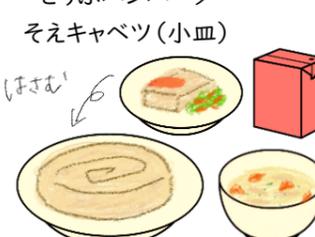
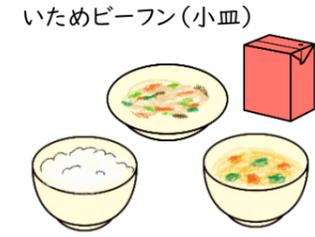
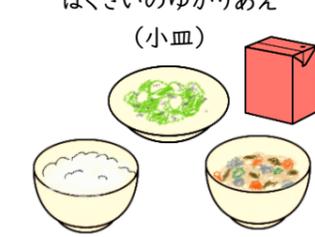
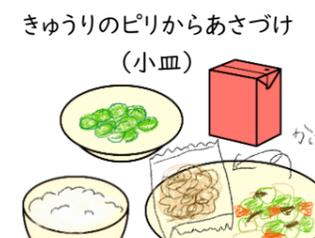
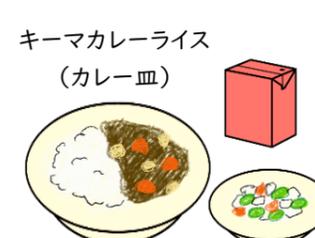


# きゅうしょくカレンダー 2月 No.1

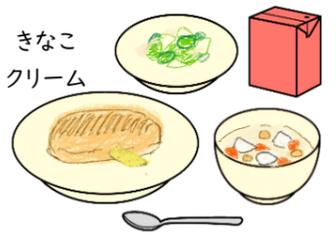
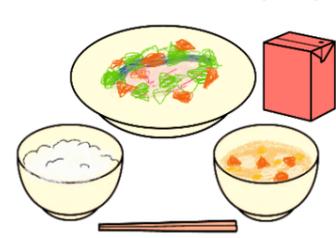
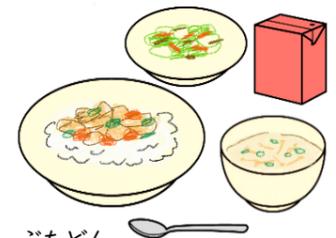


