

きゅうしょくだよいみなみかんおん 2月

早いもので、もう2月。1月は「行く」2月は「逃げる」3月は「去る」… ほんとうにあつという間です。

1年で一番寒い時期です。体調管理に気をつけて元気に過ごしましょう。

行事食「節分」

《2月 2日(火)》

ごはん

ミルク

いわしのかぼやき

ゆかりあえ

みそ汁

煎り大豆



2月3日は節分です。

昔の人は、病気や火事、地震などのよくないことを、鬼が運んでくると信じていたため、鬼が家の中に入ってこないように追い払い、福が来るように祈りました。そして、豆まきには煎った大豆を『鬼は外、福は内』とかけ声をかけながらまくようになりました。

また、ひいらぎの枝に焼いた『いわし』の頭をさし、家の入口や台所に飾るという地方もあります。これは鬼がひいらぎの葉のギザギザやいわしのおいを嫌って逃げることから始められた風習です。

郷土食「広島県」

《2月17日(水)》

江波巻き

ミルク

小いわしの天ぷら

けんちん汁

広島市中区の江波地区は、漁業の盛んな町でした。江波巻きは、漁師の船上食で、ゆっくり食事をする時間がない漁師の知恵から生まれた江波風海苔巻きです。

のりの上にごはんをのせ、広島菜漬け、かつお節、ごま、しょうゆであえた具をのせ、巻いて食べます。

修正とお知らせ

先日お配りしました、「家庭配付献立表」に追加をお願いします。

2月15日(月)アーモンドチーズ 2月16日(火)ふりかけ

また、臨時号(11月配付)でお知らせしました、インフルエンザによる学級閉鎖の給食中止対応が、もとにもどりました。翌日は主食・牛乳中止(@101円)、翌々日から全中止となります。

給食週間

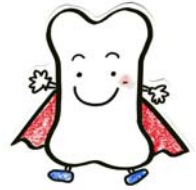


1月25日～29日まで、給食週間でした。

「食べる」ということについて考え、感謝し、食べものを大切にすることから、日替わりで目標を立て、残りの量に応じて色違いのくだものカードを渡しました。

1月に入って、インフルエンザ等も落ち着いてきたからか、残食が少なくなってきました。そこに、給食週間ということで、特にこの1週間は残食が減りました。子どもたちも「カードください!」とうれしそうに教室に持って帰っています。

給食週間が終わっても、しっかり食べてほしいと思います。



給食レシピ

1月 人気料理

大根サラダ

〈材料〉 4人分

- まぐろ油漬・・・60g
- (乾)わかめ・・・2.4g
- 〔だいこん・・・中1/4本
- 塩・・・少々
- 〔きゅうり・・・1/2本
- 塩・・・少々
- にんじん・・・1/3本
- 食酢・・・大さじ1
- しょうゆ・・・大さじ1
- さとう・・・大さじ1・1/2
- ごま油・・・小さじ1
- 塩・・・小さじ1/2
- 半すり白いりごま・・・大さじ1

〈作り方〉

① まぐろ油漬は汁気をきっておく。わかめは水でもどす。(給食では30秒ゆでる)だいこんはせん切りにし、1分ゆでて下塩。きゅうりは輪切りにし、1分ゆでて下塩。にんじんはゆでておく。

② よく冷ました材料を、カッコ内の調味料であえる。仕上げに半すり白いりごまを加える。

*とても人気がありびっくりしました。全体で10人分しか残りませんでした。