

2月学校給食予定献立表



秦野市立末広小学校

神奈川県立秦野養護学校

給食回数 19回

| ひづけ・その他 | 2月3日は「節分」 | 1日(水) | 2(木) | 3日(金) 節分献立 | |
|---|--|---|---|--|--|
| <p>こんにゃく ごんたて</p> | <p>節分とは、立春の前日のことをいいます。季節の変わり目、冬から春になる節目の日です。今年は2月3日です。</p> <p>節分には、邪気を払う行事が行われます。「豆まき」をしたり、煎った大豆を自分の年の数だけ食べたりします。また、「いわし」の頭を柊の枝に刺して玄関に飾る風習もあります。</p> <p>豆まきは、「鬼は外、福は内」と言いながら大豆をまきます。悪いことを持つとくるとされる鬼を追い払い、幸せの「福」を呼び込むためです。家族の健康や幸せへの願いが込められています。</p> | <p>1日(水)</p> <p>ししゃもフライ 低1高2 おひたし ごはん にくみそ おでん</p> | <p>2(木)</p> <p>デザート ほうれんそう ソテー シュガートースト チキンポトフ</p> | <p>3日(金) 節分献立</p> <p>ふくまめ だいがくいも のり えぼうまき (ごまぐずし) いわしの つみれじる</p> | |
| <p>きい 炭水化物・脂質 おもにエネルギーのもとになる食品</p> <p>あ たんぱく質・無機質(カルシウム) おもにからだをつくるもとになる食品</p> <p>か ビタミン・無機質 おもにからだのちようしをととのえるもとになる食品</p> <p>り</p> <p><small>中学年提供栄養量 エネルギー たんぱく質 脂質 塩分</small></p> | <p>6日(月) 初午献立(2/5)</p> <p>デザート (あぶらあげの そぼろに) ごぎつねずし (すめし) けんちんじる</p> <p>精白米 強化米 さとう 白ごま 米油 里芋</p> <p>牛乳 とり肉 油揚げ どうふ、こんぶ</p> <p>にんじん 干し椎茸 グリーンピース しょうが ごぼう 大根 小松菜 みかんゼリー</p> <p>648kcal 24.5g 18.2g 1.9g</p> | <p>7日(火)</p> <p>ハリハリサラダ オレンジボール シチュー ミルクパン</p> <p>精白米 小麦粉 てんぷん 米油 じゃがいも バター さとう</p> <p>牛乳 とり肉 おから ハム ちりめんじゃこ 寒天</p> <p>にんじん レモン 玉ねぎ パセリ 切干大根 寒天 キャベツ きゅうり きくらげ 玉ねぎ パセリ</p> <p>604kcal 25.2g 18.5g 2.5g</p> | <p>8日(水) 針供養の日</p> <p>さけの ころもあげ ごはん にくどうふ</p> <p>精白米 米油 さとう 小麦粉</p> <p>牛乳 豚肉 どうふ、さけ</p> <p>しそかつおふりかけ 白滝 玉ねぎ にんじん えのきだけ こねぎ 小松菜 しょうが 玉ねぎ パセリ</p> <p>691kcal 28.7g 24.3g 1.9g</p> | <p>9日(木)</p> <p>デザート にんじん シリシリ くろパン やきそば あんかけ</p> <p>黒パン 中華むしめん 米油 さとう てんぷん</p> <p>牛乳 とり肉 なたとうずらの卵 ツナ缶</p> <p>玉ねぎ にんじん キャベツ もやし 干し椎茸 小松菜 ぶどうゼリー</p> <p>629kcal 24.0g 22.9g 2.6g</p> | <p>10日(金)</p> <p>アメリカンドッグ コーンピラフ はるさめ スープ</p> <p>精白米 バター 春雨 米油 さとう ホットケーキの素</p> <p>牛乳 とり肉 どうふ、フランクフルト</p> <p>コーン パセリ 玉ねぎ にんじん 干し椎茸 小松菜</p> <p>688kcal 22.2g 24.5g 2.5g</p> |
