

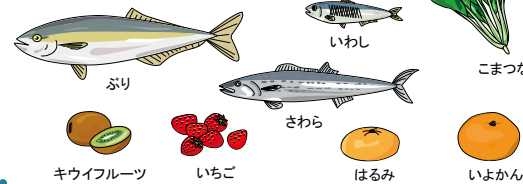
月曜日		火曜日		水曜日		木曜日		金曜日	
2日 行事食…節分 (いわしのかばやし・節分豆) そくせきづけ  せつぶんまめ いわしのかばやし  ごはん こまつなのみそしる  エネルギー たんぱく質 小 6 0 5 kcal 2 5 . 7 g 中 7 6 6 kcal 3 1 . 3 g		3日  チーズ コーン サラダ パン ビーフン  ごはん ひとくちカツ  エネルギー たんぱく質 小 6 7 9 kcal 3 3 . 5 g 中 8 4 3 kcal 4 1 . 3 g		4日  すだちふうみづけ  ごはん いそに  エネルギー たんぱく質 小 6 1 4 kcal 3 0 . 0 g 中 7 7 9 kcal 3 7 . 4 g		5日  とりにくのねぎソース パン わかめスープ  はるみ  エネルギー たんぱく質 小 6 5 6 kcal 2 7 . 3 g 中 8 2 9 kcal 3 4 . 3 g		6日  かわり きんぴら  もちむぎごはん ふたたまどんぶり(ぐ)  エネルギー たんぱく質 小 6 1 0 kcal 2 9 . 6 g 中 7 8 1 kcal 3 7 . 4 g	
9日  つくだに ホキのピリカラフル  ごはん とうふのごもくあんかけ  エネルギー たんぱく質 小 6 4 2 kcal 2 9 . 6 g 中 8 1 1 kcal 3 6 . 8 g		10日  ヨーグルト とりにくとやさいのいためもの  ツナピラフ たまごスープ  エネルギー たんぱく質 小 6 2 6 kcal 3 0 . 1 g 中 7 7 1 kcal 3 7 . 2 g		11日 けん こく き ねん ひ 建国記念の日		12日  デザート ひじき サラダ  こめこパン ポークビーンズ  エネルギー たんぱく質 小 7 2 9 kcal 3 2 . 2 g 中 8 8 8 kcal 3 9 . 9 g		13日  ごまあえ 「りょう」でくばる  めひかりのフライ  ごはん みそにこみうどん  エネルギー たんぱく質 小 5 9 0 kcal 2 6 . 9 g 中 7 4 9 kcal 3 3 . 3 g	
16日 味めぐり…秋田県  のり ぶりのあまからに  ごはん きりたんぼなべ  エネルギー たんぱく質 小 6 3 3 kcal 2 5 . 8 g 中 8 0 4 kcal 3 1 . 3 g		17日 とれたて感謝の日…いよかん  いよかん れんこんのかきあげ  わかめごはん チャンポン  エネルギー たんぱく質 小 5 8 8 kcal 2 3 . 7 g 中 7 4 2 kcal 2 9 . 3 g				18日  なっとう ごまざえ  ごはん じゃがいものそばろに  エネルギー たんぱく質 小 6 2 1 kcal 2 5 . 0 g 中 7 7 9 kcal 2 9 . 8 g		19日  カラフルナムル パン ちゅうかいためいちご  いちご  エネルギー たんぱく質 小 6 1 2 kcal 2 7 . 1 g 中 7 6 2 kcal 3 3 . 6 g	
23日 てん のう たん じょう ひ 天皇誕生日		24日  たいのかわりソース ポイルキャベツ  ひよこまめのピラフ ミネストローネ  エネルギー たんぱく質 小 6 1 1 kcal 2 4 . 4 g 中 7 8 1 kcal 3 0 . 6 g		25日  アーモンドあえ さけのたつたあげ  ひじきごはん だいこんのみそしる  エネルギー たんぱく質 小 5 8 8 kcal 2 6 . 6 g 中 7 4 4 kcal 3 3 . 0 g		26日  とりにくとマカロニのトマトソースに パン やさいたっぷりスープ  ミルクキャラメルビーンズ  エネルギー たんぱく質 小 6 1 0 kcal 3 2 . 4 g 中 7 9 6 kcal 3 8 . 6 g		27日  くわがめのサラダ もちむぎごはん  エッグカレー(ルウ) エネルギー たんぱく質 小 6 4 7 kcal 2 3 . 4 g 中 8 4 4 kcal 3 0 . 6 g	

味めぐり【秋田県】

『きりたんぼ鍋』は秋田県の郷土料理です。
「たんぼ」とは、ご飯をすりつぶして棒の先端から包むように巻きつけて焼いたものです。その形が「がまの穂」に似ていることから、短い穂の意味である「短穂」から「たんぼ」と呼ばれるようになりました。この「たんぼ」を鍋に入る長さに「切った」ものが「きりたんぼ」です。「きりたんぼ鍋」は、鶏肉、ごぼう、ねぎ、きのこなどと一緒に煮込んで作られます。



旬の魚・野菜・果物



2月3日は節分

節分とは、その年の健康と幸せを願って悪いもの(邪気)を追い払う行事とされています。この日には「鬼は外、福は内」と言いながら豆をまくことで、家の中の邪気が追い出され、良い福がやってくるとされています。他にも、鬼は鰯の臭いと柵の葉のトゲが苦手なため、焼いた鰯の頭を柵の小枝に刺した「柵 いわし」を玄関先に飾り、鬼が入ってこないようにする風習があります。

松山市学校給食の
今月の主な食品の予定産地

豚肉・鶏肉(愛媛) いわし(日本) さけ(北海道) さわら(韓国) ホキ(ニュージーランド) ぶり(愛媛) めひかり(宮崎) いか(ペルー) えび(インドネシア) 豆腐・あげ(カナダ・アメリカ・日本) 平天・かまぼこ(北海道) 大豆(北海道) 押もち麦(愛媛) きくらげ(愛媛) しいたけ(日本) じゃがいも(北海道・松山・愛媛・長崎・鹿児島) こまつな(愛媛・福岡・松山・徳島・茨城・長崎・大分) にんじん(長崎・熊本・鹿児島) ほうれん草(愛媛・徳島・松山・茨城・福岡・大分) キャベツ(愛媛・松山・愛知・徳島) たまねぎ(北海道・愛媛) 京ねぎ(愛媛・大分) 鳥取・埼玉) だいこん(愛媛・長崎・熊本・香川・鹿児島・松山) はくさい(愛媛・熊本・長崎・茨城・長野・鹿児島・兵庫・愛知) しめじ(香川・広島・福岡) れんこん(徳島) いよかん(愛媛・松山) はるみ(愛媛) たけのこ(愛媛) わかめ(日本) 茎わかめ(日本) のり(愛媛・香川) 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。
黄(き) … 黄のグループ【熱や力のもとになる食品】
赤(あか) … 赤のグループ【血や筋肉や骨をつくる食品】
緑(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、不明な点がございましたら、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/kurashi/kosodate/kyuusyoku/gakkoukyusyoku.html>



＜松山市HP＞