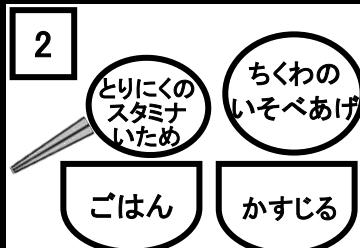
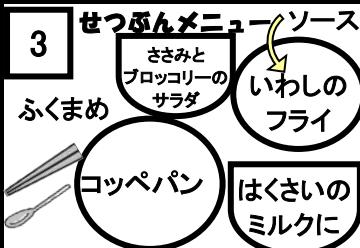
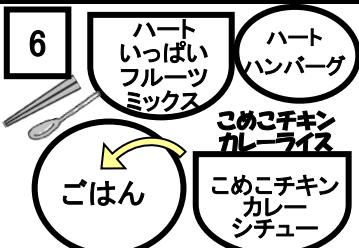
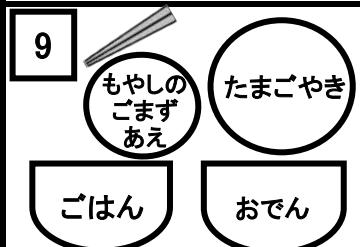
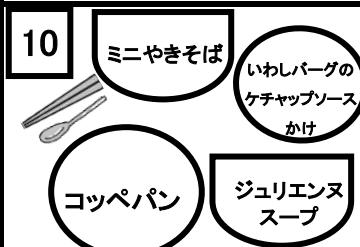
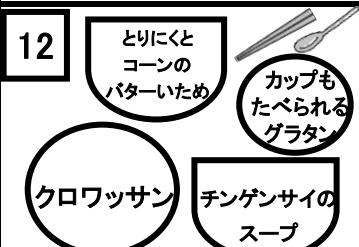
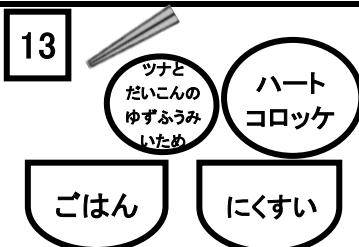
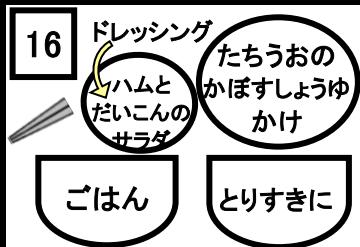
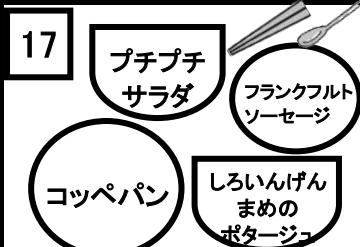
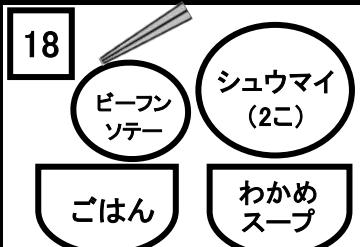
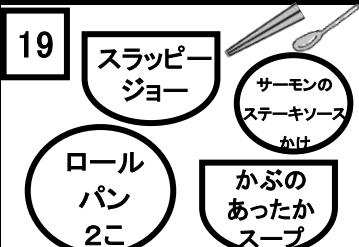
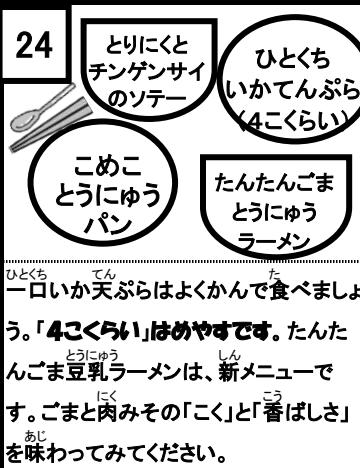
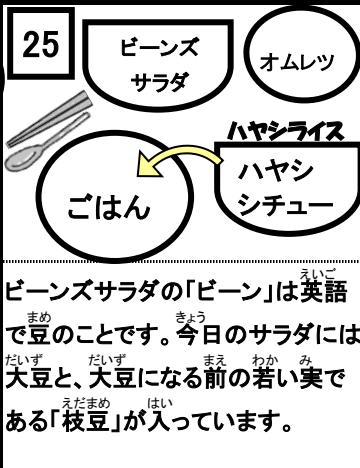
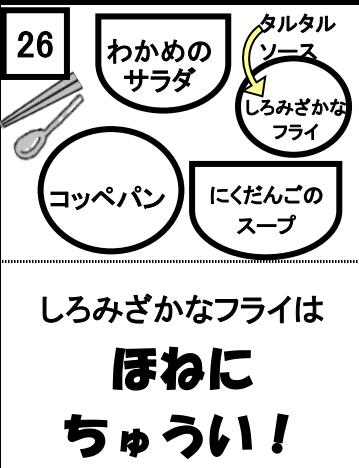
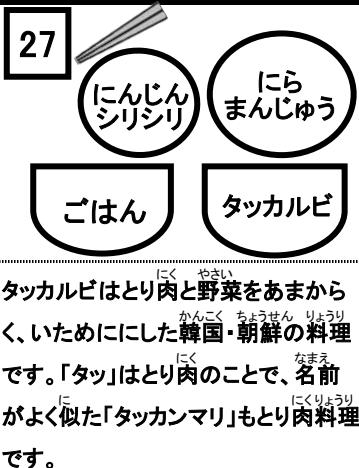


# B 2月 こんだてカレンダー

☆「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
2  ちくわのいそべあげの「いそべ」という言葉は、のりなどの海藻をを使った料理に使います。今日は、アオサという海藻を混ぜた衣をつけて、ちくわをあげています。	3  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。 いわしのフライは ほねにちゅうい！	4  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。棒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。	5  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。	6  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。
9  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。	10  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、いわしの身とぶた肉やとり肉のミンチ、玉ねぎ、きやべつなどの野菜をハンバーグにしたものです。	2月3日は 節分です	12  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されました。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、フランスに来た時に連れてきたパン職人がフランスに伝わりました。	13  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。
16  たちうおのかぼすしょうゆかけは ほねにちゅうい！	17  ピチチサラダのピチチした食感は、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。	18  ピーフンは米から出来るめんで、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はじまりだそうです。	19  サーモンのステーキソースかけは ほねにちゅうい！	20  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。
24  ひとくちい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。たんなんごま豆乳ラーメンは、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。	25  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。	26  しろみざかなフライは ほねに ちゅうい！	27  タッカルビはとり肉と野菜をあまからく、いためにした韓国・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  
どうが  
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  
はしは毎日持ってきてましょう

※カレンダーに書いている「○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。