

# 2月のきゅうしよくこんだてひょう 令和8年

◎ 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
<p>②</p> <p>こぎつねごはん ぶたじる</p>	<p>③</p> <p>いわしのかわらけ けんちんじる</p>	<p>④</p> <p>ミニパン やきそば</p>	<p>⑤</p> <p>ビビンバ はちめスープ</p>	<p>⑥</p> <p>ごはん むらくもじる</p>
<p>初年」の日は、稲荷神社にいなり寿司をお供えします。こぎつねごはんは、いなり寿司を炊いたごはんです。</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>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ています。</p>	<p>ビビンバの名前は、韓国語で「混ぜご飯」を意味する「ピピムパ」に由来しています。</p>	<p>むらくも汁は、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が名前がつけました。</p>
<p>⑨</p> <p>むぎごはん だいこんのみそ汁</p>	<p>⑩</p> <p>ごはん とうふじる</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>ごはん やさいの「ごま」</p>	<p>⑬</p> <p>ごはん トウワスープ</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>エコふりかけは、お汁でだしをとった昆布を使って作られています。</p>	<p>切干大根は、大根を細長く切って乾燥させたもので、食物繊維が豊富です。</p>	<p>切干大根は、大根を細長く切って乾燥させたもので、食物繊維が豊富です。</p>	<p>トウワは韓国のおもちで、ごはんと同じくらい米からできています。スープは、おもちの皮を乾燥させたもので、食物繊維が豊富です。</p>
<p>⑬</p> <p>ごはん かんとうに</p>	<p>⑭</p> <p>チキンカレー グロッキーサラダ</p>	<p>⑮</p> <p>きなこパン わかめスープ</p>	<p>⑯</p> <p>くろめごはん ばちじる</p>	<p>⑰</p> <p>ごはん さいの マヨネーズ焼き</p>
<p>のりを使った料理に「磯」という言葉がつけられます。磯香あえはのりの香りがする和え物です。</p>	<p>福神漬は、大根など7種類の材料を使っていたことから、七福神になんで名づけられました。</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>おひょうごの白米(無農薬・化学肥料不使用米)に、にんじん、黒豆、丹波篠山産の「おちかまぼ」(兵庫県)の切り身をマヨネーズと混ぜて和え、トウワをのせて焼きます。</p>	<p>鯛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混ぜて和え、トウワをのせて焼きます。</p>
<p>給食費について 第10期(2月分)4400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 たまねぎのみそ汁</p>	<p>㉑</p> <p>パン ポークビーンズ</p>	<p>㉒</p> <p>ごはん ばたにくのみそ汁</p>	<p>㉓</p> <p>ごはん どさんこじる</p>
	<p>かつめしは、稲美町のおとなりの加古川市の郷土料理です。給食オリジナルです。</p>	<p>ポークビーンズはアメリカの家庭料理の一つです。白いレンズ豆の代わりに大豆を使っています。</p>	<p>菜の花は春の訪れを知らせる野菜です。ビギンズの量は野菜の中でトップクラスです。</p>	<p>しずは別名「イボダイ」といい、秋から春先に咲く花が向かい、瀬戸内海でとれました。</p>