



# 2月こんだてひょう

舞鶴市立福井小学校  
令和3年1月29日

こんげつ じばさんぶつ  
今月の地場産物



イワシ



サワラ

～鬼は外、福は内～ 2月2日は節分



昔から立春の前日は「節分」と呼ばれ、豆をまき、鬼払いや邪気払いをする風習があります。他にも柵の枝に鬼の嫌う焼いたイワシの頭をかざる、年の数だけ(年よりひとつ多く食べるとも言われています)豆を食べ、今年1年間、病気にならないように願うなどの風習があります。

😊 このマークは、6年生のリクエストにあがった献立です。2月、3月にリクエストされた給食を入れます。お楽しみに！

げつようび 月曜日はごはん	かようび あじつ 火曜日は味付けごはん	すいようび かこう 水曜日は加工パン	もくようび むぎい 木曜日は麦入りごはん	きんようび 金曜日はパン
1日(月) ＜中国＞	2日(火) ＜節分献立・京都＞	3日(水) ＜フランス＞	4日(木) ＜日本＞	5日(金) ＜イタリア＞
ごはん 麻婆豆腐 😊 小松菜とじゃこの炒め煮	京地鶏のまぜごはん イワシのカレー揚げ 小松菜のみそ汁 😊	味付けパン 😊 マカロニグラタン 卵スープ 😊	麦入りごはん 😊 肉みそひじき丼 😊 沢煮椀	ココア揚げパン 😊 ポテトサラダ ミネストローネ
＜麻婆豆腐＞ 麻婆豆腐は、中国四川省で150年前に、貧しく材料が少ない中、あり合わせの材料で、来客にもてなしたのが始まりだそうです。	＜まいづる産イワシのカレー揚げ＞ 節分にちなんで、厄除けになるようにイワシを使った料理です。カレーとガーリック風味が食欲をそそります。	＜マカロニグラタン＞ ホワイトソースも手作りします。ホワイトソースは、フランス料理の基本となるソースです。とり肉、玉ねぎ、マカロニを使って本格的に作ります。	＜沢煮椀＞ 「沢」はたくさんという意味で、豚肉やいろいろな野菜のせん切りが、水の流れの沢に似ていることから名づけられたそうです。	＜ミネストローネ＞ ミネストローネは、「具たくさんのスープ」という意味で、イタリアの野菜スープです。使う野菜も地方によってさまざまだそうです。
8日(月)＜インド＞ ＜6年生が考えたカレー＞	9日(火) ＜中国・韓国＞	10日(水) ＜ポルトガル＞	11日(木)	12日(金) ＜イタリア＞
ごはん 😊 スペシャルバランスキーマカレー フルーツヨーグルト 😊 福神漬	キムチチャーハン 😊 のり豆ポテト＜新メニュー＞ スーミータン	ミルクパン 😊 とり肉のオレンジソース ゆでキャベツ 野菜スープ	 建国記念日	パン 😊 きのこのクリームスパゲティ 大根サラダ 手作りチョコクリーム
＜スペシャルバランスキーマカレー＞ 6年生が英語の授業で考えたアレンジカレーを給食に取り入れてみました。大豆やピーマン、ほうれん草、マッシュルームが入っているのが特徴です。	＜のり豆ポテト＞ でん粉をまがし、油で揚げた大豆とじゃが芋の素揚げを、塩、コショウ、青のりでまぶした物です。	＜とり肉のオレンジソース＞ マーメイドで作ったソースを唐揚げに絡めた物です。マーメイドはかんきつ系のジャムで、語源はポルトガル語だそうです。		＜きのこのクリームスパゲティ＞ 乾燥パスタの発祥の地はナポリで、その後、イタリア全域に広がったそうです。しめじの入ったクリームパスタです。
15日(月) ＜まいづる＞	16日(火) ＜京都＞	17日(水) ＜アメリカ＞	18日(木) ＜京都＞	19日(金) ＜京都＞
ごはん 😊 肉じゃが ごま酢和え	京都府産あかもくごはん 京都府産サワラの竜田揚げ 大根のみそ汁 😊	国産小麦100%パン ツナサンド 冬野菜の クリームスープ	麦入りごはん 😊 京地鶏の肉団子と 白菜のスープ おからの炒り煮 😊	小型パン 😊 京風カレーうどん 😊 胡麻和え 毎月19日は 食育の日
＜肉じゃが＞ まいづるが発祥とされている「肉じゃが」ですが、今ではすっかり日本の家庭料理となり、学校でも人気メニューです。	＜あかもくごはん＞ あかもくは海藻の一つで、成長すると赤くなることから名づけられたそうです。生命力が強く、長くなると7mにまで成長します。	＜ツナサンド＞ 「ツナ」は英語で「マグロ」のことで、マグロを味付けした缶詰です。玉葱、きゅうり、マヨネーズで混ぜ合わせた物をパンにはさみます。	＜おからの炒り煮＞ おからは、豆腐を作る時に出来るしぼりカスですが、大豆と同じ程の栄養と、食物繊維が多く含まれています。	＜京風カレーうどん＞ うどんのだしに、煮干しで取っただしをつかいます。野菜や出しのうま味がきいたやさしいカレーうどんに仕上がります。
21日(日) ＜日本＞	23日(火)	24日(水) ＜中国＞	25日(木) ＜まいづる＞	26日(金) ＜フランス＞
しゃきしゃき牛丼 😊 かきたま汁 6年生を送る会	 天皇誕生日	黒糖パン ビーフンの五目炒め スパイシースープ	麦入りごはん サバのみそ煮 けんちゃん	パン スコップコロケ コーン卵スープ 😊
22日(月)		＜ビーフンの五目炒め＞ ビーフンは、中国南部が発祥です。うるち米が原料で、中国では「米粉」と書き、「ビーフン」と発音することから名づけられたそうです。	＜けんちゃん＞ けんちゃんは、豆腐や野菜を油で炒めるのが特徴で、精進料理の「けんちん」が語源だそうです。	＜スコップコロケ＞ コロケの具材をカップに入れて、オーブンで焼き上げた物で、スプーンで食べることから、スコップコロケと名づけられたそうです。
21日(日)の 振替休業日				