| <p>13日(月) 保護者献立</p> <p>デザート うのはなどん とんじる</p> <p>精白米 米油 さとう じゃがいも 米油 プチたい焼き</p> <p>牛乳 おから とり肉 油揚げ たまご 豚肉 どうふ、みそ</p> <p>白滝 にんじん こねぎ 干し椎茸 こんにやく 大根 ごぼう 長ねぎ 小松菜</p> <p>655kcal 25.9g 16.8g 2.3g</p> | <p>14日(火) バレンタインデー</p> <p>デザート とりにくのハープあげ ミックスソテー ハートパン スパゲッティ ナポリタン (あじつけパン)</p> <p>ハートパン(味付パン) スパゲッティ 米油 さとう 小麦粉 90% モデル てんぷん チョコプリン</p> <p>牛乳 ハム とり肉</p> <p>玉ねぎ にんじん マッシュルーム ピーマン トマトピューレ しょうが コーン キャベツ 小松菜</p> <p>692kcal 24.8g 26.2g 2.3g</p> | <p>15日(水)</p> <p>がんせきあげ ソフトめんカレーあんかけ</p> <p>ソフトめん 米油 カレールウ さつまいも 小麦粉 てんぷん</p> <p>発酵乳 豚肉 脱脂粉乳 ひじき 大豆</p> <p>玉ねぎ にんじん キャベツ 長ねぎ しょうが にんにく 小松菜</p> <p>687kcal 23.2g 16.0g 2.2g</p> | <p>16日(木)</p> <p>こまつなとたまごの オイスターソースいため トック スープ ごはん</p> <p>精白米 トック 米油 ごま油</p> <p>牛乳 ひじき佃煮 とり肉 なたまご 豚肉</p> <p>にんじん 白菜 もやし 干し椎茸 こねぎ 小松菜 きくらげ しめじ</p> <p>615kcal 24.3g 15.9g 2.2g</p> | <p>17日(金)</p> <p>ごもくきんひら めかじきフライ キャベツソテー ごはん</p> <p>精白米 小麦粉 パン粉 米油 じゃがいも さとう</p> <p>牛乳 めかじき おから 豚肉</p> <p>しょうが パセリ キャベツ こんにやく 干し椎茸 にんじん 小松菜</p> <p>654kcal 24.0g 20.9g 1.5g</p> | |
| <p>20日(月) 県内産小麦使用</p> <p>さわらの かおりあげ かやくごはん すいとん</p> <p>精白米 小麦粉 米油</p> <p>牛乳 とり肉 油揚げ なた さわら おから</p> <p>にんじん 干し椎茸 こねぎ しめじ 大根 長ねぎ 小松菜 しょうが</p> <p>606kcal 27.5g 18.4g 2.0g</p> | <p>21日(火)</p> <p>かいそう サラダ キャラメルのパテ コッペパン マカロニの コッペパン どういうグラタン</p> <p>コッペパン キャラメルのパテ マカロニ 米油 バター 小麦粉 パン粉 白ごま ごま油 さとう</p> <p>牛乳 とり肉 豆腐 おから チーズ わかめ ひじき</p> <p>にんじん 玉ねぎ マッシュルーム 小松菜 コーン きゅうり もやし レモン</p> <p>647kcal 25.8g 20.5g 2.4g</p> | <p>22日(水)</p> <p>デザート ちくわのみなとあげ低1高2 もやしのおがかえ ごはん ちくぜんに</p> <p>精白米 里芋 米油 さとう 小麦粉</p> <p>牛乳 とり肉 ちくわ 青のり ひじき かつお節</p> <p>しょうが にんじん たけのこ ごぼう こんにやく さやいんげん もやし 長ねぎ フルーツ野菜ゼリー</p> <p>656kcal 22.3g 16.2g 2.0g</p> | <p>23日(木) 天皇誕生日</p> <p>2月20日のすいとんは「JAあつぎ管内産」小麦粉使用 JAあつぎ管内では30年前までは水稲と小麦の二毛作が盛んでした。