

給食だより

2月号

長岡京市立長岡第七小学校
令和4年1月31日

もうすぐ「立春」です。暦の上では春が近づいてきましたが、まだまだ寒い日が続くようです。ちょっとした油断で体調を崩さないように、「手洗い・うがい・消毒」を忘れずにして、元気に過ごしましょう。

2月3日は…節分

今年の節分の日は2月3日です。節分といえば、豆まきや恵方巻きを思い浮かべるのではないのでしょうか。豆まきや恵方巻きは節分の夜に行うことが古くからの日本のしきたりです。

立春から新年を災いなしに過ごすために、「鬼は外～!福は内～!」と言いながら退治をし、悪い鬼を追い払いましょう。

今年の恵方は
「北北西」





初午には

いなりずし 

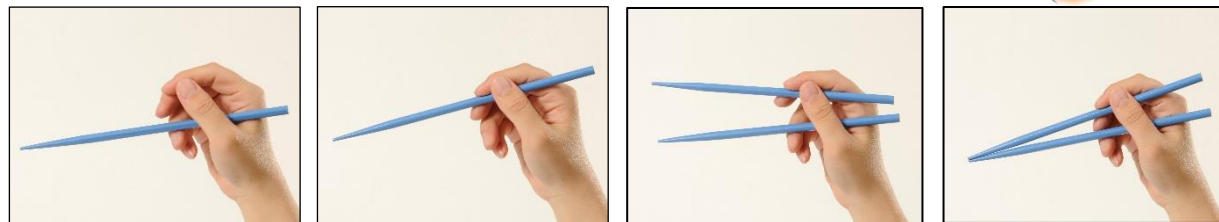
初午とは、2月の初めの午の日のことで、「稻荷神のお祭り」が行われる日です。稲がなることを意味する「いなり」から、五穀豊穡や商売繁盛を祈願して、各地でお祭りが行われてきました。初午の定番料理といえば、「いなりずし」です。



みなさんは、いなりずしといえば、どんな形を思い浮かべますか？

関西地方	関東地方
形…俵型 油あげ…甘じょっぱい味つけ ごはん…酢めしてゴマやれんこんなどシンプル 	形…三角 油あげ…だしが効いたやさしい味つけ ごはん…酢めしてにんじんやしいたげなども入って 貝たくさん 

はしを正しくもってみよう



豆まきをする前に大豆をつかんでお箸の練習をしてみましょう!

～給食メニューの紹介～

大根と九条ねぎのサラダ

【材料:4人分】

大根 200g
 ねぎ 50g
 にんじん 25g
 いりごま 小さじ2
 すりごま 小さじ2
 マヨネーズ 大さじ3
 しょうゆ 小さじ1
 塩、こしょう 少々

【作り方】

※大根は短冊切り、ねぎは2cm長さ、
 にんじんはせん切りにする。
 調味料は合わせておく。(A)
 1. 大根、ねぎ、にんじんは、茹でて冷やしておく。
 2. 野菜をAで和える。

(A)

学校給食の主な食材の産地をお知らせします。

*食材の入荷状況等都合により変更になる場合もありますのでご了承ください。

～2月の主な食材の産地は以下のとおりです。(資料提供(財)京都府学校給食会)

米 京都(キヌヒカリ)	人参 京都	じゃがいも 北海道	いわし 国内
麦 福井	にんにく 青森	にら 高知	さわら 京都
玄米 北海道、佐賀、福岡	たまねぎ 北海道	水菜 京都、滋賀	さば 京都
牛乳 京都	三度豆 鹿児島他	しょうが 高知	ホキ ニューージーランド
牛肉 北海道他	セロリー 静岡	もやし 岐阜	つばす 京都
豚肉 愛知他	切干大根 宮崎		大豆 北海道
鶏肉 京都			
鶏卵 京都			
長岡京市地元産 ねぎ、大根、白菜、小松菜、キャベツ、ほうれんそう、花菜			

新型コロナウイルス感染拡大防止のため、休校や学級閉鎖が長期に渡る場合は、長期欠席と同様に給食費の返金等を行います。