

# 給食だより2月号



節分



2024年2月1日  
中央区立日本橋小学校  
校長 児玉 大祐

## 地産地消給食の日



～東京都で採れた・捕れた食材を使用する日～  
2月26日月曜日に八丈島で採れたレモンを使用した「レモンケーキ」を予定しています。

### 今月の行事食

節分

～豆まきを意識した給食～  
親子丼 煮干しだしのみそ汁  
きなこ豆 牛乳



節分は雑節の一つで、各季節の始まりの日(立春・立夏・立秋・立冬)の前日のことを指します。現代では2月3日の節分を指す言葉になっています。「鬼は外、福は内」と大豆をまいたり、年齢の数だけ豆を食べて、1年間の健康を願ったりする習わしがあります。大豆のほかにイワシの頭やヒイラギの枝を玄関に置き、悪いものを遠ざける風習もあるそうです。

食べよう野菜350【児童は300】

今月の350の日はお休みです



## GoToいと

『鳥取県』

2月19日 月曜日

どんどろけし

豆腐と野菜を炊き込んだごはんです。豆腐を油でいためた時の音が「どんどろけ(鳥取方言の雷)」に似ていることからついた料理名と言われています。

話



## 学校給食「揚げパン」のちよい話

2月22日

実は、行事食や郷土料理・世界の料理、読書給食など色々な料理やイベント給食を考えるのが栄養士の仕事の醍醐味と思い『揚げパン』へのこだわりはありませんでした。しかし、日本橋小学校の先生に「揚げパンは給食の喜び」との教えてもらい、給食の王様メニュー『揚げパン』と認識改め、2月に揚げパン(さとう)の提供をします。

## 【きなこ豆】

給食メニュー作ってみませんか？



～材料～

いり大豆100g  
さとう 60g  
水 15g  
きなこ 60g



・・・作り方・・・

- ① 砂糖、水を火かけて砂糖を溶かします
- ② ①にいり大豆を入れてからめます
- ③ ②にきなこを振り入れてパラパラになるように混ぜます
- ④ パラパラと広げて冷まします

広げるときにオープンシートがあると扱いやすいです。



給食では1人前、いり大豆10g使用し調理提供しています。

材料のきなこを、すりごまに代えると「ごま豆」になります。節分で食べきれなかった、いり大豆リメイクの参考にしていただけだと思います。

