

A 2月 こんだてカレンダー

☆「牛乳」は、毎日つきます。
☆「直送品」がある日は色がついています。

月	火	水	木	金
2  <div>もやしのごまずあえ</div> <div>たまごやき</div> <div>ごはん</div> <div>おでん</div> <p>もやしは大豆や緑豆などが芽を出した「子葉」と「くき」と「根」を食べます。細くてか弱くみえますが、芽が出るパワーを秘めた食べ物です。</p>	3 せつぶんメニュー <div>ミニやきそば</div> <div>いわしバーグのケチャップソースかけ</div> <div>ふくめ</div> <div>コッペパン</div> <div>ジュリエンスープ</div> <p>今日は節分メニューです。ひと口メモや動画を見てください。</p>	4 <div>ドレッシング</div> <div>ハムとだいこんのサラダ</div> <div>たちうおのかぼすしょうゆかけ</div> <div>いとりごはん</div> <div>とりすきに</div> <p>たちうおのかぼすしょうゆかけはほねにちゅうい!</p>	5 <div>とりにくとコーンのバターいため</div> <div>カップもたべられるグラタン</div> <div>クロワッサン</div> <div>チンゲンサイのスープ</div> <p>クロワッサンの名前はフランス語の「三日月」を意味する言葉から名付けられました。もともとはオーストリアのパンでしたが、マリーアントワネットが、フランスにきた時に連れてきたパン職人からフランスに伝わりました。</p>	6 <div>ツナとだいこんのゆずふうみいため</div> <div>ハートコロツケ</div> <div>ごはん</div> <div>にくすい</div> <p>肉吸いは大阪で親しまれている料理で、肉の吸い物という意味です。あるお店でお客様から「肉うどん、うどんぬきで」という注文が入り、それに応えて料理を出したことから生まれました。</p>
9 <div>とりにくのスタミナいため</div> <div>ちくわのいそべあげ</div> <div>ごはん</div> <div>かすじる</div> <p>ちくわのいそべあげの「いそべ」という言葉は、のりなどの海そうを使った料理に使います。今日は、アオサという海そうを混ぜた衣をつけて、ちくわをあげています。</p>	10 <div>ささみとブロッコリーのサラダ</div> <div>ソース</div> <div>いわしのフライ</div> <div>コッペパン</div> <div>はくさいのミルクに</div> <p>いわしのフライはほねにちゅうい!</p>	<div>2月3日は節分です</div>	12 <div>コールスローサラダ</div> <div>ぶたにくのからあげ</div> <div>コッペパン</div> <div>ナポリタンスパゲティ</div> <p>ナポリタンスパゲティは海外の料理ではなく、日本で生まれた料理です。トマトソースのスパゲティを「ナポリ風」と呼んでいたことから名づけられました。</p>	13 <div>ハートいっぱいフルーツミックス</div> <div>ハートハンバーグ</div> <div>ごはん</div> <div>こめこチキンカレーシチュー</div> <p>今日の給食はハートマークがたくさんあります。ハートマークは幸福や喜び、友情や深いきづな、また感謝の気持ちを伝えるシンボルとして親しまれています。毎日の給食も、心をこめて作っています。</p>
16 <div>ひじきのいために</div> <div>ぼうぎょうざ</div> <div>ごはん</div> <div>しろみざかなだんごのすましる</div> <p>ぎょうざには、焼ぎょうざ、水ぎょうざ、あげぎょうざ、蒸しぎょうざ等 色々な種類があります。棒ぎょうざは熱々の鉄なべで焼いたターヤンという細長いぎょうざが、はじまりだと言われています。</p>	17 <div>とりにくとチンゲンサイのソテー</div> <div>ひとくちかてんぶら(4こくらい)</div> <div>こめことうにゅうパン</div> <div>たんたんごまとうにゅうラーメン</div> <p>ひとくち一口か天ぶらはよくかんで食べましょう。「4こくらい」はめやすです。たんたんごま豆腐ラーメンは、新メニューです。ごまと肉みその「こく」と「香ばしさ」を味わってみてください。</p>	18 <div>ビーンズサラダ</div> <div>オムレツ</div> <div>ごはん</div> <div>ハヤシシチュー</div> <p>ビーンズサラダの「ビーン」は英語で豆のことです。今日のサラダには大豆と、大豆になる前の若い実である「枝豆」が入っています。</p>	19 <div>わかめのサラダ</div> <div>タルタルソース</div> <div>しろみざかなフライ</div> <div>コッペパン</div> <div>にくだんごのスープ</div> <p>しろみざかなフライはほねにちゅうい!</p>	20 <div>にんじんシリシリ</div> <div>にらまんじゅう</div> <div>ごはん</div> <div>タッカルビ</div> <p>タッカルビはとり肉と野菜をあまからく、いためににした韓国・朝鮮の料理です。「タッ」はとり肉のことで、名前がよく似た「タッカンマリ」もとり肉料理です。</p>
<div>ウイルス</div>	24 <div>プチプチサラダ</div> <div>フランクフルトソーセージ</div> <div>コッペパン</div> <div>しろいんげんまめのポタージュ</div> <p>プチプチサラダのプチプチした食感、コンブやワカメなどの海藻から出来た天然の食物せんいで作った春雨です。</p>	25 <div>ビーフソテー</div> <div>シュウマイ(2こ)</div> <div>ごはん</div> <div>わかめスープ</div> <p>ビーフは米から出来るめんて中国、台湾、東南アジアで古くから食べられてきました。米をめん状に加工して持ち歩けるようにしたのが始まりだそうです。</p>	26 <div>スラッピージョー</div> <div>サーモンのステーキソースかけ</div> <div>ロールパン2こ</div> <div>かぶのあったかスープ</div> <p>サーモンのステーキソースかけはほねにちゅうい!</p>	27 <div>れんこんとひじきのサラダ</div> <div>ミンチカツ</div> <div>ごはん</div> <div>カレーうどんじる</div> <p>れんこんの穴は10個くらいあります。どろの中でも大きくなれるように空気を通す役割があります。</p>

こんだてカレンダーの
みかた
動画はこちら！

はしマークの日は、
はしを使いましょう。

スプーンマークの日に、
スプーンを配いましょう。

はしは毎日持ってきましょう

※カレンダーに書いている「〇こくらい」は低学年の目安です。重さで量って入れているので、学年や大きさによって数が変わることがあります。