



暦の上ではもうすぐ春を迎えますが、まだまだ厳しい寒さが続いています。寒さに負けないように、給食では、体をあたためる根菜を入れた汁物や、風邪を引きづらくするビタミンを取り入れた献立を取り入れています。給食だけでなく、1日3食しっかり食べて、風邪に負けない丈夫な体を作りましょう。



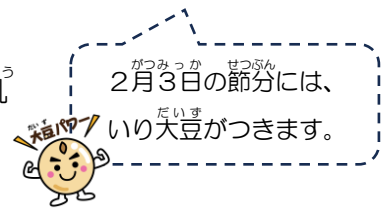
2月の献立について

2月の給食目標「地域で生産される食品について知ろう」
 「ねらい」地域で生産される食品を知り、地産地消について考える



★給食目標に関連した献立

5日 食パン 湘南ゴールドジャム ラザニア ひじきのサラダ 牛乳
 9日 ごはん ちくわのかば焼き 白菜のおかかあえ 豚汁 牛乳



★かながわ産品学校給食デー（17日）

ごはん さけの塩焼き 五目きんぴら 吸い物 牛乳

「かながわ産品学校給食デー」は、神奈川県でとれた食材を給食に使用します。子どもたちに、自分たちが住む神奈川県でとれる食材を知ってもらうために、12月～2月は県産品デーを取り入れています。今回は、「米」、五目きんぴらの「豚肉」、吸い物の「大根」「小松菜」、牛乳が神奈川県産の予定です。

★新献立

「さばのねぎソース」（6日）

片栗粉や小麦粉で衣付けし、油で揚げたさばに、長ねぎやにんにくなどの香味野菜とコチジャンなどで味つけたソースをかけます。冬が旬の長ねぎを、おいしく食べられるように考えました。

「ごまみそあえ」（13日）

砂糖やみりん、赤みそ、白ごまで作ったたれを、茹でた野菜に和えて作ります。野菜はシャキシャキとした食感のあるもやしやにんじん、季節の食品の小松菜を使用します。ごまとみその香りが食欲をそそる献立です。

★能登復興応援メニュー「中島菜ロールパン」（10日）

中島菜は石川県の能登半島で作られている野菜です。中島菜は、葉の形がギザギザしており、きれいな緑色をした野菜で、ビタミンCが豊富です。中島菜ロールパンは、中島菜を粉末状にし、ロールパンの生地に練り込んで作ります。ロールパンの内側の生地が、きれいなうす緑色のパンです。

★季節の食品

2月は、旬の食品として、次の食品を給食に取り入れます。
 キャベツ ごぼう 小松菜 大根 長ねぎ 白菜 ほうれん草 ブロッコリー セロリ デコポン のり

給食費について

2月2日に第8期（1月分）、3月2日に第9期（2、3月分）の給食費の引き落としを予定しています。引き落とし金額は月額¥4,600とし、第8期は1ヶ月分、第9期は2ヶ月分から今年度の給食停止回数分の給食費が調整された金額が引き落とされます。口座残高の確認をお願いいたします。

また、校外学習や振替休日等で給食の停止がある場合は、第9期（2月末）の引き落としで調整されます。

なお、給食を停止する場合は、「学校給食費区分変更届」の提出をお願いします。給食費が請求されなくなるのは、学校が届出を受けた日の翌日から数えて8開庁日目からとなります。（給食が停止できるのは、連続して4日以上給食を食べないことが見込まれる場合です。）

しかし、給食食材の発注は前月初旬に行うため、停止される場合は、停止する予定の月の前々月までに提出していただくことにより、不要な給食食材の発注を防ぐことができます。給食食材の食品ロスを減らすためにご協力をお願いいたします。

1年の幸福を願う「節分」の行事



2月3日 節分



立春の前日に当たる節分には、古くから、豆まきをしたり、ヒイラギワシ（ヤイカガシ）を玄関に飾ったりして、病気や災難を起こす“鬼（邪気）”を追い払い、1年の無事や幸福を願う風習があります。最近では、「恵方巻き」が店頭をにぎわすようになりましたが、もともと全国的な風習ではなく、江戸時代に大阪の商人が商売繁盛祈願のために行ってた風習が始まりとされています。

（※諸説あります）



福豆

大豆をいったもの。豆まきに使うほか、自分の年齢の数、または年齢の数+1個食べて、1年の幸福を願います。大豆の代わりに落花生を使う地域もあります。

よくかんで食べよう！



2026年の恵方は「南南東」

恵方巻き

太巻きずし。その年の歳神様がいらっしゃる“恵方”を向き、願い事を思い浮かべながら、無言で丸かじりします。



大豆の“豆”知識

大豆は、体をつくるタンパク質を多く含むことから「畑の肉」と呼ばれます。煮豆など料理に使われるほか、さまざまな食品に加工され、日本人の食卓に欠かせない食べ物です。



大豆からできるもの