せんせい 先生！ おも だ 思い出の給食を教えてください！ Part 2

1月の「思い出の給食」に入りきらなかった献立を、2月にも実施します。先生たちのエピソードも読んでみてね♪

	2 (月)	3 (火)	4 (水)	5 (木)	6 (金)
はいぜん	<p>だいこんのそぼろに (小皿)</p>  <p>こぎつねずし (カレー皿)    ゆばのすましじる (汁わん)</p>	<p>いわしのかばやきふう</p> <p>はくさいときくなのあえもの (お皿)</p>  <p>ごはん (茶わん)    どうふとわかめのみそしる (汁わん)</p>	<p>とうふハンバーグ</p> <p>そえキャベツ (小皿)</p>  <p>バターうずまきパン (パン皿)    コンソメスープ (汁わん)</p>	<p>いためビーフン (小皿)</p>  <p>ごはん (茶わん)    かきたまじる (汁わん)</p>	<p>はくさいのゆかりあえ (小皿)</p>  <p>ごはん (茶わん)    あつあげのみそにこみ (汁わん)</p>
ひとくちメモ	<p>2月1日は初午</p> <p>2月の最初の午の日を「初午」といいます。初午には、穀物の神様「稲荷神」の使いであるきつねに、いなり寿司をお供えます。給食では、刻んだいなり(油揚げ)を混ぜ込んだ「こぎつね寿司」をいただきます!</p> 	<p>2月3日は節分</p> <p>節分には、いわしを焼いて食べる習慣があります。これは、いわしを焼くにおいて鬼を追い払うためです。また、鬼はとがったものが苦手なため、ひいらぎの葉がついた枝にいわしの頭を刺して飾る風習もあります。</p> 	<p>バターうずまきパン</p> <p>今年度初登場の「バターうずまきパン」。その名のとおり、バターたっぷりの生地がうずまき状に巻かれ、いつもと違う丸い形をしています。パンにまつわる先生たちの給食の思い出を「給食だより」に載せているので、ぜひ読んでみてね♪</p>	<p>炒めビーフン</p> <p>「給食の大人数分だからこの味、家では出せない味、この仕事でしか味わえない焼きビーフンが私のオススメ給食!一度でいいからお腹いっぱい食べたいな…」</p> <p>久御山中 安藤先生</p> 	<p>かき玉汁</p> <p>「卵以外に何が入っていたか思い出せませんが、とにかくおいしかったです。どこのものより、母が作るものよりおいしかったです。」</p> <p>佐山小 柴田先生</p> 
はいぜん	<p>きゅうりのピリからあさづけ (小皿)</p>  <p>ごはん (茶わん)    さらうどん (お皿)</p>	<p>とりにくのレモンに</p> <p>ひじきとだいずのもの (お皿)</p>  <p>ごはん (茶わん)    だいこんのみそしる (汁わん)</p>	<p>建国記念日</p>	<p>キーマカレーライス (カレー皿)</p>  <p>カリポリサラダ (小皿)</p>	<p>カマスのたつたあげ</p> <p>こめこのガトーショコラ (お皿)</p>  <p>ごはん (茶わん)    マカロニスープ (汁わん)</p>
ひとくちメモ	<p>皿うどんのたべかた</p> <p>かんたん 3ステップ</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>ふくろのなかでやさしくパリパリ!</li> <li>おさらにいれてあんをかける!</li> <li>すきなほうでたべてみよう!</li> </ol> 	<p>鶏肉のレモン煮</p> <p>「小学校時代(東角小)のセレクト給食で選んでいたような…みんなの人気メニューでした!」</p> <p>とうずみこども園 牧野先生</p> <p>「からあげは、大人も子どもも大喜び!(個人的にはギョーザも大好きです!)」</p> <p>佐山小 松井先生</p>  	<p>ナン</p> <p>(キーマカレー、白菜の福神漬)</p> <p>「小学校のとき、ナンを食べたことがなかったので、海外に行ったような気持ちになりながら食べていたのを覚えています。」</p> <p>とうずみしょう 東角小</p> <p>ふくにつしー先生</p> 	<p>キーマカレー</p> <p>カレーの種類は国や地域、家庭によってさまざまです。今日のキーマカレーはひき肉を使ったカレーです。今日は牛と豚のひき肉を使っています。ごはんをよくからめるとおいしいですよ♪</p>	<p>バレンタイン献立</p> <p>今年のバレンタインは、給食室手作りのガトーショコラをプレゼントです!デザートだけでなく、マカロニスープにもヒツが…いつもとどこが違うか、探してみてくださいね!</p>  

