

2月 給食だより

予定献立表、給食だよりは、吉部小学校HPで、カラーでご覧いただけます。学校の様子も随時更新されます。ぜひ、ご覧ください。

吉部小学校HP



暦の上では春ですが、まだまだ、寒い日が続いています。1年で一番寒い季節とも言われています。バランスよくしっかり食べて、寒さや風邪を吹き飛ばし、3月に備えましょう。



献立紹介 2月



8日

花野菜シチュー

ブロッコリーなど、小さな花のつぼみが集まってできている野菜を「花野菜」といいます。山口県で生まれた野菜「はなっこりー」も花野菜です。



21日

常夜鍋（じょうやなべ）

毎晩食べても飽きないほどおいしいことが由来の鍋もので、豚肉やほうれん草、もやしなどが入ります。



3日

節分献立

鬼が苦手な、いわしの頭をヒイラギの葉にさして家の出入り口飾り、鬼を追いかう地域もあります。今日の給食では、いわしと大豆を使っています。



9日

ふく汁

2月9日は語呂合わせて「ふぐの日」です。山口県内では幸福の「福」にかけて「ふく」とにこらずに呼ぶ地域もあります。



27日

テンジャンチゲ

テンジャンチゲは韓国の食堂などでよく食べられるスープ料理です。肉や野菜、魚介類などを「テンジャン」という韓国の味噌で煮込みます。

6年生が考えた

スペシャル献立

が登場します！



スペシャル献立の「スペシャル」とは…

- ・栄養バランスの良い
- ・みんなが喜ぶ
- ・思い出に残る

10月下旬に、万倉小学校で吉部小・万倉小の6年生6人がスペシャル献立を作成しました。各グループで「これはどうかな？」「こっちの方がいいかも！」と試行錯誤して考えた献立を紹介します。



なかなか、海外旅行に行くことができない今、気分だけでも海外旅行に行けるよう考えてくれました。ABCスープは、イタリアっぽくトマト味にしました。イギリスのフィッシュ&チップスに似せた チキン&野菜チップスも考えました。この給食でヨーロッパ旅行に行った気分になれるわくわくするメニューです。

2月16日（木）

「給食でヨーロッパ旅行」

2月15日（水）

「寒さ吹き飛ばす！ 沖縄メニュー」

冬の寒い時期に、沖縄のメニューを食べることで暖かい沖縄の気分を味わえるように考えてくれました。揚げパンも、黒糖パンに黒糖ココアをまぶし、沖縄感満載です。栄養バランスを考えて、にんじんしりしりには、豆腐、卵、ポークハムなどのたんぱく源を入れてくれました。栄養バランスもばっちり！風邪も寒さも吹き飛ばすメニューです。

