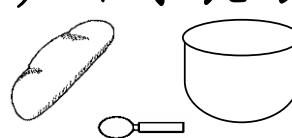
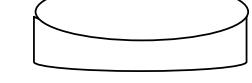
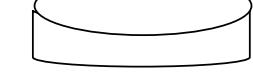
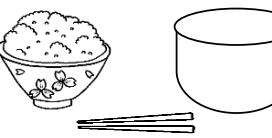
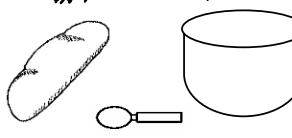
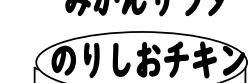




献立盛り付け表



月	火	水	木	金
	今が旬（おいしい）の食べ物			
	 里芋	 白菜	 ほうれん草	 深葱
12 成人の日	13	14	15	16 地産地消の日(大豆)
	 ナムル しゅうまい(2個)	 いわしの生姜煮 ひじきの煮物	<input type="checkbox"/> 一食ソース トンカツ 即席漬け	 大根マリネ
	 麦ご飯 キムチチゲ	 ご飯 かきたま汁	 ご飯 厚揚げの味噌汁	 コッペパン グラタン風煮
19	20	21	22	23 給食記念日(24日) 黒木小6年生リクエスト給食
 蓮根のきんぴら	 大根と豚肉の ピリ辛煮	 いわしのみぞれ煮 昆布和え	 ほうれん草サラダ	 アメリカンサラダ
	 麦ご飯 クイッティオースープ	 ご飯 けんちん汁	 ゆかりご飯 味噌煮込みうどん	 ココア揚げパン ワンタンスープ
26 福岡県の郷土料理	27 料理コンクールの献立 とびだせ！レシピ	28 福岡県の郷土料理	29	30 イタリア料理 (冬期オリンピック開催地)
 さばのぬかみそ焼 おひたし	 みかんサラダ のりしおチキン	 みかん アーモンド和え	 バンババジーサラダ	 ペンネのトマトソース
	 ご飯 水炊き風汁	 ご飯 カレースープ	 ご飯 がめ煮	<input type="checkbox"/> いちごジャム ワッフルパン 牛乳チーズのスープ

1月24日～30日は、「全国学校給食週間」となっています

27日は料理コンクールの献立です！

この期間中、給食ではたくさんの福岡県の郷土料理が登場します。郷土料理とは、各地域でとれる食材を使い、その土地ならではの調理方法で作った伝統的な料理のことです。郷土料理には、その土地に住んでいた昔の人々の知恵が息づいています。感謝していただきましょう。

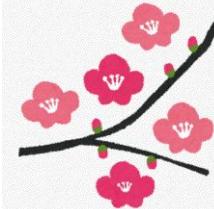
毎年、夏休みに「ハ女市学校給食料理コンクール」が行われています。今年、優勝した「岡山小学校」の調理員さんが考えた献立を、アレンジして取り入れました。ハ女市の特産品である「みかん」はサラダに、「たけのこ」や「小松菜」はカレー味のスープに入れました。





2月

献立盛り付け表



月	火	水	木	金
2 ごまじやこ和え 牛乳 麦ご飯 味噌おでん	3 節分 □ 節分豆 いわしのカリカリフライ(3尾) 牛乳 切り干し大根の煮物 ご飯 もずく汁	4 高野豆腐の卵とじ 牛乳 小松菜としらすの 混ぜご飯 沢煮椀	5 1年:校外学習 2年:修学旅行 3年:私立一般前期入試	6 イタリア料理 (冬季オリンピック開催地) コーンサラダ 牛乳 りんごジャム ワッフルパン スケティートース
9 ヤンニヨムチキン(3個) 牛乳 ナムル ご飯 中華スープ	10 煮魚 牛乳 ごま和え ご飯 冬野菜の味噌汁	11 建国記念の日	12 切干し大根の和えもの 牛乳 ゆかりご飯 ちゃんどん	13 パンにハンバーグ・野菜をはさんで 照り焼きバーガーサンドを作ろう 野菜のマヨネーズ和え 照り焼きハンバーグ マーガリン ワッフルパン 根菜のミネストローネ
16 いわしのみぞれ煮 牛乳 おひたし 赤飯 けんちん汁	17 いよかん 牛乳 鶏肉のトマト煮 ご飯 コンソメスープ	18 しやもフライ(3尾) 牛乳 キャベツのレモン和え ひじきご飯 味噌汁	19 中華和え 牛乳 麦ご飯 マーボー豆腐	20 地産地消の日(いちご) とびだせ!レシピ いちご(1個) 大根サラダ 牛乳 コッペパン ビーフシチュー
23 天皇誕生日	24 郷土料理 茎わかめの煮物 牛乳 麦ご飯 団子汁	25 黒木西小6年リクエスト給食 フルーツカクテル 牛乳 麦ご飯 カレー	26 地産地消の日(大豆) いわしの梅煮 牛乳 五目豆 ご飯 のっぺい汁	27 ツナサラダ 牛乳 揚げパン クイッティオースト



~節分について知ろう~

2月3日は節分です。節分には「季節を分ける」という意味が込められ、昔の人々にとっては1年を締めくくる、大晦日のような日だったそうです。

昔は病気や災害など目に見えないできごとは邪気（鬼おに）のしわざだと考えられていました。特に季節の分かれ目には体調を崩しやすい人が多くいたからか、邪気を払うために豆をまく習慣ができたようです。なぜ、豆かというと、豆を魔もの目の（魔目まめ）に投げつけると魔を滅する（魔滅まめ）ことができると考えられていたからだそうです。

給食でも節分豆が登場します。誤って飲み込まないように、よくかんでいただきましょう。

