



2月行事 節分



節分とは「季節の分かれ目」のことを意味しています。立春が1年の始まりとされ、その前日が節分になります。立春は新年を迎えるのと同じくらい大事な日として特に重要視され、豆をまいて鬼を追い払う行事として庶民にも定着していきました。また、恵方巻きも縁起の良い食べ物とされており、口から運が逃げないように黙って食べる習わしがあります。丸々1本食べることは、包丁を入れないことで、人と物との縁を切らないようにする意味が込められているそうです。

2025年の節分は2月2日(日)、恵方は「西南西」です。

2025年
節分行事食

当社取扱商品のご紹介



SNF かみかみ大豆 7g

規格：(7g×40小袋)×20大袋/箱

北海道産の大豆をふっくらと蒸し煮にしてから、時間を掛けてじっくりと糖漬けし、その後、風力乾燥機で水分を飛ばしていますので、そのまま“かみかみ豆”としてご使用いただけます。

大豆を使ったレシピ 蒸し挽き割り大豆とポテトのミートソース焼き



献立栄養価 (1人分)

エネルギー(kcal)	133	亜鉛(mg)	1.1
たんぱく質(g)	7.8	ビタミンA(μgRE)	31
脂質(g)	6.4	ビタミンB1(mg)	0.15
ナトリウム(mg)	359	ビタミンB2(mg)	0.09
カルシウム(mg)	105	ビタミンC(mg)	13
鉄(mg)	1.1	食物繊維(g)	2.3
マグネシウム(mg)	31	食塩相当量(g)	0.9

材料 (1人分)

- [白花豆&白いんげん豆ペースト \(8g\)](#)
- [北海道シュレッドチーズ \(10g\)](#)
- [蒸し挽き割り大豆 \(10g\)](#)
- ジャがいも (40g)
- 豚ひき肉 (10g)
- 玉ねぎ (15g)
- サラダ油 (1g)
- ★トマトケチャップ (12g)
- ★ウスターソース (2g)
- ★食塩 (0.2g)
- ★こしょう (0.02g)

作り方

- ① ジャがいもはさいの目に切り茹でておく。
- ② 豚ひき肉とみじん切りにした玉ねぎをサラダ油で炒め、蒸し挽き割り大豆と白花豆&白いんげん豆ペースト、★印の調味料を加える。
- ③ ②にジャがいもを加えて混ぜ合わせる。
- ④ カップに入れ、シュレッドチーズをのせる。
- ⑤ 210℃のオーブンで7分程焼く。



商品・レシピはSN食品研究所HPをご覧ください

SN食品

検索