# きゅうしょくカレンダー 2月 No.2

	16 (月)	17 (火)	18 (水)	19 (木)	20 (金)
はいぜん	<p>きゅうりともやしの ごますあえ(小皿)</p>  <p>ごはん (茶わん)</p> <p>クッパ (汁わん)</p>	<p>とりにくのもりやまほたるねぎソース パールブロッコリーのサラダ(お皿)</p>  <p>ごはん (茶わん)</p> <p>もりやまやまかぶらと パールこまつなのみそじる(汁わん)</p>	<p>ザーワークラウトふう(小皿)</p>  <p>きなこ クリーム</p> <p>ぜんりゅうふん パン(パン皿)</p> <p>ふゆやさいの ポトフ(汁わん)</p>	<p>さけのちゃんちゃんやき(お皿)</p>  <p>ごはん (茶わん)</p> <p>どさんこじる (汁わん)</p>	<p>はくさいのまつまえあえ(小皿)</p>  <p>ぶたどん (カレー皿)</p> <p>えのきだけの すましじる(汁わん)</p>
ひとくちメモ	<p><b>クッパ</b> クッパは韓国料理で、 スープにごはんを入れて食 べます。「クッ」が「スープ」、 「パ」が「ごはん」を意味し ます。そのままスープを味 わっても、ごはんを入れて も、好みの食べ方で味わっ て食べましょう♪</p>	<p><b>地場産物提供</b> じばさんぶつていきょう かんさい とくさんひん しょうひ かく 関西の特産品の消費拡 大のため、滋賀県産の野菜 を提供していただきました。 「もりやまびわこパール野 菜」は、琵琶湖で養殖され る淡水真珠の貝殻を焼却し たパール灰を畑にまいて生 産されています。</p>	<p><b>きな粉クリーム</b> きょう きゅうしょくしつ てづく 今日は、給食室手作りの 「きな粉クリーム」が登場で す! クリームやマーガリン、 ジャムなどは、たくさんの先 生の思い出にあがっていま した。いつものパンを違った 味わいで楽しんでください ♪</p>	<p>まいつき にち しょくいく ひ <b>毎月19日は食育の日①</b> がつ あじ ほっかいどう 2月の味めぐりは北海道 です。国内で獲れる鮭のほ とんどは北海道で水揚げさ れます。「鮭のちゃんちゃん 焼き」の名前は「ちゃっちゃん がつくるから」など色々な 由来があります。</p>	<p>まいつき にち しょくいく ひ <b>毎月19日は食育の日②</b> めいじ じだい まつ ぶた 明治時代末ごろから豚の 養殖が始まった北海道。 「働く農家にスタミナをつけ させたい!」と、うなぎのかば や焼きのタレを豚肉の味付け に使ったことが豚丼の始ま りです。</p> 

## 18(水) カスタードクリーム、手作りジャム

「食パンにぬる手作りのカスタードクリームのようなものが、甘くてやわらかくてとってもおいしかった。」 佐山小 大西先生 

「先生になってからの思い出は、食パンの日のカスタードクリーム! みんな必死でおかわりし、休み時間もぬぐって食べていました…」 御牧小 西先生 

「食パンは小学校が小さかったということもあり、今日は〇班という風に順番にトースターで焼いてもらってうれしかったです。」 佐山小 山下先生 

手作りジャムは、果物がゴロゴロ入っていておいしかったです。」

## ほかにも… パンにぬるマーガリンとはちみつ

「マーガリンとはちみつ、2つの味が一緒に楽しめる!というのがうれしかったです。」 東角小 食いしん坊先生 

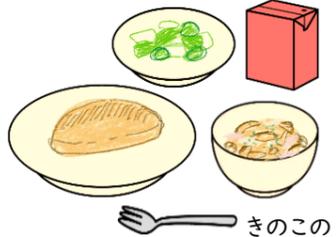
「他にもいちご&マーガリン、チョコ&マーガリンなどがあったような…」 久御山中 T・S先生 

「パンのときにたまについて、半分に折ると両方の味が一気に出ます。これが出る日は給食が楽しみでした!」 久御山中 鈴木先生 

「給食で出る大きなクロワッサンは、通常サイズではなく皿いっぱいに入るくらい大きめだったので特別感がありました。」 東角小 食いしん坊先生 

「食パンといちごジャム」 佐山小 はせべ先生 

「食パン(高学年は2枚)とマーガリン」 東角小 岡本先生 

	23 (月)	24 (火)	25 (水)	26 (木)	27 (金)
はいぜん	<p>てんのうたんじょうび <b>天皇誕生日</b></p>	<p>プルコギふう(お皿)</p>  <p>ごはん (茶わん)</p> <p>わかめスープ (汁わん)</p>	<p>グリーンサラダ(小皿)</p>  <p>こがたパン クリームペンネ (パン皿)</p> <p>きのこの クリームペンネ (汁わん)</p>	<p><b>期末テスト</b></p>	<p>こうやどうふの あますあんかけ(お皿)</p>  <p>ごはん (茶わん)</p> <p>ぶたじる (汁わん)</p>
ひとくちメモ		<p>プルコギは韓国料理で「プル」は「火」、「コギ」は「肉」という意味です。甘辛い味付けでごはんがすすみます。</p>	<p>ペンネはパスタの一種で、「ペン」の先という意味があります。細かいみぞにソースがよく絡みます。</p>		<p>今日の高野豆腐は、一度だし汁で煮てから衣をつけて揚げられています。お肉のような食感を味わってみてください。</p>