
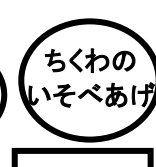
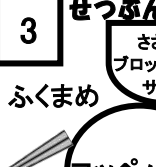






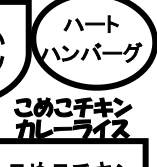
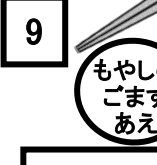

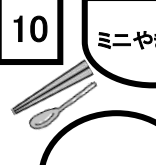
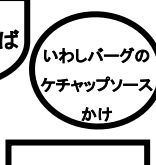



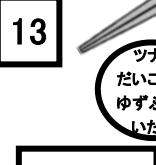


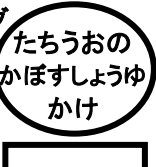




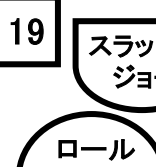

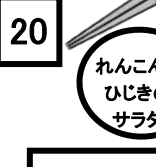

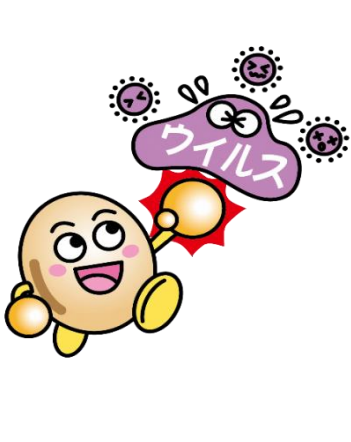

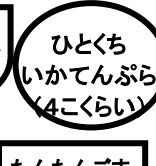
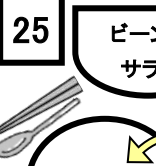



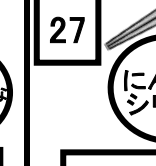
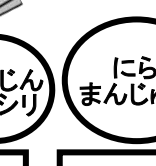
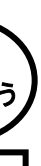


# B 2月 こんだてカレンダー

☆「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
<b>2</b>  とりにくの スタミナ いため  ちくわの いそべあげ ごはん かすじる	<b>3</b> <b>せつぶんメニュー</b>  ささみと ブロッコリーの サラダ ふくめ  いわしの フライ コッペパン はくさいの ミルクに	<b>4</b>  ひじきの いために  ぼうぎょうど いろどり ごはん しろみざかな だんごの すましじろ	<b>5</b>  コール スロー サラダ  ぶたにくの からあげ コッペパン ナポリタン スパゲティ	<b>6</b>  ハート いっぱい フルーツ ミックス  ハート ハンバーグ ごはん <b>こめこチキン カレーライス</b> こめこチキン カレー シチュー
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。	今日 <b>は</b> 節分メニューです。ひと口メモや動画を見てください。 <b>いわしのフライは ほねにちゅうい！</b>	ぎょうざには、焼きぎょうざ、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。揚げぎょうざは熱々の鉄なべで焼いたターリ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。	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。	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。
<b>9</b>  もやしの ごま あえ  たまごやき ごはん おでん	<b>10</b>  ミニやきそば  いわしバーグの ケチャップソース かけ コッペパン ジュリエンヌ スープ		<b>12</b>  とりにくと コーンの バターいため  カップも たべられる グラタン クロワッサン チンゲンサイの スープ	<b>13</b>  ツナと だいこんの ゆずふうみ いため  ハート コロケ ごはん にくすい
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。	ジュリエンヌとは、フランス語で細いせん切りのことを言います。いわしバーグは、いわしのすり身とぶた肉やとり肉のミンチ、玉ねぎ、きゃべつなどの野菜をハンバーグにしたものです。		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。	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。
<b>16</b>  ドレッシング  ハムと だいこんの サラダ ごはん とりすきに	<b>17</b>  プチプチ サラダ  フランクフルト ソーセージ コッペパン しろいんげん まめの ポタージュ	<b>18</b>  ビーフ ソテー  シュウマイ (2こ) ごはん わかめ スープ	<b>19</b>  スラッピー ジョー  サーモンの ステーキソース かけ ロールパン 2こ かぶの あったか スープ	<b>20</b>  れんこんと ひじきの サラダ  ミンチカツ ごはん カレー うどんじる
<b>たちうおのかぼすしょうゆかけは ほねにちゅうい！</b>	プチプチサラダのプチプチした食感は、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。	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。	<b>サーモンの ステーキソース かけは ほねにちゅうい！</b>	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。
	<b>24</b>  とりにくと チンゲンサイ のソテー  こめこ とうにゅう パン  ひとくち いかてんぱら (4こくらい) たんたんごま とうにゅう ラーメン	<b>25</b>  ビーンズ サラダ  オムレツ ごはん <b>ハヤシライス ハヤシ シチュー</b>	<b>26</b>  わかめの サラダ  タルタル ソース しろみざかな フライ コッペパン にくだんごの スープ	<b>27</b>  にんじん シリシリ  にら まんじゅう ごはん タッカルビ
	ひとくち天ぷ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。	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。	<b>しろみざかなフライは ほねに ちゅうい！</b>	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。

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、  
スプーンを配りましょう。

まいにちも  
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。