



献立盛り付け表



月	火	水	木	金
<div>今が旬(おいしい)の食べ物</div> <div> 里芋</div> <div> 白菜</div> <div> ほうれん草</div> <div> 深葱</div>			8 正月にちなんだ献立 ぶりフライ なます ご飯 お雑煮  	9 大根マリネ コッペパン グラタン風煮   
12 成人の日 	13 ナムル しゅうまい(2個) 麦ご飯 キムチチゲ  	14 いわしの生姜煮 ひじきの煮物 ご飯 かきたま汁  	15 一食ソース トンカツ 即席漬け ご飯 厚揚げの味噌汁  	16 地産地消の日(大豆) キャベツとりんごのサラダ コッペパン ポークビーンズ   
19 蓮根のきんぴら 麦ご飯 団子汁  	20 大根と豚肉の ピリ辛煮 麦ご飯 クイッテイスープ  	21 いわしのみぞれ煮 昆布和え ご飯 けんちん汁  	22 ほうれん草サラダ ゆかりご飯 味噌煮込みうどん  	23 給食記念日(24日) 黒木小6年生リクエスト給食 アメリカンサラダ ココア揚げパン ワンタンスープ   
26 福岡県の郷土料理 さばのぬかみそ炊き おひたし ご飯 水炊き風汁  	27 料理コンクールの献立 とびだせ! レシピ みかんサラダ のりしおチキン ご飯 カレースープ  	28 福岡県の郷土料理 みかん アーモンド和え ご飯 がめ煮  	29 バンバンジーサラダ カレーライス  	30 イタリア料理 (冬期オリンピック開催地) パンネのトマトソース いちごジャム ワンローフパン 軋チーズのスープ   

1月24日～30日は、「全国学校給食週間」となっています

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。



27日は料理コンクールの献立です！

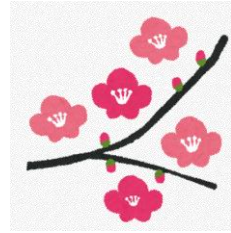
毎年、夏休みに「八女市学校給食料理コンクール」が行われています。今年、優勝した「岡山小学校」の調理員さんが考えた献立を、アレンジして取り入れました。八女市の特産品である「みかん」はサラダに、「たけのこ」や「小松菜」はカレー味のスープに入れました。





2月

献立盛り付け表



月	火	水	木	金
2 ごまじゃこ和え 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) 切り干し大根の煮物 ご飯 もずく汁	4 高野豆腐の卵とし 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 □ りんごジャム ワッロフパン スザンベイトソース
9 ヤンニョムチキン(3個) ナムル ご飯 中華スープ	10 煮魚 ごま和え ご飯 冬野菜の味噌汁	11 建国記念の日 	12 切り干し大根の和えもの 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 ワッロフパン 根菜のミネストローネ
16 いわしのみぞれ煮 おひたし 赤飯 けんちん汁	17 いよかん 鶏肉のトマト煮 ご飯 コンソメスープ	18 しゃもフライ(3尾) キャベツのレモン和え ひじきご飯 味噌汁	19 中華和え 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 コッペパン ビーフンチャー
23 天皇誕生日 	24 郷土料理 茎わかめの煮物 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 麦ご飯 カレー	26 地産地消の日(大豆) いわしの梅煮 五目豆 ご飯 のっぺい汁	27 ツナサラダ 揚げパン クイッテオスープ



～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（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す。

