



2月のメニュー



日	献立	10時	3時のおやつ
2(月)	麻婆豆腐丼 りんごのサラダ 人参スープ 果物	ビスケット	ジャムパン
3(火)	【誕生日会】★恵方巻き風おにぎり ちくわサラダ すまし汁 果物	せんべい	★フルーツボンチ
4(水)	ごはん 魚の照り焼き マセドアンサラダ 味噌汁 果物	ヨーグルト	カレートースト
5(木)	ごはん 豆腐ハンバーグ 温野菜 味噌汁 果物	ビスケット	お麩のラスク 牛乳
6(金)	肉味噌うどん さつまいもの天ぷら ほうれん草のお浸し 果物	せんべい	鮭おにぎり
7(土)	チキンカレー 浅漬け 味噌汁 果物	ビスケット	せんべい
9(月)	ビビンバ丼 カリフラワーと枝豆のサラダ すまし汁 果物	せんべい	蒸かし芋
10(火)	ごはん 魚の竜田揚げ(きのごあんかけ) キャベツの昆布和え 味噌汁 果物	ビスケット	★チーズナン
12(木)	ごはん 鶏のつくね焼き 大根サラダ 味噌汁 果物	せんべい	きな粉トースト 牛乳
13(金)	ロールパン フロッコリーとウィンナーのマヨ炒め クリームシチュー 果物	ビスケット	わかめおにぎり
14(土)	ごはん 煮込みハンバーグ 人参の甘煮とフロッコリー 味噌汁 果物	せんべい	ビスケット
16(月)	ごはん 豚肉の味噌焼き チーズサラダ すまし汁 果物	ビスケット	★さつまいもチップス
17(火)	タコライス ほうれん草のしらす和え コンソメスープ 果物	せんべい	あんバターサンド 牛乳
18(水)	ごはん 鮭のムニエル 切り干し大根 ★ふわふわ卵味噌汁 果物	ヨーグルト	★うどん餃子
19(木)	醤油ラーメン のり塩粉吹き芋 さっぱりキャベツ	ビスケット	塩むすび
20(金)	【お弁当の日】ひじきごはん ちくわの磯部揚げ ツナコーンサラダ 味噌汁 果物	せんべい	シュガートースト
21(土)	ごはん 肉じゃが 浅漬け なめこの味噌汁 果物	ビスケット	せんべい
24(火)	キーマカレー ★レンコンとしらすの和風サラダ 味噌汁 果物	せんべい	大学芋 牛乳
25(水)	★フルコギ丼 キャベツの昆布和え 味噌汁 果物	ヨーグルト	★ハムチーズボンテケージョ
26(木)	【避難訓練】コーンとわかめのおにぎり ミートボール ★野菜たっぷり卵スープ 果物	ビスケット	ロールパン
27(金)	ごはん 鶏の唐揚げ スパサラ コンソメスープ 果物	せんべい	ホットケーキ
28(土)	ハヤシライス 塩昆布和え 味噌汁 果物	ビスケット	せんべい

※10時に TOMATO・ONION クラスはおやつがあります。仕入れの状況によっておやつが変更する場合があります。★→新メニュー!!
 ※お弁当の日は、普段の給食をお弁当箱に入れ提供します。※牛乳は POTATO・CELERY・CARROT クラスのみあります。

種子島からの贈り物

種子島から、じゃがいも・安納芋・ダイダイ・ポンカンをいただきました。それぞれ、ポトフや焼き芋、マーマレードにして美味しくいただきました。種子島の食料自給率は100%を大きく超えています。種子島の恵みを、給食を通して感じる事ができました。



CELERY クラスで味噌作りに挑戦しました!!

CELERY クラスと一緒に味噌の仕込みを行いました。柔らかく煮た大豆と麴を混ぜ、みんなで味噌を仕込みました。味噌は、大豆や麴の種類、季節の温度などによって味が変わります。今年の夏過ぎごろに完成予定で、給食の味噌汁や豚汁でいただくのがとても楽しみです。

1月の誕生日ケーキ シフォンケーキ



今月の郷土料理 うどん餃子 大阪の郷土料理



- 材料(5人分)
- ・ゆでうどん 150g
- ・鶏ひき肉 100g
- ・キャベツ 75g
- ・ニラ 15g
- ・にんにく 適量
- ・しょうが 適量
- ・醤油 4g
- ・塩 0.4g
- ・鶏ガラ 1g
- ・ごま油 3g

- 作り方
- 1.キャベツ、ニラ、うどんを食べやすい大きさに切る。
- 2.ひき肉、キャベツ、ニラとごま油以外の調味料を入れ混ぜる。
- 3.混ぜたらうどんを加えてさらに練り最後にごま油を回し入れ混ぜる。
- 4.鉄板にクッキングシートをひき、平たくなるように3をしきつめオーブンで190℃で15分焼き、食べやすい大きさにカットして完成!!
- ★ご家庭ではフライパンでカリッと焼くのがオススメ!!