

きゅうしょく がっこう 給食だより 2月号

ねん がつ にち
2025年1月29日
みなみのがわしょうがっこう
南野川小学校

2025年になりましたが、まだ寒さも厳しい日が多いですね。ですが花粉も飛び始め、季節が冬から春に少しずつ移り変わっていく様です。一方で風邪やインフルエンザなどの感染症も、まだまだ流行しています。感染症予防は、まず手洗いからと言われています。帰った後、食事の前後、外にあるものを触った時などは手を洗い元気に過ごしてくださいね。

がっ こんだて 2月の献立から

寒さがまだ厳しい時期なので、温かい汁物や、季節の食品をできるだけ多く使っています。

行事食 『節分』

3日(月) ごはん、大根葉のふりかけ、牛乳、ちくわの磯辺揚げ、豚汁、いり大豆

28日(金)「かながわ産品学校給食デー」

ごはん 焼きのり 牛乳 さばの塩焼き キャベツのおかかあえ 豆腐と大根のとりみ汁
かながわけんないきん こめ や きゅうにゅう だいこん しやう こんだて
神奈川県産の米・焼きのり・牛乳・キャベツ・大根を使用した献立です。

季節の食品

ブロッコリー 大根 キャベツ ごぼう 小松菜 セロリ ほうれん草 長ねぎ 白菜 焼きのり

せつぶん 節分について

今年の節分は2月2日です。「3日ではないの?」と思った人もいますよね。もともと節分は四季を分ける節目のことを意味していて、本来は季節の始まりである立春・立夏・立秋・立冬の前日を指す言葉です。その中で春の始まりを表す立春の前日だけが「節分」として残ったとされています。1年は365日ですが、地球が太陽を1周するには約365日と6時間弱かかります。そのため、毎年6時間弱の分、地球の位置も立春の時間もずれます。そのずれを調節するために、2月には28日までの時と29日までのうるう年の時があります。

節分では大豆をいり、夜には病気や災いが逃げていくようにいり豆をまいていました。また、いわしの頭をひいらぎの枝にさして家の出入り口やトイレなどに、飾り、悪霊が家の中に入らないようにする風習もあります。

当時、いり大豆は米と同じように私たちのエネルギー源であり、霊力をもつと信じられていました。そして病気や災いを「鬼」に見立てて追い払うために豆まきをしていました。また豆を自分の年の数だけ食べることで健康になり長生きができることも考えられていました。ぜひ、皆さんもいり大豆を食べて健康に過ごしましょう。

こんねんと きゅうしょくひ 今年度の給食費についてのお知らせ

今年度最後の給食費は2月と3月分をまとめて引き落とす為、通常よりも金額が多くなります。何卒、ご協力をよろしくお願い申し上げます。

「かながわ産品学校給食デー」の県内産の食材について

2月28日は「かながわ産品学校給食デー」です。神奈川県内で生産・収穫された食材を多く使う予定ですので、主な食材をご紹介します。

〇米

精米は「はるみ」、無洗米は同じく「はるみ」に加えて「てんこもり」という品種を使います。

〇焼きのり

東京湾で育った生のりを収穫して横浜市金沢区と横須賀市走水で生産します。

焼きのりになるまでには洗い→きざみ→成形→乾燥の工程をふみます。

〇牛乳

相模原市、伊勢原市、秦野市、平塚市で生産された生乳を優先的に使用しています。

〇キャベツ

令和3～4年の生産量は全国7位であり、県内全域で広く栽培されています。特に横浜市・横須賀市・三浦市で順々に生産されることで晩秋から初夏までの長い期間生産されます。今回は「キャベツのおかかあえ」に使用予定です。

〇大根

令和4年の生産量は全国5位であり、県内全域で栽培されています。三浦半島が一大産地として有名ですが、三浦市・横浜市・藤沢市・横須賀市などでも生産されます。今回は「豆腐と大根のとりみ汁」に使用予定です。



※参考「わたしたちのくらしと神奈川の農林水産業(令和6年度版)」