
























































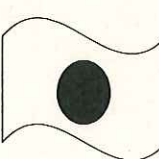













# 令和3年度 2月 はいぜんたべかたひょう 北部A幼稚園・小学校

羽島市学校給食センター

<p>どうして節分に 豆まきをするのでしょうか？</p> <p>豆まきは清めの行事です。昔は豆に霊力があると考えられていて、豆をまくと、鬼に見立てた災厄などを追い払うとされてきました。</p> <p>みなさんも、節分には豆まきをして家族の健康などを願いましょう。</p> <p>② ③ 日</p> 	<p>1日(火)</p> <p>ふくめに </p> <p>キャベツつくね </p> <p>しろごはん </p> <p>スキーじる </p> <p>明治時代にオーストリアからスキーが伝えられ、それを記念してできたのがスキー汁です。</p>	<p>2日(水)</p> <p>マーボードウフ </p> <p>★やきギョウザ </p> <p>むぎごはん </p> <p>はるさめスープ </p> <p>今月は中学校3年生、義務教育学校9年生の希望料理を取り入れました。</p>	<p>3日(木)</p> <p>ふくまめ </p> <p>あおなのおかかあえ </p> <p>いわしのフライ </p> <p>むぎごはん </p> <p>のっぺいじる </p> <p>節分の献立です。いわしや福豆を食べ、邪気を追い払いましょう。</p>	<p>4日(金)</p> <p>フルーツあえ </p> <p>はるまき </p> <p>こがたパン </p> <p>やきそば </p> <p>春巻は中国の料理です。中国では、立春に食べる習慣があります。</p>
<p>7日(月)</p> <p>あおなのソテー </p> <p>コロッケ </p> <p>こめこパン </p> <p>クリームシチュー </p> <p>コロッケは、クロケットというフランスの料理が由来とされています。</p>	<p>8日(火)</p> <p>こんにゃくのピリからに </p> <p>とりにくのてりやき </p> <p>しろごはん </p> <p>うみのかじる </p> <p>海の香汁には、もずくが入っています。もずくには免疫力を高める成分が含まれています。</p>	<p>9日(水)</p> <p>◆ヨーグルト マヨネーズタイプ かぼちゃサラダ すぶた </p> <p>ちゅうふうたきこみごはん </p> <p>給食センターで炊くご飯の日です。調理員さんが力を合わせてごはんを混ぜ合わせます。</p>	<p>10日(木)</p> <p>ひじきのものに </p> <p>にしんのにつけ </p> <p>むぎごはん </p> <p>すましじる </p> <p>ほっけは北海道や青森の沿岸でとれる魚です。一夜干しにした物を焼いて出します。</p>	<p>11日(金)</p> <p>けんこきねん 建国記念の日 </p>
<p>14日(月)</p> <p>スイートポテト </p> <p>しいらのハーブやき </p> <p>コッパン </p> <p>コンソメスープ </p> <p>さつまいもは、アメリカのNASAで最先端の宇宙食として研究されています。</p>	<p>15日(火)</p> <p>◆デコボン ドレッシング おんやさい さけそぼろ </p> <p>しろごはん </p> <p>けんちんじる </p> <p>さけそぼろは、ごはんに混ぜて食べましょう。主食をしっかり食べてエネルギーを補給しましょう。</p>	<p>16日(水)</p> <p>ごもきんぴら ★とりにくのからあげ </p> <p>むぎごはん </p> <p>ごまキムチじる </p> <p>ごまキムチ汁は、練りごまや味噌を入れ、コクのある味に仕上がります。</p>	<p>17日(木)</p> <p>こんぶあえ </p> <p>ほっけのいちやぼし </p> <p>むぎごはん </p> <p>どさんこじる </p> <p>食育の日の献立です。北海道の食材や郷土料理を取り入れました。味わって食べましょう。</p>	<p>18日(金)</p> <p>ドレッシング プロッコリー サラダ スパイシーポテト </p> <p>ソフトめん ミートソース </p> <p>スパイシーポテトは、フライドポテトにカレー粉やパプリカの粉末をまぶして作ります。</p>
<p>21日(月)</p> <p>やさいのマリネ </p> <p>にこみハンバーグ </p> <p>しょくパン </p> <p>ポトフ </p> <p>ポトフはフランスの家庭料理です。ポトは鍋、フは火のことで、火にかけて鍋を意味します。</p>	<p>22日(火)</p> <p>にくじゃが </p> <p>あつやきたまご </p> <p>しろごはん </p> <p>みそしる </p> <p>和食の献立です。主食・主菜・副菜・汁物をそろえることで、栄養のバランスがよくなります。</p>	<p>23日(水)</p> <p>てんのう たんじょうび 天皇誕生日 </p>	<p>24日(木)</p> <p>フルーツポンチ </p> <p>ウインナー </p> <p>むぎごはん </p> <p>カレー </p> <p>フルーツポンチは、果物とゼリーを和え、サイダーを入れて仕上げました。</p>	<p>25日(金)</p> <p>パンサンスー </p> <p>あげパン </p> <p>いっしょくようラーメン とんこつラーメンスープ </p> <p>揚げパンをおいしく作るコツは、高温の油でさっと揚げることで、す。</p>
<p>28日(月)</p> <p>カラフルソテー </p> <p>れんこんチップス </p> <p>くろパン </p> <p>チャウダー </p> <p>チャウダーはアメリカ生まれのスープです。あさり、じゃがいも、ベーコンなどを入れて作ります。</p>	<p>◆ゴミは業者が回収します。 ★数ものについて</p> <p>2日 焼きギョウザ 幼・小1個、中・高2個</p> <p>16日 鶏肉のから揚げ 幼・小2個、中・高3個</p>			

