

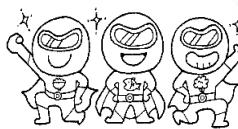
給食の前には、しっかり手を洗いましょう！



# 2月 給食

給食の牛乳1本には、どれくらいのカルシウムが含まれているか知っていますか？（パックの側面を見てみてね。）給食では、小学校で350mg・中学校で450mgのカルシウムが必要です。牛乳だけでは足りないカルシウムは、骨まで食べられる魚や大豆製品、海そうや色の濃い野菜を意識して食べましょう。

栄養バランスのよい食事と十分な睡眠で寒さに負けるな！！



<p>1(火)</p> <p>じゃこサラダ ごはん けんちんじる</p> <p>やまとポークの わふう メンチカツ</p> <p>リクエスト給食で、どんぶり部門2位の「キーマカレー」と野菜料理部門1位の「寒天サラダ」です！</p>	<p>2(水)</p> <p>かんてん サラダ キーマカレー</p> <p>ごはん</p> <p>今日は節分です。節分には、豆をまいたり、いわしの頭をひいらぎの枝にさして玄関にかざります。</p>	<p>3(木)</p> <p>せつぶんボーロ いそかあえ ごはん とんじる</p> <p>いわしの うめに</p> <p>4(金)</p> <p>にくだんごの あます いため あげパン すいぎょうざ いりスープ</p> <p>上手に 分けてね</p> <p>リクエスト給食のパン部門で、なんと6割以上の方が投票した人気ナンバーワンの「揚げパン」です。</p>		
<p>7(月)</p> <p>プロッコリーの ごまあえ ごはん さつまじる</p> <p>こんさいの あまから いため</p> <p>甘辛炒めに入っているれんこんは、ビタミンCが多く含まれていて、風邪を予防する働きがあります。</p>	<p>8(火)</p> <p>たかなちりめん ごはん ラーメン</p> <p>ならのさといも コロッケ ごもく</p> <p>奈良県産の「さといも」と奈良県で育てている地鶏「大和肉どり」を使った、地産地消コロッケです。</p>	<p>9(水)</p> <p>ほうれんそう ごはん すいとんないり みそしる</p> <p>としめじの あえもの</p> <p>ぶりの てりやき</p> <p>ぶりは成長するにつれて名前が変わる出世魚で、ツバス→ハマチ→メジロ→ブリになります。</p>	<p>10(木)</p> <p>プチゼリー (アセロラ) ごはん みぞれじる</p> <p>くきわかめの ごもくいため ごはん</p> <p>とりにくの しおこうじ やき</p> <p>みぞれじる</p> <p>みぞれじるは、雨まじりの雪のことですが、すりおろした大根がみぞれに似ていることから名前がつきました。</p>	<p>11(金)</p> <p>建国記念 の日</p>
<p>14(月)</p> <p>キャベツの ごぶづけ あえ ごはん ぶたじやが</p> <p>いちごジャム</p> <p>一年中、手に入るキャベツですが、冬のキャベツは葉が厚く、巻きはかためですが、甘みがあります。</p>	<p>15(火)</p> <p>りんご プロッコリーの わふうナムル ごはん ふゆやさいの みそしる</p> <p>さばの しおやき</p> <p>りんごは、人類が食べた最古の果物だと言われています。秋から冬に収穫し、長期保存できる果物です。</p>	<p>16(水)</p> <p>たいこん サラダ ごはん ビーフン スープ</p> <p>えびチリ みそしる</p> <p>だいこんには、炭水化物・たんぱく質・脂質の消化を助ける酵素が含まれています。</p>	<p>17(木)</p> <p>フルーツポンチ ごはん ぐだくさん みそしる</p> <p>そぼろ どんぶりのぐ ぐだくさん みそしる</p> <p>デザート部門で人気1位のフルーツポンチは、4種類の果物とゼリーと一緒にココが入っています。</p>	<p>18(金)</p> <p>いちごジャム</p>
<p>21(月)</p> <p>こんぶあえ ごはん かきたまじる</p> <p>さわらの ゆずみそ かけ</p> <p>たまごは、ビタミンCと食物せんい以外の体に必要な栄養素をすべて含んでいる食品です。</p>	<p>22(火)</p> <p>くきわかめの サラダ ハヤシライス</p> <p>くきわかめは、わかめのくきの芯の部分です。肉厚でコリコリした食感です。よくかんで食べましょう。</p>	<p>23(水)</p> <p>天皇誕生日</p> <p>24(木)</p> <p>さけのしょうゆ たれかけ ごはん しめじの みそしる</p> <p>さけのしょうゆ たれかけ</p> <p>しめじは、食物せんいが豊富なきのこです。給食で使っているしめじは、吉野で栽培されたものです。</p>	<p>25(金)</p> <p>ジョア(マスカット)</p> <p>ツナサラダ ささみカツ ごめこパン ミネストローネ</p> <p>ささみは鶏のむね肉の内側の部分で、脂肪が最も少なくてやわらかい部分で、牛のヒレ肉に相当します。</p>	
<p>28(月)</p> <p>こまつな ナムル あげしゅうまい 幼:1こ 小中:2こ</p> <p>ごはん マーボー どうふ</p> <p>畑の肉といわれる大豆をゆでてこしたもののが豆乳、それに凝固剤を入れて固めたものが豆腐です。</p>	<p>給食センターからこんにちは♪ #.10</p> <p>きゅうしょく 給食センターでは、市内の幼稚園・小学校・中学校に給食を届けています。その中でもうすぐ卒業する ちゅうがく ねんせい がつ きゅうしょく 中学3年生は、4月から給食を食べられなくなってしまいます。そこで、中学校3年生に今まで食べてきた きゅうしょく なか そつきよう 給食の中で卒業までにもう一度食べたい「リクエスト給食」のアンケートをとりました。3学期の給食には、 きゅうしょく なか そつきよう リクエスト給食で上位のメニューがたくさん登場します。あなたが好きな給食メニューは入っているかな? どうじょう きゅうしょく どんなメニューが登場するのか給食だよりや献立表を見て、楽しみにしていてくださいね。</p>	<p>きゅうしょく なか そつきよう さけのしょうゆ たれかけ ごはん しめじの みそしる</p>	<p>きゅうしょく なか そつきよう ジョア(マスカット)</p>	