



がつ 2月のメニュー紹介



あきたかたしきゅうしょく
安芸高田市給食センター

こんげつ
今月のこだわりメニューを紹介しします。

H25.2

月日(曜)	メニュー	メニュー紹介
2月 1日 (金)	いわしの蒲焼風 節分豆 【行事食:節分】	今日は、節分の行事食です。節分の次の日は、春になります。春になる前に、鬼を追い払う意味で、節分では、豆をまいたり、いわしを食べたりします。鬼は、冬の寒さや病気などの悪いことをあらわしています。今日は、寒い中でも元気に過ごすことができるように願いをこめて給食を作りました。味わって食べて元気な体を作ってください。
2月 4日 (月)	鶏肉の 柚子マーマレード焼き 【地場産物を味わう日】	今日の「鶏肉の柚子マーマレード焼き」は、初めてのメニューです。鶏肉と柚子は、安芸高田市で育った食材です。他にも、今日の給食では、キャベツ、にんじん、白ねぎ、ごはん(米粉パン)が安芸高田市産の食材です。今日も、地場産物を味わって食べてください。
2月 5日 (火)	野菜の天ぷら 【チャレンジメニューの日】	今日の野菜の天ぷらは、全員に、れんこんとかぼちゃが1つずつあります。れんこんとかぼちゃは、風邪を防いでくれる栄養があります。どちらも全員に食べてほしいので、今日は、2種類の天ぷらにチャレンジしました。給食センターでは、3000人分を作っているのですが、2種類の天ぷらを作ることは、大変な作業ですが、みんなで協力をして作りました。
2月19日 (火)	ごはん 小いわしの天ぷら 小松菜のごまあえ 田舎風煮 【食育の日】	今日は、食育の日です。今日の給食は、成長期のみなさんに、特に必要なカルシウムがたっぷり入った献立です。カルシウムは、強い骨を作ったり、体を動かすときに使われたりする栄養素です。今日の給食では、牛乳、小いわし、小松菜、こんぶがカルシウムが多い食べものです。