

## 2月 予定献立表

初午という言葉は、2月最初の「午（うま）の日」からきています。和銅4年（711年）2月初午の日に稻荷大神が稻荷山に鎮座したゆかりの日なので、その年の2月最初の午の日を初午と呼びます。稻荷神の使いであるキツネの好物は「油揚げ」ですので、油揚げを使った子ぎつね寿司を給食で提供します。

2月17日(火)	2月18日(水)	2月19日(木)	2月20日(金)									
ごはん  牛乳 ハタハタのからあげ 根菜汁 小松菜のごまあえ	カレーライス 牛乳 キャベツとハムのソテー	ごはん 牛乳 松風焼き 白菜と菊菜の土佐和え 豆腐とわかめのみそ汁	バーガーパン 牛乳 鶏肉の照り焼き または 白身魚フライ 添えキャベツ コンソメスープ									
<b>かみかみ献立</b>  米 牛乳 ハタハタ 片栗粉 米粉 塩 揚げ油 豚肉 にんじん ごぼう 板こんにゃく だいこん 青ねぎ 塩 薄口しょうゆ けずりぶし 水 小松菜 にんじん さとう 濃口しょうゆ 白すりごま  はたはた： 成魚で体長が20cm前後の魚で、国内では島根県から北の日本海側、北海道の太平洋沿岸に分布。昼間は砂泥地にもぐって生息する夜行性の魚です。	<b>八幡食育の日</b>  米 麦 牛乳 鶏ミンチ たまねぎ こしょう ジンジャー・パウダー ガーリック・パウダー サラダ油 たまねぎ にんじん じゃがいも チキンスープ マーガリン 小麦粉 ペーストチャツネ 塩 こしょう オールスパイス 赤ワイン トマトケチャップ ウスター・ソース カレー粉 カルダモン コリアンダー ローリエ 水 牛乳 ピッコロハム(チキン) キャベツ ホールコーン 塩 こしょう 濃口しょうゆ サラダ油	<b>八幡食育の日</b>  米 牛乳 鶏ミンチ たまねぎ こしょう パン粉 合わせみそ さとう 薄口しょうゆ 酒 白いりごま はくさい しゅんぎく にんじん 濃口しょうゆ さとう 糸かつお 油揚げ にんじん とうふ カットわかめ 青ねぎ にんじん 八幡のみそ 八幡の白みそ けずりぶし 水	<b>セレクト給食</b>  バーガーパン 牛乳 鶏肉 さとう みりん 濃口しょうゆ 白身魚フライ 揚げ油 ノンエッグタルタルソース キャベツ(八幡産) 塩 ベーコン にんじん たまねぎ じゃがいも 薄口しょうゆ 塩 こしょう チキンスープ 水									
2月24日(火)	2月25日(水)	2月26日(木)	2月27日(金)									
ごはん 牛乳 韓国風肉じゃが 春雨サラダ	キムタクごはん 牛乳 小松菜と油揚げの煮物 いものこ汁	ごはん 牛乳 白身魚のピリットジャン 五目スープ	きな粉パン 牛乳 鶏肉のハーブグリル ベジタブルスープ									
<b>かみかみ献立</b>  米 牛乳 豚肉 にんじん たまねぎ じゃがいも カットしめじ 突きこんにゃく にら おろしにんにく さとう 濃口しょうゆ コチュジャン トウバンジャン サラダ油 水 普通春雨 ポークハム キャベツ にんじん 塩 ごま油 さとう 濃口しょうゆ 酢	<b>八幡食育の日</b>  米 ベーコン キムチ(ハラルゲン) 刻みたくあん 薄口しょうゆ 牛乳 小松菜 厚揚げ みりん さとう 濃口しょうゆ けずりぶし 水 鶏肉 さといも にんじん 突きこんにゃく 青ねぎ(八幡産) 八幡のみそ 八幡の白みそ けずりぶし 水	<b>八幡食育の日</b>  米 牛乳 百身魚角切り(ホキ) 片栗粉 米粉 揚げ油 おろしにんにく 土しょうが 青ねぎ 濃口しょうゆ さとう 酢 トウバンジャン 豚肉 さといも にんじん 突きこんにゃく 青ねぎ(八幡産) 八幡のみそ 八幡の白みそ けずりぶし 水	<b>セレクト給食</b>  コッペパン 揚げ油 きな粉 上白糖 塩 牛乳 鶏肉 白ワイン 香草塩 ベーコン にんじん たまねぎ キャベツ 薄口しょうゆ 塩 こしょう チキンスープ 水 バセリ(乾)									
<b>2月の平均栄養量</b> <table border="1"> <tr> <th>区分</th><th>小学校</th><th>中学校</th></tr> <tr> <td>エネルギー</td><td>615kcal</td><td>749kcal</td></tr> <tr> <td>たんぱく質</td><td>26g</td><td>32g</td></tr> </table>		区分	小学校	中学校	エネルギー	615kcal	749kcal	たんぱく質	26g	32g	<b>【19日の献立より】</b> 松風焼きは、表面にけしの実やごまを飾り、裏面には何もないという独特の仕上がりが特徴の焼き物です。 「裏がない=正直である」という縁起を担ぎ、おせち料理に用いられてきました。	
区分	小学校	中学校										
エネルギー	615kcal	749kcal										
たんぱく質	26g	32g										

### 【19日の献立より】

松風焼きは、表面にけしの実やごまを飾り、裏面には何もないという独特の仕上がりが特徴の焼き物です。

「裏がない=正直である」という縁起を担ぎ、おせち料理に用いられてきました。



自分で選んだ  
ほうを  
食べましょう！



### 【八幡産の野菜】

給食では、八幡産の野菜を適宜使用しています。野菜の名前のあとに(八幡産)と表記されているものが、八幡産の野菜になります。

おいしいと評判の八幡の青ねぎ(九条ねぎ)は、種を植えて育つまで4~5か月、大切に育てられたものです。いろんな料理にして給食でいただきます。

