

# きゅうしょくカレンダー 2月 No.1




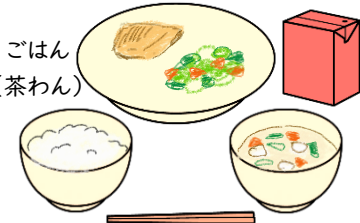
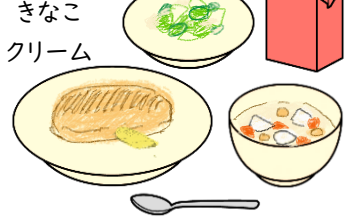
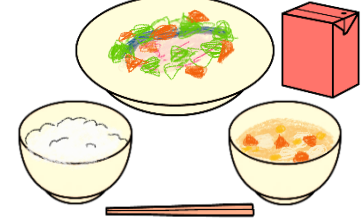


せんせい 先生！ おも で きゅうしょく おし 思い出の給食を教えてください！ Part 2

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 はくさいときくなのあえもの (お皿)</p> <p>ごはん    とうふとわかめの (茶わん)    みそしる (汁わん)</p>	<p>とうふハンバーグ 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 2月の最初の午の日を「初午」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します。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 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ひ払うためです。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 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 「給食の大人数分だからこその味、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…」 久御山中 安藤先生</p> <p>かき玉汁 「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。」 佐山小 柴田先生</p>	
	9 (月)	10 (火)	11 (水)	12 (木)	13 (金)
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 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>けんこくきねんび 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 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 かんたん 3ステップ</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. ふくろのなかでやさしくパリパリ!</li> <li>2. おさうにいれてあんをかける!</li> <li>3. すきなほうでたべてみよう!</li> </ol> <p>そのままパリパリ!    ぐるぐるよくまぜ!</p>	<p>とりにく 鶏肉のレモン煮 「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!」 とうずみこども園 牧野先生</p> <p>「からあげは、大人も子どももおよろこび大喜び!(個人的にはギョーザも大好きです!)」 佐山小 松井先生</p>	<p>ナン (キーマカレー、白菜の福神漬) 「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。」 とうずみしょう 東角小    ふくにつしー先生</p>	<p>キーマカレー 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。ごはんとはよくからめるとおいしいですよ♪</p>	<p>バレンタイン献立 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ミツが… いつもとどこが違うか、探してみてね!</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	きゅうりともしの ごまずあえ(小皿)  ごはん(茶わん) クッパ(汁わん)	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) ごはん(茶わん)  もりやまやじまかぶらと パールこまつなのみそしる(汁わん)	ザワークラウトふう(小皿) きなこ  クリーム ぜんりゅうふん ふゆやさいの パン(パン皿) ポトフ(汁わん)	さけのちゃんちゃんやき(お皿)  ごはん どさんこじる (茶わん) (汁わん)	はくさいのまつまえあえ(小皿)  ぶたどん えのきだけの (カレー皿) すましじる(汁わん)
ひとくちメモ	クッパ 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♪	じばさんぶつていきょう 地場産物提供 かんさい とくさんひん しょうかく 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。	きな粉クリーム 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 ♪	まいつき にち しょういく ひ 毎月19日は食育の日① 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。「鮭のチャンチャン 焼き」の名前は「ちゃっちゃん がつくるから」、「お父ちゃん がつくるから」など色々な 由来があります。	まいつき にち しょういく ひ 毎月19日は食育の日② 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。 

## 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○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… 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 

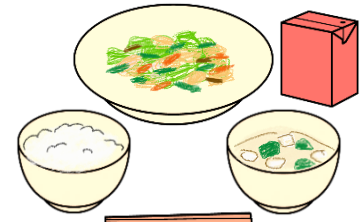
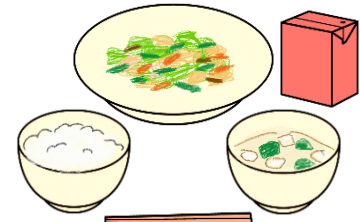
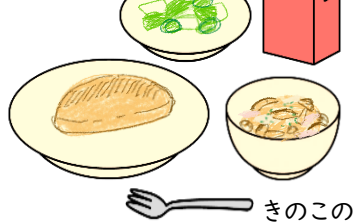
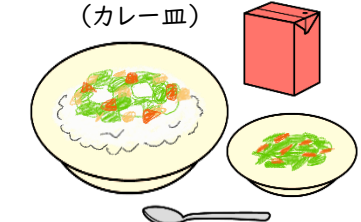
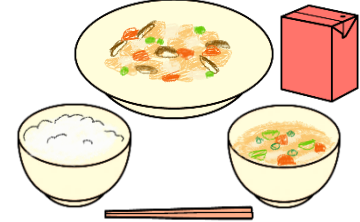
「他にもいちご&マーガリン、チョコ&マーガリンなどがあったような…」 久御山中 T・S先生 

「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	てんのうたんじょうび 天皇誕生日  ごはん わかめスープ (茶わん) (汁わん)	プルコギふう(お皿)  ごはん わかめスープ (茶わん) (汁わん)	グリーンサラダ(小皿)  こがたパン クリームパンネ (パン皿) (汁わん)	はくさいの とろとろあんかけごはん (カレー皿)  さんどまめのごまあえ (小皿)	こうやどうふの あまずあんかけ(お皿)  ごはん ぶたじる (茶わん) (汁わん)
ひとくちメモ		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。	パ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。	さんどまめは、「さやいんげん」の別名です。年に何度も豆が収穫できることから、「三度豆」という名前がつきました。	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ています。お肉のような食感を味わってみてください。