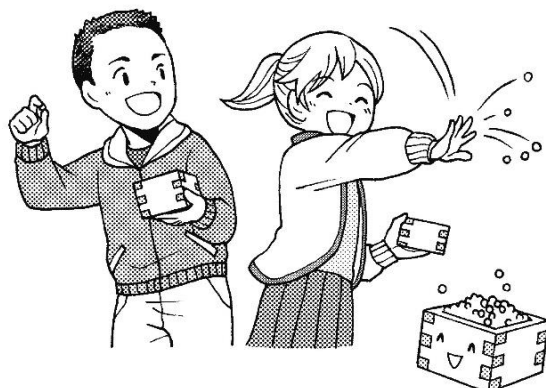


2月は暦のうえでは春ですが、まだまだ厳しい寒さが続きます。さまざまな感染症も心配が続きます。栄養バランスのよい食事、手洗いやマスクの着用、十分な睡眠を心がけて、寒さを乗り切りましょう。

また、今年の節分は2月3日ではなく、124年ぶりに2月2日だそうです。すごい貴重な年ですね。恵方巻も食べる方もいるかと思いますが、今年の恵方は「南南東」だそうです。ぜひお家時間にご家族みんなでお楽しみしましょう！

## 節分と大豆



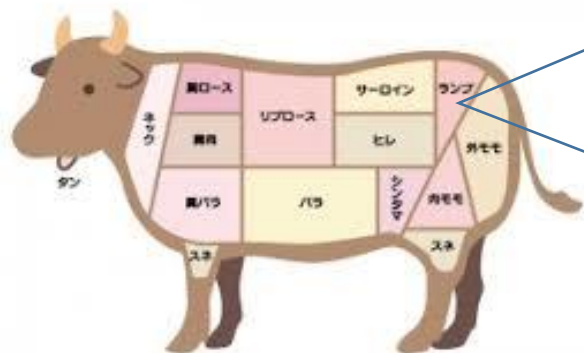
今年の節分は2月2日です。節分は季節の変わり目に災いを追いはらう行事です。節分は、もともと立春、立夏、立秋、立冬の前の日のことで、それぞれの季節のかわる節目を指しましたが、次第に立春の前の日のことだけをいうようになりました。節分に豆をまくのは、古来から豆には霊力があると信じられているからで、豆をまくことで、鬼（病気や災いなど）を追いはらうという意味があるのです。

### 今月は「牛肉」を無償でいただけることになりました!!

©少年写真新聞社2021

コロナ禍で外食需要の減少に伴い、流通量の減少、単価の下落などがあり、国からの緊急対策事業として、メダイに続き、第2弾です！  
今度は国産和牛のスペシャルな部位の「牛肉」を学校給食へ無償提供していただくことになりました。

2月9日(火)「に・く・の・日」に「焼肉丼」として登場します！  
いつもなかなか食べられない高級なお肉をみなさんと味わいながらいただきますよ!!



今回は「ランプ」という部位を使用する予定です。お尻からももにかけてのお肉で、きめが細かくて柔らかく、旨味の強い高級な部位ですが、お肉屋さんのご厚意で給食に出すことが実現しました！給食室でもよりおいしく食べてもらえるように皆で話し合っています。感謝の気持ちを忘れずに、当日をお楽しみにしていただきね☆

## ★2月の献立から★

### ★節分ごはん&いわしの竜田揚げ（2日）

節分ごはんは、大豆とじゃこを一緒に炊き込みます。最後に刻みのりをかけて食べてください。昔ながらの風習で、節分に、鬼が入って来ないように、玄関先に、ひいらぎの葉にいわしの頭を刺して飾っていたそうです。給食では、いわしの竜田揚げが出ます。

### ★キャロブケーキ(12日)

「キャロブ」とはイナゴ豆のことで、ココアパウダーの代わりに用います。ココアが食べられないアレルギーの方にも安心して食べられます。  
お楽しみに☆

## 6年生が考えたメニューが登場します!!

6年生の家庭科の授業で1食分の献立のたてかたを学習しました。授業の中で、給食の献立をたてる上で大切にしていることなどをお話しさせていただきました。みなさんたくさん考えてくれてどれもよい献立でした。今回は4名のみなさんの献立が登場します！当日はメニューを考えてくれた代表の児童のみなさんからおすすめポイントを給食の時間に放送で発表してもらう予定です。

#### ★17日

麦ごはん  
牛乳  
鶏のから揚げ  
みそ汁  
野菜の香りづけ  
くだもの

#### ★19日

キムチチャーハン  
牛乳  
白菜と肉団子のスープ  
糸寒天のゴマ酢和え

#### ★22日

麦ごはん  
牛乳  
ぶりの照り焼き  
みそ汁  
香の物  
りんごゼリー

#### ★25日

けんちんうどん  
牛乳  
ポテトたこ揚げ  
きゅうりの梅じょう  
うゆ和え  
くだもの

※子供たちの考えてくれた献立をベースとし、給食に出せるように整えてあります。

