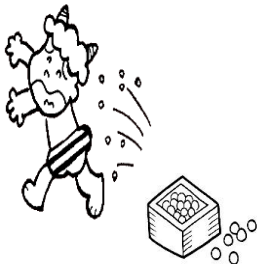




月	火	水	木	金
<h3>鬼は〜そと〜 福は〜うち〜</h3>				
1 ごはん・牛乳 鶏肉と大豆のごまがらめ 海藻サラダ 厚揚げのみそ汁	2 節分の献立 巻き寿司・牛乳 いわしの梅煮 春菊のゴマ和え 大根のみそ汁 節分まめ	3 ごはん・牛乳 豚肉とキャベツのみそ炒め スパゲティサラダ すまし汁	4 肉うどん・牛乳 おにぎり ブロッコリーとツナのサラダ 果物	5 にんじんごはん・牛乳 魚の磯辺揚げ 小松菜のソテー 春雨の酢の物 豆腐のみそ汁
8 揚げパン・牛乳 鶏肉のつくね焼き 大根のサラダ コンソメスープ デザート	9 ごはん・牛乳 魚のゆず味噌かけ 粉ふきいも 切り干し大根の炒め煮 チゲ風みそ汁	10 スパゲティナポリタン 牛乳 ごぼうサラダ かきたまスープ ゼリー	11 2月11日 建国記念日	12 卒業生を送る会
15 ごはん・牛乳 ハンバーグ 添え野菜 莖わかめのサラダ パスタスープ	16 炊き込みごはん・牛乳 揚げ出し豆腐 白菜ときくらげの酢の物 さといものみそ汁	17 ごはん・牛乳 魚のホイル焼き ひじきの炒め煮 肉団子のスープ 果物	18 ごはん・牛乳 肉じゃが 菜の花の和え物 なめこのみそ汁 フルーツヨーグルト	19 オムライス 牛乳 ツナサラダ ワントンスープ
22 しょうがごはん・牛乳 ちくわの二色揚げ 厚揚げのそぼろ煮 すまし汁 果物	23 天皇誕生日 	24 カツカレー 牛乳 野菜サラダ 福神漬け	25 ビビンバ丼 牛乳 くらげのサラダ チンゲンサイのスープ フルーツ白玉	26 ごはん・牛乳 魚のあんかけ 白菜の昆布和え さつまいものみそ汁 黒豆ケーキ

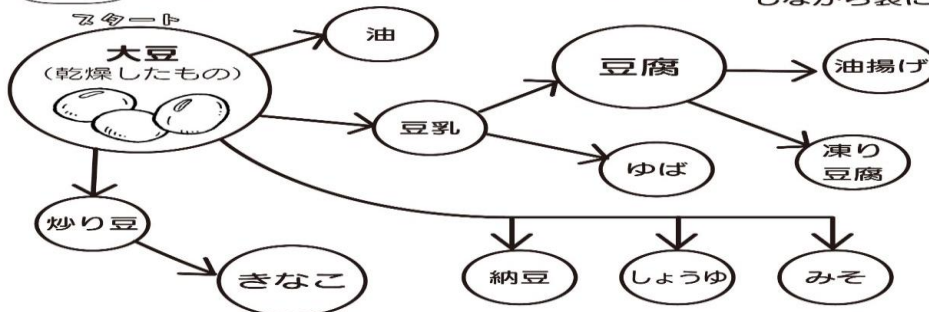
2月2日は「節分」です。



節分は立春の前日で、冬から春への季節の変わり目の行事です。もとは、立冬や立夏、立秋などの前日も節分と言われていました。この節分の日には季節の変わり目に物忌みをして無事に過ごすという習慣がありました。「鬼は外」のかけ声とともに豆をまくのは、豆にある「霊力」をもって、災いをはらう意味があります。またこの日には、柊の枝にいわしの頭を刺して門や軒下に立て、邪気をはらうという習慣もあります。

大豆が変身していくよ！

（ヒント）加工はひとつだけじゃないものもたくさんあります。



★変身するためには、どんな加工が必要なのか、加工方法の例を参考にしながら表に書いてみましょう。

加工方法の例

- ・水につける
- ・煮る
- ・発酵させる
- など

大豆はさまざまな加工によって、いろいろな食品に変化します。昔からわたしたちの食生活に欠かせない大豆製品を調べてみましょう。

卒業生は給食回数残り12回になりました！休まず来てね☆