

# ひとくちメモ

2024年 2月  
川内学校給食センター



## せつぶん 節分メニュー [A・Bどちらも: 1日・2日]

節分とは、もともと立春、立夏、立秋、立冬の前の日のことで、季節のかわる節目の日です。現在は立春の前の日だけをいうようになりました。節分には豆まきをします。災いや病気を鬼に見立てて、豆をまくことで追いはらい、福を呼び込みます。「鬼は外、福は内」の掛け声で豆まきをしますが、この時の掛け声は、地域によって違いがあります。今回給食では、節分に関わりのある食材の「いわし」と「豆」を使った献立をごはんとパンそれに合うように取り入れました。



## うめふうみあ 梅風味和え [A: 5日 B: 6日]

旧暦のお正月(太陽歴では2月ごろ)は梅が咲く季節です。日本では、花といえば桜を思い浮かべがちですが、梅は桜よりも先に花をつけ、古来日本文学に数多く登場します。現在の年号「令和」のもとになった万葉集のお花見もこの梅の花で、梅の花の色や香りは、美しさの象徴として、当時の貴族にてもはやされていました。そこで今回は、梅風味の和えものを取り入れました。



## てづくりからあげ [A: 9日 B: 15日]

毎年、リクエスト給食にあがってくる『からあげ』です。家庭料理の中でも人気の献立で、いろんな味付けのものがありますが、給食センターでは鶏肉にハーブ塩としょうゆで下味をつけたものに、でんぶんをまぶして揚げています。大きな切り身なので、一つついで、いねいに切り込みを入れて、カラッと揚がるように工夫をしています。

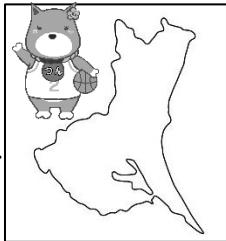


## バレンタインメニュー [A・Bどちらも: 13日・14日]

2月14日はバレンタインデーです。バレンタインデーといえばチョコレートを作ったり、あげたりする人も多いと思いますが、給食センターから愛情たっぷりのバレンタインメニューです。パンにはデザートでチョコプリンを、ごはんの献立はカレーピラフにしました。ハート形のハンバーグに真っ赤なトマトソースをかけたメニューです。今回は、2日間ともバレンタインメニューになるように考えました。給食センターから愛をこめて作ります。



## こくたいおうえんきゅうしょく にほんせんこくあじ 国体応援給食～日本全国味めぐり～



## なっとう スタミナ納豆・のっぺい汁 [A: 20日 B: 21日]

いばらきけん  
茨城県

リクエスト給食で、今年度もあがってきましたスタミナ納豆です。納豆と言えば水戸(茨城)が有名です。納豆は大豆の加工食品で、混ぜるとねばねばする糸引き納豆がよく食べられています。納豆は大豆を煮て、納豆菌を加えて発酵させてつくるので、大豆にはない栄養成分も加わり、腸の中でよい働きをするといわれています。茨城県は、農業産出額が全国3位で野菜や果物など多く作られているようです。のうpei汁には収穫量全国1位のれんこんと小松菜を入れました。

## メロンパン [A: 21日 B: 20日]



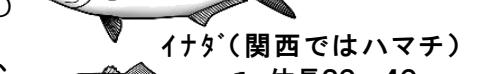
リクエスト給食で全学校で1位、不動のメニューです。メロンパンは、日本発祥のパンです。普段食べている給食のコッペパン生地にクッキー生地をのせて焼いているので、時間と手間がかかります。ここ1・2年の物価高騰の影響も受けて単価もカロリーもコッペパンより少し高めなので、サイズはいつもより小さめになっています。

## しょくいく ひ さつませんだい食育の日



## ブリのみぞれかけ [A: 22日 B: 26日]

今回、使用するブリは鹿児島県産のものです。ブリは出世魚の代表格です。成長とともに名前が変わる魚を「出世魚」といいます。大人がブリなら、ハマチは小・中学生くらいの子どもの魚を指します。ハマチはブリより脂肪が少ないので、よく刺身に使われています。大人になったブリは魚の中でも群を抜く濃厚な味わいが特徴です。さっぱりと大根をおろしを使ったみぞれをかけてあります。



## こうりつこうこうにゅうしおうえん 公立高校入試応援メニュー [A: 29日 B: 3月1日]



今年度も残り1ヶ月あまりです。中学3年生は、いよいよ受験を控えている人も多いと思います。一足早いですが、高校入試の合格を祈願してとんかつを献立に入れました。リクエスト給食にも出てきたわかめごはんと根菜たっぷりのごま汁を組み合わせました。月をまたいだAとBの日程になっています。