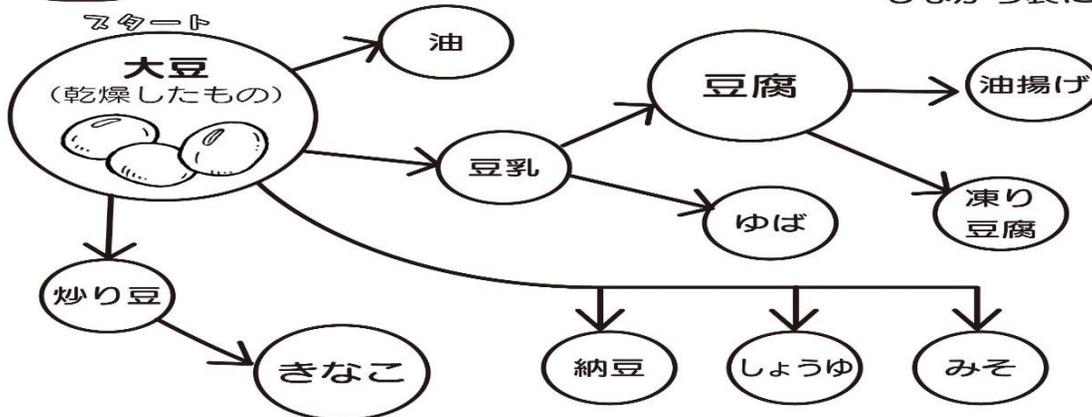




月	火	水	木	金
<p>*太字のメニューは卒業生のみなさんのリクエストです!</p> <p>鬼は〜そと〜 福は〜うち〜</p>				
<p>1</p> <p>牛井 牛乳 にんじんともやしのナムル 厚揚げのみそ汁 ごまプリン</p>	<p>2</p> <p>ごはん・牛乳 タンドリーチキン 茎わかめのサラダ 豚汁</p>	<p>3 節分の献立</p> <p>巻き寿司・牛乳 いわしの梅煮 春菊のゴマ和え 大根のみそ汁 節分まめ</p>	<p>4</p> <p>にんじんごはん 牛乳 魚のホイル焼き ひじきの炒め煮 肉団子のスープ 果物</p>	
<p>7</p> <p>ハヤシライス 牛乳 ツナサラダ ワンタンスープ デザート</p>	<p>8</p> <p>ごはん・牛乳 さばのみそ煮 ほうれん草の ごまあえ おでん</p>	<p>9</p> <p>中華丼 牛乳 切り干し大根のチヂミ わかめスープ</p>	<p>10</p> <p>卒業生を 送る会</p>	<p>11 建国記念日</p> <p>2月11日</p> <p>建国記念日</p>
<p>14</p> <p>ビビンバ 牛乳 くらげのサラダ チンゲンサイのスープ デザート</p>	<p>15</p> <p>ごはん・牛乳 魚のゆずみそかけ ポテトサラダ かきたまスープ</p>	<p>16</p> <p>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</p>	<p>17</p> <p>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</p>	<p>18</p> <p>ごはん・牛乳 肉じゃが ごぼうサラダ 豆腐のみそ汁</p>
<p>21</p> <p>かきたまうどん 牛乳 いなり寿し 白菜の昆布和え</p>	<p>22</p> <p>しょうがごはん・牛乳 ちくわの磯辺揚げ かぼちゃのそぼろ煮 みそけんちん汁 果物</p>	<p>23 天皇誕生日</p>	<p>24</p> <p>キーマカレー 牛乳 野菜サラダ 福神漬け デザート</p>	<p>25</p> <p>ごはん・牛乳 魚のあんかけ 春雨の酢の物 チゲ風みそ汁</p>
<p>28</p> <p>ごはん・牛乳 信田煮 菜の花の和え物 なめこのみそ汁</p>	<p>2月3日は「節分」です。</p> <p>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す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、柵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。</p>			

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9回になりました! 休まず来てね☆