梅しそ天ぷら
- ◆ 五宝升大根



今年の節分は暦のずれにより  
124年ぶりに2月2日になりました。

恵方とは、その一年の一番良いとされている方角の事で歳徳神という金運や幸せを司る神様がいらっしゃる場所となります。

## 節分のおもてなし



恵方巻

節分に食べると縁起が良いとされている巻き寿司です。今回は、食べやすくカットしています。



節分そば

節分の日に清めのそばを食べて晴々しく立春を迎えるという風習で、現在も様々な地域で食べられています



五宝升大根

四角く切って中をくりぬいた大根は、升に見立て具材を盛り付けています。



鰻、桜、お多福鬼など... 折り紙でリースを作りました♪



かんぴょう巻き  
こんにやく寿司

こんにやくは食物繊維が豊富で胃や腸の中をきれいにする働きがあるので『胃のほうき』『砂おろし』と呼び、身を清める事を目的として大掃除の後や冬至、節分に食べられていました。



鰻の梅しそ天ぷら

いわしの臭いは鬼(邪気)が嫌いな臭いとされ、節分の日には、いわしを塩焼きにしてその頭を柵の枝に刺した『柵鯛』が戸口に飾られ、鬼が家に侵入するのを防いでいたそうです。

## 【 折り紙アート 】



患者食堂のカウンターに飾りました♪