

きゅうしょくカレンダー 2月 No. 1



せんせい おも で きゅうしょく おし
先生！ 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 ゆばのすまじる(カレー皿) (汁わん) </p>	<p>いわしのかばやきふうはくさいときくなあえもの(お皿) </p> <p>ごはん どうふとわかめのみそしる(汁わん) </p>	<p>とうふ、ハンバーグそえキャベツ(小皿) </p> <p>バターうずまきパン コンソメ(パン皿) 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」いいます。初午には、穀物の神様「稻荷神」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 </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 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>いため炒めビーフン 「給食の大人数分だからこそその味、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！一度いいからお腹いっぱい食べたいな…」 </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のもの(お皿) </p> <p>ごはん 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> <p>1. ふくろのなかでやさしくパリパリ! 2. おさらに入れてあんをかける! 3. すきなほうでたべてみよう! </p>	<p>とりにくに鶏肉のレモン煮 「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 「からあげは、大人も子ども大喜び！(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、白菜の福神漬け) 「小学校のとき、ナンを食べたことがなかったので、海外にいたことがなかったので、海外にいたような気持ちになりました。」 とうずみこども園 東角小 「うさぎのひき肉を使つたカレーです。今日は牛と豚のひき肉を使つています。ごはんとよくからめるとおいしいですよ♪」 ふくにっしー先生 </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つています。ごはんと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	<p>きゅうりともやしの ごまズあえ(小皿)</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>ザワークラウトふう(小皿)</p> <p>きなこ クリーム</p>	<p>さけのちゃんちゃんやき(お皿)</p>	<p>はくさいのまつまえあえ(小皿)</p>
ひとくちメモ	<p>クッパ</p> <p>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>じばさんぶつていきょう 地場産物提供</p> <p>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 だい しがけん さん やさい 大のため、滋賀県産の野菜 ていきょう せんせい ひわこ ようしょく を提供していただきました。 「もりやまびわこパール野 さい ひわこ ようしょく 菜」は、琵琶湖で養殖され たんすい しんじゅ かいがら しょうきやく る淡水真珠の貝殻を焼却し たパール灰を畑にまいて生 さん せん せん せん 産されています。</p>	<p>きな粉クリーム</p> <p>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、たくさんの中 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>♪</p>	<p>まいつき にち しょくいく ひ 毎月19日は食育の日①</p> <p>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。「鮭のチャンチャン 焼き」の名前は「ちゃっちゃん とつれるから」、「お父ちゃん がつくるから」など色々な 由来があります。</p>	<p>まいつき にち しょくいく ひ 毎月19日は食育の日②</p> <p>めいじ じだい まつ ぶた 明治時代末ごろから豚の ようしょく はじ ほっかいどう 養殖が始まった北海道。 はたら のうか 「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 つか ぶたにく あじつ 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。

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。」

ほかにもいちご&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。」

これがお出日は給食が楽しみでした！」



「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ひ 天皇誕生日</p>	<p>プルコギふう(お皿)</p>	<p>グリーンサラダ(小皿)</p>	<p>はくさいの とろとろあんかけごはん (カレー皿)</p>	<p>こうやどうふの あまざあんかけ(お皿)</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>三度豆は、「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。</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 げています。お肉のような食感 を味わってみてください。</p>