

給食だより

平成28年度2月号 大泉第二中学校



まだまだ寒い日々が続いていますが、暦の上ではもう春です。寒さで、家にこもりがちですが、外に出て自然の中に少しずつあらわれてくる、春の気配を探して歩いてみるのも楽しいですよ。

《 リクエスト給食 》

12月に給食委員会でリクエスト給食のアンケートを実施しました。選ばれた給食の献立の中から、リクエストの多かったメニューを3月まで少しずつ出していきます。それでは、アンケート結果を発表します！

	1位	2位
ごはん類	キムチチャーハン	カレーライス
パン類	揚げパン	フレンチトースト
めん類	味噌ラーメン	ジャージャー麺
おかず類	鶏の唐揚げ	揚げ餃子
スープ類	コーンポタージュ	豚汁
デザート類	チョコチップケーキ	白玉フルーツポンチ

～番外編～

	1位
ごはん類	キムチチャーハン
パン類	揚げパン
めん類	練馬スパゲティ
おかず類	鶏の唐揚げ
スープ類	豚汁
デザート類	チョコチップケーキ

3年生が1位に
選んだメニューです！



2月の献立より

◇3日(金) 節分

ご飯・鰯の揚げ煮・ピリ辛ごま和え・呉汁
節分にちなんで、鰯と大豆を使ったメニューです。しっかり食べて、鬼(病気等の悪いもの)を退治しましょう。



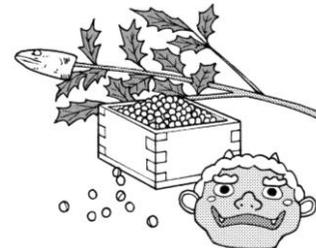
◇13日(月) 初午

きつね寿司・ふろふき大根・白玉団子汁
12日は初午です。この日には古くから稲荷詣でをする風習があり、日本各地の稲荷神社で油揚げを奉納するそうです。給食では、初午にちなんで甘辛く炊いたきつね(油揚げ)を使ってきつね寿司を作ります。

◇17日(金) 食育の日(毎月19日)

高菜チャーハン・太平燕・いきなり団子
今月の食育の日は、「熊本県」がテーマです。太平燕(タイピーエン)は、鶏がらスープに白菜や人参、豚肉、かまぼこなどを入れて作る具たくさん春雨スープです。いきなり団子は、さつまいもとを小麦粉の生地で作る蒸しあげた、伝統的な郷土菓子です。

季節の変わり目 節分



もともと節分とは季節のかわる節目として立春、立夏、立秋、立冬の前の日のことをいいます。しかし、今では、立春の前の日のみを節分というようになってきました。

節分には、豆をまくことで鬼に見立てた災いや病気などの邪気を追い払い、福を呼び込みます。

ほかにも鬼を追いはらうおまじないとして、ひいらぎの枝に、焼いたいわしの頭を刺したものを門口や家の軒下に飾ります。

リクエストの多かったメニューの中から、今月は…

- 8日(水) 味噌ラーメン
- 14日(火) チョコチップケーキ
- 22日(水) 揚げパン
- 28日(火) コーンポタージュ



が登場します。楽しみにしてください。