

# 2月はいぜんひょう

嬉野学校給食センター

げつ	か	すい	もく	きん
2月	火	水	木	金
<p>2月と言えば節分。節分に鬼を追いはらうために、作る飾りがあります。いわしの頭とある植物の枝を使って作る飾りですが、何の枝でしょうか。</p> <p>① さくら ② ヒイラギ ③ 藤</p> <p>※ 1月21日は節分です。節分の夜は、お盆の鬼を追い払うために、いわしの頭とある植物の枝を使って作る飾りを作ります。</p>	<p>せつぶんまめでまきのり</p> <p>かなやまのてりやき おほかあえ ちらしずし とつぷのすましじる</p> <p>牛乳</p> <p>チキンパティ コールスローサーダ 食パン ピーマン チョコ</p> <p>今日は、セルフホットドックになっています。パンにチキンパティをはさんで食べてください。</p>	<p>福</p> <p>さけのしおやき ごますあえ ごはん さといものみでしる</p> <p>牛乳</p> <p>とりにとやさいのくろすあんかけ ごはん フンタン スープ</p> <p>今日は、豪華なカルシウムは牛乳3本分です。1本は学校、1本は家庭、もう1本分は食料からとりましょう。</p>	<p>ふれあい弁当 (小1年～中2年) &amp; 豪華給食 (中3年のみ)</p> <p>イタリアンサラダ カレーうどん こがねコッペパン</p> <p>牛乳</p> <p>今日は、はだくさんの種類のうどんが並びます。みなさんは何味のうどんが好きですか。</p>	
5	6	7	8	9
<p>がたにくのあつぷろーすやき ごぼうサラダ むぎごはん コンソメ スープ</p> <p>牛乳</p> <p>インドのカレーはさらさらしたものです。日本に広えられたカレーは日本人の好みにあわせ、とろみが強くなりました。</p>	<p>さわらのおちや マヨネーズやき みそ汁 ごはん かぼちやのみでしる</p> <p>牛乳</p> <p>今日は、「うれしの茶碗蒸し」です。さわらのマヨネーズにお糸の筋を巻いています。お糸の味を味わってください。</p>	<p>さけのしおやき ごますあえ ごはん さといものみでしる</p> <p>牛乳</p> <p>はるさめサラダ あけぎようざ むぎごはん まーぼーどふ</p> <p>小学生:1個 中学生:2個</p> <p>中華料理のピリッとする辛さに欠かせない調味料がトウバンジャンです。それと唐辛子を主な原料として作られています。</p>	<p>あかうおのレモンだれかけ ぎゆううにとだいごんのうまに ごはん じゃがいものみそしる</p> <p>牛乳</p> <p>大塚は、江戸時代から日本で広く栽培されています。冬は葉で昔味が嬉しい、おいしいです。冬の料理に欠かせない食材です。</p>	
12	13	14	15	16
<p>けんこくきねんびだいきゆう 建国記念日代休</p> <p>やきプリン タルト さんしよくあえ かきたまじる ごはん チャーハン</p> <p>牛乳</p> <p>今日は、嬉野学校のリクエスト給食です。みなさんが大好きなリクエストメニューです。学生のリクエスト給食はこれで終了です。来年度も楽しみにしていてください。</p>	<p>ポトフ チキンライス</p> <p>牛乳</p> <p>ポトフはフランスの家庭料理です。火にかけて鍋」という意味で野菜や肉をこことしつくり煮込みます</p>	<p>きりほしだいごんのちゆうかあえ はるまき ごはん かたにくはくさいのキムチ</p> <p>牛乳</p> <p>キムチには、乳酸菌を多く含み、腸活に効果的です。力アッさせたりするので風邪の予防にも効果的です。</p>	<p>ちやうやくのちゆうかあえ ちやうやくのちゆうかあえ ごはん ちくぜんに</p> <p>牛乳</p> <p>ちやうやくのカレーは、昔ながらの味です。ちやうやくのちゆうかあえは、昔ながらの味です。</p>	
19	20	21	22	23
<p>はるさめのいたたぬもの ごはん チャーハン</p> <p>牛乳</p> <p>れんこんは、「ハス」という植物の茎の部分から来たもので、水がたくさん入っている泥の中で育ちます。</p>	<p>いわしのしょうがに かぼちやのおよこし ごはん とりにぼうじる</p> <p>牛乳</p> <p>和食は、脂質少なく、薬材のうまみを引き出して調理するので、うまみがある体にとても優しい料理です。</p>	<p>さばのみそに ほうれんそうのごますあえ ごはん のつべしる</p> <p>牛乳</p> <p>野菜は、1日におよそ350g食べるよいです。野菜は火を通すと、自分の量がへってたくさん食べる事ができますよ。</p>	<p>あかうおのレモンだれかけ ぎゆううにとだいごんのうまに ごはん じゃがいものみそしる</p> <p>牛乳</p> <p>今日は、江戸時代から日本で広く栽培されています。冬は葉で昔味が嬉しい、おいしいです。冬の料理に欠かせない食材です。</p>	
26	27	28	29	
<p>はるさめのいたたぬもの ごはん チャーハン</p> <p>牛乳</p> <p>れんこんは、「ハス」という植物の茎の部分から来たもので、水がたくさん入っている泥の中で育ちます。</p>	<p>さばのみそに ほうれんそうのごますあえ ごはん のつべしる</p> <p>牛乳</p> <p>野菜は、1日におよそ350g食べるよいです。野菜は火を通すと、自分の量がへってたくさん食べる事ができますよ。</p>	<p>さばのみそに ほうれんそうのごますあえ ごはん のつべしる</p> <p>牛乳</p> <p>野菜は、1日におよそ350g食べるよいです。野菜は火を通すと、自分の量がへってたくさん食べる事ができますよ。</p>	<p>ちやうやくのちゆうかあえ ちやうやくのちゆうかあえ ごはん ちくぜんに</p> <p>牛乳</p> <p>ちやうやくのカレーは、昔ながらの味です。ちやうやくのちゆうかあえは、昔ながらの味です。</p>	