

[illegible]

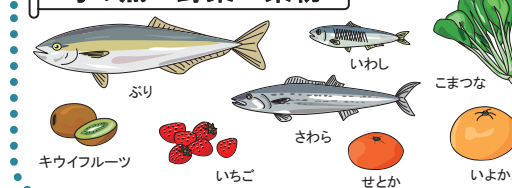
味めぐり【岐阜県】

『**鶏ちゃん**』は、みそやしょうゆベースのたれに漬け込んだ鶏肉を、キャベツや玉ねぎなどの野菜と一緒に炒めた料理です。鶏肉が貴重な食材だった頃は、大切なお客様があった時や、親戚が集まるお盆やお正月など特別な日の料理でした。今では手に入りやすい食材や調味料で作ることのできる身近な郷土料理として親しまれています。

また、岐阜県の特産物である『ほうれん草』は、夏には飛騨地域を中心とする高冷地、冬から春にかけては美濃平野を中心とする平坦地で栽培されており、1年中出荷できることから、全国的にも特徴があります。給食では、『かきたま汁』にほうれん草を使用しています。



旬の魚・野菜・果物



2月2日は節分

季節^{せつぶん}とは、季節^{きせつ}の変わり目^めに起こ^{おこ}りがちな病気^{びょうぎ}や災害^{さいがい}を鬼^{おに}に見^み
 立て^{たて}、玉まき^{たまき}をして邪気^{じょうき}を払^{はら}う行事^{こうじ}です。「疼^{いた}いわし」を玄關^{げんかん}先^{さき}
 で飾^{かざ}る風習^{ふうしゅう}がありますが、その理由^{りゆう}は鬼^{おに}が嫌^{きら}がるトゲのあるひいらぎ^{ひいらぎ}
 と独特^{とくどく}の匂^{にお}いをもついわし^{いわし}を組み合^{くみあ}わせて飾^{かざ}ることで、鬼^{おに}を追い
 払^{はら}う魔除^{まじり}けにな^なると考え^{かんが}えられているから^{から}です。栄養^{えいよう}価^かの高いいわし^{いわし}
 を食^たべることで「一年^{いちねん}中^{じゅう}健康^{けんこう}で過^{すご}ごせるように」と願^{ねが}う意味^{いみ}もあり
 ます。

松山市学校給食の
今月の主な食品の予定産地

豚肉(愛媛) 鶏肉(愛媛) いわし(日本) さわら(アジア) さけ(北海道) ししゃも(ヨーロッパ) ホキ(ニュージーランド) いか(南米) 小煮干し(愛媛) 豆腐・あげ(カナダ) 平天(北海道・アメリカ) 大豆(北海道) 押もち麦(愛媛) 里芋(宮崎) じゃがいも(北海道・松山・長崎) たまねぎ(北海道) にんじん(長崎・鹿児島) ねぎ(香川・高知・徳島・愛媛) キャベツ(愛媛・愛知・松山) もやし(愛媛・岡山・松山) きゅうり(愛媛・高知・宮崎) こまつな(愛媛・福岡・徳島・茨城・長崎) チンゲン菜(徳島・福岡) たけのこ(愛媛) れんこん(徳島) わかめ(東北地方) きわかめ(徳島) ほうれん草(愛媛・徳島・茨城・福岡) ごぼう(北海道・青森・鹿児島) だいこん(愛媛・長崎・熊本・鹿児島・大分・香川) 白菜(愛媛・長崎・徳島・熊本・兵庫・愛知) いよかん(松山・愛媛) はるみ(愛媛) いちご(愛媛) しめじ(香川・福岡・広島) しいたけ(三重) きくらげ(愛媛) ひじき(松山)

※(小)は小学校のみ、(中)は中学校のみ使用する食品を記載しています。

※赤
黄
緑
(あか) … 赤のグループ【血や筋肉や骨をつくる食品】
(き) … 黄のグループ【熱や力のもとになる食品】
(みどり) … 緑のグループ【からだの調子をととのえる食品】

味めぐり…日本の味めぐり献立
旬 …旬の食材を生かした献立
とれたて感謝の日…松山産の食材を
生かした献立

- ※ 食材の都合で献立を変更することがあります。
- ※ 保護者の皆様へ … 食物アレルギーなどの心配のある方は、献立（材料）の確認をしてください。
また、不明な点がありましたら、学校を通して担当調理場にご相談ください。
- ※ 松山市学校給食のホームページ … <http://www.city.matsuyama.ehime.jp/curashi/kosodate/kvnyusvoku/gakkoukvnyusvoku.html>



＜松山市HP＞