

2月



令和8年2月 第二大山崎小学校

2月3日は節分です



「節分」とは立春の前日を指し、冬から春になる季節の変わり目となる特別な日です

「節分」の日には、豆をまいたり食べたりして、災いをもたらす鬼を追い払い、福を呼び込みます。そして1年間無事に過ごせるように願います。

また、豆まきだけでなく、鬼がきらうトゲやにおいのある「ひいらぎ」と焼いた「イワシ」の頭をさしたものを玄関先にとりつける風習もあります。

給食では、「いわしのアングレーズ」や「福豆」といった節分にちなんだメニューが登場します。ご家庭でも、ぜひ家族みんなで節分を楽しみ、健やかな春を迎えてください。

給食週間が終わりました

今年の給食週間は「図書コラボ給食～物語に出てくる料理を楽しもう～」をテーマに取り組みました。

給食委員会が作成した紹介ビデオ「給食のいちにち」を給食時間に各教室で見てもらいました。

廊下に掲示された献立の紹介を見て「今日はなにが出るかな！」と給食を待ちわびている姿が見受けられました。



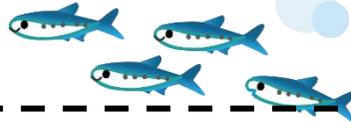
2月の主な食材の産地は以下のとおりです。(資料提供(財)京都府学校給食会)

いわしを使った洋風料理

いわしのアングレーズ(4人分)

- いわし(ひらき) 4尾
- しょうが 少々
- 酒 小さじ1
- 小麦粉 大さじ1
- 片栗粉 大さじ1
- 揚げ油 適量
- ウスターソース 大さじ1
- 砂糖 小さじ2
- パン粉 大さじ1

- ① いわしにしょうがと酒をかけて下味をつけ、粉をまぶして160℃7分で揚げます。
- ② パン粉は弱火できつね色になるまでから煎りをしておく。
- ③ ウスターソースに砂糖を混ぜて、温めて溶かしておく。
- ④ 揚げたいわしにソースとパン粉をかけて仕上げる。



米 京都

牛乳 京都

牛肉 北海道 青森他
 豚肉 宮崎 鹿児島 他
 鶏肉 宮崎・兵庫 他
 鶏卵 京都

じゃがいも 北海道他
 玉葱 北海道 他
 にんじん 北海道 他
 たけのこ 京都
 ニラ 高知
 さといも 愛媛
 えのき 長野
 もやし 岐阜
 ホールコーン 北海道

大豆 北海道

いわし 千葉・京都他
 きびなご 長崎
 さば 京都
 つばす 岩手