

# 2月のきゅうしよくこんだてひょう 令和8年 (稲美中)

◎ おはしは毎日持ってきましょう。  
◎ 材料の都合により献立を変更することがあります。

稲美町教育委員会

給食レシビ

磯香和え  
【材料(4人分)】  
はくさい 250g  
みずな 100g  
ほうれんそう 100g  
花かつお 1袋  
刻みのり 少々  
しょうゆ 大さじ1

【作り方】  
①はくさいは1cm、ほうれんそうとみずなは2cm幅に切る。  
②野菜をゆで、水にとって冷ます。  
③②を絞って水気を取り、花かつおと刻みのり、しょうゆで和えて完成!

16日の給食メニューです



	月よう	火よう	水よう	木よう	金よう
土 曜 日	<p>⑦</p> <p>小松菜は江戸時代の将軍徳川家康におて東京都江戸川区の小松村の地名から名づけられました。</p>	<p>③</p> <p>節分 栄養価の高いいわしを食べ、元気に過ごす意味もあります。</p>	<p>④</p> <p>給食の焼きそばは、ちくわ入りで、ウスターソースととんかつソースで味つけしています。</p>	<p>⑤</p> <p>ビビンバの名前は、韓国語で混ぜご飯を意味する「ビビムパプ」に由来しています。</p>	<p>⑥</p> <p>ぶらこもじりは、空にたなびく雲のように卵がふんわりと浮いている様子から名前がつけました。</p>
	<p>⑨</p> <p>大根は葉に近いほど甘く、葉が遠いほど辛いので、料理で使い分けられることもあります。</p>	<p>⑩</p> <p>エコふりかけは、お汁でだしをとった昆布を使って作っています。</p>	<p>初午</p> <p>2月最初の午の日を「初午」といいます。豊作や商売繁盛、家内安全を祈ります。</p>	<p>⑫</p> <p>切干大根は大根を細長く切、乾燥させたもので、食物せんいが豊富です。</p>	<p>⑬</p> <p>トウクは韓国のおもちで、ごはんと同じうるち米からできています。スープはたけのこは使われません。</p>
	<p>⑬</p> <p>のりを使った料理に「磯」という言葉が使われます。磯香あえはのりの香りがする和え物です。</p>	<p>⑭</p> <p>福神漬は大根など7種類の材料を使っていることから、七福神にちなんで名づけられました。</p>	<p>⑮</p> <p>きなこパンは、きなこに黒砂糖と塩を混ぜ、揚げたパンにまぶしています。</p>	<p>⑯</p> <p>あひろごの日は米(農薬・化学肥料不使用米)、にんじん、黒豆(丹波篠山市)、ぼん(兵庫県)。</p>	<p>⑰</p> <p>鮭のマヨネーズ焼きは、たまねぎとピーマンのみじん切りをマヨネーズとみそで和えたソースをのせて焼いたものです。</p>
	<p>給食費について</p> <p>第10期(2月分) 5100円は、2月25日に届け出のあった口座より引き落とします。</p>	<p>⑳</p> <p>かつめしは稲美町のおとりの加古川市の郷土料理です。給食レシビメニューです。</p>	<p>給食にも出ている! 兵庫県 兵庫市の郷土料理</p> <p>19日 黒豆ごはん: 丹波篠山市 ばち汁: たつの市周辺</p> <p>他の郷土料理は農林水産省「うちの郷土料理」をチェック!</p>	<p>㉑</p> <p>しずは別名イボダイといい、秋から春先にかけが旬で、瀬戸内海でとれました。</p>	