

2月3日は、**節分**です!

節分は、日本の年中行事のひとつです。節分という言葉には、「季節を分ける」という意味があります。本来、節分は年に4回ありますが、昔の日本では、春が1年のはじまりとされ、特に大切にされていたことから、今では一般的に立春の前日を「節分」と呼んでいます。2月2日の給食は、節分にちなんだ行事食献立です。

いわし

焼いたいわしの頭を柊の枝に刺したものです。トゲのある柊の葉といわしのおいしは、鬼が苦手なもので、玄関に飾って鬼(邪気)を追い払います。給食では、いわしのかば焼きを提供します。

福豆と豆まき

節分には、「鬼は外、福は内」と言いながら豆まきをします。これは、豆まきをして、新しい季節が来る前に家の中の鬼(邪気)を追い払い、福を呼び込むために行います。給食でも福豆を提供します。



おには〜、そと!
ふくは〜、うち!

冬季オリンピック ミラノ・コルティナ 2026 開幕!

2月6日から22日の期間中、冬季オリンピックが、イタリア(ミラノ、コルティナ・ダンペッツォなど)で開催されます。給食では、オリンピック開催にちなんで、19日(木)に開催国であるイタリアの料理を提供します。

イタリア料理を味わおう!

ミラノ風チキンカツレツ

薄く叩いたお肉に粉チーズを混ぜた衣をつけて揚げ焼きにするのが特徴のイタリアンチキンカツです。
※給食ではチーズは使用しません。

ラビオリ

ラビオリは、小麦粉を練って作ったパスタ生地の中に、ひき肉や野菜などの具材を詰めたものです。給食では、スープに使用します。

ガンバレ 日本!!

2月3日の給食

割包(クワパオ)って?

割包は、台湾のソウルフードで、半月型の甘みのある中華風蒸しパンです。「割って包む」と書くように具材をはさんで食べます。給食では、鶏肉の中華風照り焼きやチンジャオロースをはさんで食べましょう。

日本各地の郷土料理紹介

群馬県編 ~ソースカツ丼~

群馬県は、豚肉の名産地です。そのため、とんかつや豚肉のすき焼きなど様々な豚肉料理が食べられています。ソースカツ丼は、豚肉の定番料理であるとんかつのアレンジメニューで、群馬県内で長年愛されているソウルフードです。伝統のうなぎのタレにウスターソースを混ぜたオリジナルソースに揚げたてのとんかつをくぐらせただけのシンプルな丼は、家庭や飲食店で広く親しまれています。

Table with 5 columns for days 2, 3, 4, 5, and 6. Each column lists menu items, ingredients, and nutritional information. Includes a 'Fukumame' section on day 2 and 'Sauceカツ丼' section on day 4.

Table with 5 columns for days 9, 10, 12, and 13. Each column lists menu items, ingredients, and nutritional information. Includes a '給食センターの中をのぞいてみよう!' section on day 10 with an image of a kitchen.

