

2月給食配膳表

鳴門市林崎小学校

月	火	水	木	金
<p>大豆から作られる食べ物</p>				
1日				
<p>きりぼしだいごんとわかめのサラダ</p> <p>大豆油</p> <p>大豆</p> <p>大豆油</p> <p>きな粉</p> <p>きな粉</p> <p>おから</p> <p>豆乳</p> <p>しょうゆ</p> <p>みそ</p>			<p>ハヤシライス</p> <p>ハヤシライスの「ハヤシ」は英語の「ハッシュ」に由来する言葉です。「ハッシュ」は肉などを細切りにするという意味があります。</p>	
4日				
<p>さばのしおやき</p> <p>やさいのつけあわせ</p> <p>ごはん</p> <p>ひじきのいために</p>	<p>白菜</p> <p>白菜は英語で「チャイニーズキャベツ」といいます。ヨーロッパでほとんど栽培されており、まさにアジアを代表する野菜です。</p>	<p>みかん</p> <p>やきぎょうざ (幼小2・中3)</p> <p>ごはん</p> <p>かんこくふうすきやき</p>	<p>ねぎ</p> <p>ねぎには緑のやわらかい部分を食べる「葉ねぎ」と、土をよせて白い部分を長く育てる「根ねぎ」の2種類があります。</p>	<p>筑前煮</p> <p>筑前煮は、九州の郷土料理です。九州では「がめ煮」と呼ばれています。野菜をはじめ、たくさんの食品がおいしくとれる煮物です。</p>
7日				
<p>ごぼうサラダ</p> <p>ロールパン</p> <p>ポークビーンズ</p>			<p>大豆</p> <p>大豆は、日本でもから食べられており、この大豆を利用してさまざまな大豆製品が作られます。</p>	
8日				
<p>わふうにくだんご (幼1・小中2)</p> <p>ごまあえ</p> <p>ごはん</p> <p>あすかじる</p>			<p>もやし</p> <p>もやしは、豆を発芽させた野菜で、豆のときにはなかったビタミンなどを蓄えています。いろいろな豆からもやしは作られます。</p>	
11日				
12日				
13日				
14日				
15日				
18日				
19日				
20日				
21日				
22日				
25日				
26日				
27日				
28日				
<p>あつやきたまごツナあえ</p> <p>ごはん</p> <p>だいすいりきんぴらごぼう</p>	<p>わかめ</p> <p>鳴門市の特産物であるわかめが旬を迎えています。鳴門海峡の激しい潮の流れの中でもまれて育ったわかめは、歯ごたえがしっかりとおいしいですね。</p>	<p>わふうハンバーグ</p> <p>ごはん</p> <p>ほうとうじる</p>	<p>いよかんゼリー</p> <p>ピーナッツあえ</p> <p>げんまいごはん</p> <p>おやこどん</p>	<p>いよかん</p> <p>「いよかん」という名前が「いよ」感と聞こえることから、縁起をかついで神社などで祀られたりすることもあるそうです。みなさんにもいいことがあるといいですね。</p>
<p>さつまいも</p> <p>さつまいもは、江戸時代に中国から沖縄県に伝わりました。そこから「さつまい」と呼ばれていた今のさつまいもは、鹿児島に伝わったので「さつまいも」といわれるようになりました。</p>			<p>のり</p> <p>のりの原料となる海藻は「あまのり」です。「新のり」と呼ばれるものは、香り高い風味があります。</p>	
<p>けんこくきねん 建国記念の日</p>				
<p>分もひい！ 受験生！</p> <p>後事と休養で 受験を乗り越えよう！</p>				