

節分から“豆まき”が消えても、日本の伝統文化は継承したい 食育授業「蒸し豆パワーで無病息災」を実施

1月29日 @小野市立中番小学校 3年生

2月2日 @明石市立山手小学校 4年生

煮豆・佃煮のマルヤナギブランドを展開する株式会社マルヤナギ小倉屋（神戸市東灘区 代表取締役社長：柳本一郎）は、2007年から取り組んでいる食育活動の一環として、2018年1月29日に小野市立中番小学校、2月2日に明石市立山手小学校（ともに兵庫県）で節分と大豆について学ぶ授業を実施いたします。また、明石市立山手小学校では、蒸し豆を使った節分レシピを加えた給食も実施いたします。昨今は、「福豆（豆まき）」よりも「恵方巻き」が主役となっている節分ですが、豆まきに込められた「魔を滅する」という願いや伝統行事の大切さ、大豆の栄養やおいしさを子どもたちに楽しく伝えるプログラムを準備しました。オリジナルの“節分ソング”も発表いたします。

節分特別プログラムの内容(学校ごとに詳細は異なります)

◎「節分と大豆」をテーマとした食育授業

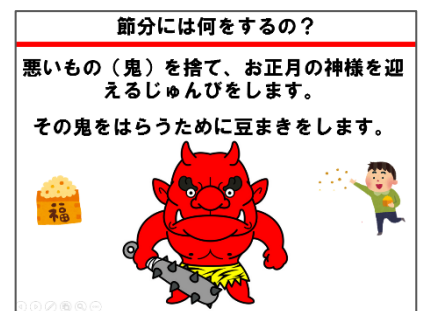
節分のいわれや、豆まきをするようになった理由、豆を食べる伝統行事のいろいろなどを学びます。さらに、豆の栄養や豆加工品のいろいろ、「蒸し豆」が「煮豆」よりおいしい理由、給食に登場する「節分汁」の栄養バランスなどについても解説します。対象は小学校3年生もしくは4年生です。

◎節分ソング「せーのでせつぶん〜節分のうた〜」

歌詞の中に節分汁や恵方巻きが登場する「せーのでせつぶん〜節分のうた〜」を皆で歌います。2012年 NHKみんなのうた「てんとうむし」等を手がけたワタナベフラワー・クマガイタツロウ氏から提供を受けた楽曲で、一度聴いただけで記憶に残るメロディーと節分のエッセンスが詰まった歌詞です。

◎節分の新定番メニュー「節分汁」も登場する給食（明石市立山手小のみ）

大豆の栄養とおいしさを味わえる新メニュー「節分汁」を給食で提供します。子どもたちも大好きな「豚汁」に、やわらかくて食べやすい「蒸し大豆」を加えた栄養バランスのよい汁物で、恵方巻きとの相性もバツグンです。



【ご参考】2017年11月の食育授業の様子



【ご参考】「和食給食応援団」活動記録より

開催場所（1月29日）のご案内

小野市立山中番（なかばん）小学校

〒675-1308 兵庫県小野市中番町 18 番地

電話：0794-67-0043

食育の授業は3時間目（午前10時35分～11時20分）です

開催場所（2月2日）のご案内

明石市立山手（やまて）小学校

〒674-0051 兵庫県明石市大久保町大窪 1600 番地

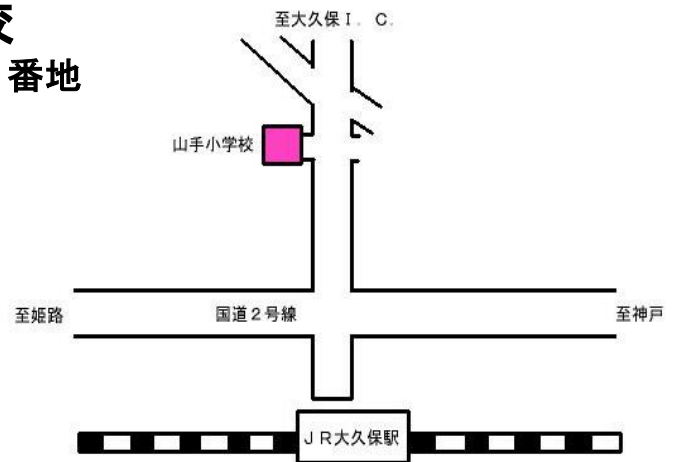
電話：078-918-5745

電車では

JR大久保駅から北へ徒歩12分～18分
（JR大久保駅へはJR明石駅から約7分）

バスでは

JR大久保駅から「山手小学校前」まで5分前後
「西神中央行き」、「山手台行き」、「高丘・天郷行き」



遠方からJR明石駅までのアクセス

東京より約3時間30分。

東海道・山陽新幹線「東京」駅または「品川」駅より「明石」駅へ。

名古屋より約1時間40分。

東海道・山陽新幹線「名古屋」駅より「明石」駅へ。

食育の授業は

2時間目（9時35分～10時20分）

3時間目（10時45分～11時30分）

4時間目（11時35分～12時20分）

5時間目（13時45分～14時30分）

6時間目（14時35分～15時20分）

に、各クラスで行います。

給食は12時30分頃から始まります（配膳が終わって食べはじめます）。

節分汁＋恵方巻の
給食実施

取材申込書

取材のご希望があれば下記内容をファックスか電子メールでご返信ください

※なお、どちらの学校にも駐車場はございますが、台数に限りがございますので、かならず事前に来訪をお知らせください

取材希望小学校（いずれかに☑）	
<input type="checkbox"/> 1 / 2 9 小野市立中番小学校	<input type="checkbox"/> 2 / 2 明石市立山手小学校
貴社名	
貴媒体名	
お名前（代表者の方）	ご同伴者の方を含めた人数 名
当日ご連絡先（携帯電話など）	
撮影のご希望について	
<input type="checkbox"/> あり（ <input type="checkbox"/> スチール <input type="checkbox"/> 動画）	<input type="checkbox"/> なし
その他ご質問など	駐車場 <input type="checkbox"/> 利用する <input type="checkbox"/> 利用しない

FAX 078-841-1447 メール koho@maruyanagi.co.jp