農業従事者の高齢化による担い手不足や獣鳥被害など様々な理由から、耕作放棄地や遊休農地が年々増え続けています。こうした状況の解消に向けて平成28年から小麦と津久井在来大豆の輪作に取り組み小麦の作付けが再開されました。給食では「さとのそら」という品種の小麦粉を使用します。「かながわブランド」に登録され厚木地粉うどん(乾麺)や小麦粉として販売されています。</p> <p>2月20日のすいとんは「JAあつぎ管内産」小麦粉使用 JAあつぎ管内では30年前までは水稲と小麦の二毛作が盛んでした。農業従事者の高齢化による担い手不足や獣鳥被害など様々な理由から、耕作放棄地や遊休農地が年々増え続けています。こうした状況の解消に向けて平成28年から小麦と津久井在来大豆の輪作に取り組み小麦の作付けが再開されました。給食では「さとのそら」という品種の小麦粉を使用します。「かながわブランド」に登録され厚木地粉うどん(乾麺)や小麦粉として販売されています。</p> | <p>24日(金)</p> <p>デザート やさいソテー ハヤシライス (ハヤシ) (はつがげんまいりぞはん)</p> <p>精白米 芽芽玄米 じゃがいも 米油 ハヤシルウ ごま油</p> <p>牛乳 豚肉 おから ヨーグルト</p> <p>にんじん 玉ねぎ にんにく しょうが トマトピューレ グリーンピース 小松菜 キャベツ コーン</p> <p>678kcal 23.0g 19.0g 2.3g</p> | |
| <p>27日(月)</p> <p>シャキシャキ ミートボール ごはん ごじる</p> <p>精白米 じゃがいも 米油 小麦粉 パン粉 さとう</p> <p>牛乳 大豆 みそ 豆腐 豚肉 おから</p> <p>にんじん 大根 ごぼう 長ねぎ こんにやく 干し椎茸 こねぎ れんこん 玉ねぎ</p> <p>660kcal 23.5g 22.0g 1.8g</p> | <p>28日(火)</p> <p>キーマカレー ナン やさいのスープに</p> <p>ナン 米油 小麦粉 じゃがいも さとう</p> <p>牛乳 豚肉 とり肉</p> <p>にんじん 玉ねぎ パセリ しょうが にんにく ホールトマト キャベツ セロリ 小松菜</p> <p>617kcal 27.8g 21.4g 2.3g</p> | <p>2月5日は「初午」・一年のうちで最も運氣が高まる日とされています。</p> <p>「初午祭り」は、2月に入って最初のうまの日(古くは節分をすぎた最初のうまの日)に、稲荷祭りと合わせて行われます。秦野市内では南地区の白笹稲荷神社などに、多くの人が参拝に訪れます。農家では敷地内にお稲荷さんをまつている家も多くあります。五穀豊穡と家の繁栄の神として大切にされています。この日は、早起きをして、庭を清めわらつとに赤飯を入れ、めざし、油揚げと一緒に稲荷さんにお供えします。家庭では赤飯、煮しめ、いなりずし</p> | <p>2月8日は「針供養」の日</p> <p>針供養の行事は、江戸時代に始まりました。昔はほとんどの家庭で自分たちが着る衣服を手縫いで作っていました。針は毎日使う大切な道具でした。折れたり、使えなくなった針は針供養の日にとりかき、やわらかいものに刺したり紙に包んで供養し針仕事のうさを祈りました。</p> <p>いつも硬いものばかり刺して苦労をかけた針にせめて最後はやわらかいものの上で休んでもらおうという日本人の優しさがかえり行事です。この日は使える針も手にせず針仕事はお休みしていました。</p> | | |