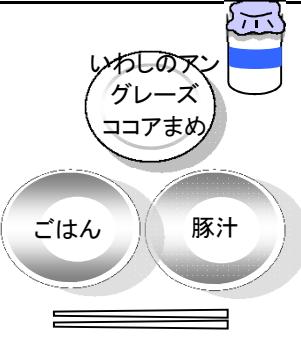
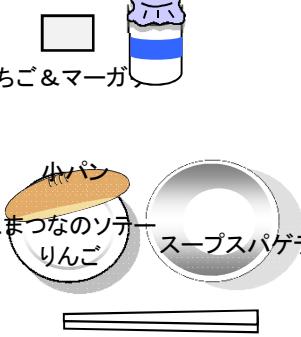
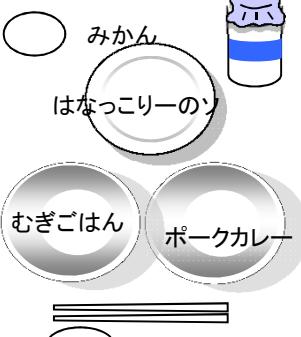
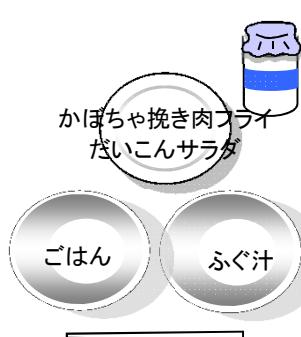


今週の給食 2月 ちよこっと食育 N. 1

3日 月曜日		せつぶん 節分について	にちげつ 3日(月)
		せつぶん 節分は季節の変わり目のことをいい、今では、冬から春に季節が変わると俗に節分といいます。節分には、豆まきをしますね。豆まきをすることで、豆に宿る靈力で災いや病気を追い払うといわれます。豆を年の数やそれに1つたした数をたべると1年間元気にすごすことができるといわれます。また、巻き寿司をその年の恵方とよばれる方角にむかって無言で食べるとよいことがおこると言われます。また、鯨をたべると、大きな幸運をつかむことができるといわれます。節分と鯨の関係は、いわしの頭を軒先につるしておくと、そのおいで災いや病気を追い払うことができるといわれます。今日は節分にちなんで、いわしと大豆を給食でいただきます。』	にちげつ 3日(月)
4日 火曜日		いちごについて	にちか 4日(火)
		がつ 12月から3月に市場にでまわる、いちごは、主にハウスいちごです。いちごの本来の旬は、4月から6月です。いちごには、豊富なビタミンCとカリウムを含み、1日に5粒から6粒食べると、1日に必要なビタミンCがとれます。いちごは、新しさが命のフルーツです。買ってきたら早めに食べるようにならしめよう。へたの部分からビタミンCがとけでるので、洗ってからへたをとり、すぐに食べるようにならしめよう。	にちか 4日(火)
5日 水曜日		スープスパゲティについて	にちげつ 5日(月)
		スープスパゲティはクリームスープのなかにゆでたスパゲティをいれています。ミートスパゲティなどのように、炒めて仕上げるのとちがい、スープの中にいれます。クリームスープは、バターをとかして、小麦粉をいためて、牛乳をいれてとろみをつけて作ります。つるつるとした食感で食べやすく、そしてとろみのついたスープでからめてあるので、あたたかく食べるとからだをあたたまります。	にちげつ 5日(月)
6日 木曜日		はなっこりーについて	にちすい 6日(水)
		はなっこりーは、花野菜です。野菜には、根の部分をたべる野菜、茎の部分を食べるやさしい、実の部分を食べる野菜などさまざまです。はなっこりーは、収穫が遅れると、黄色の花がさくように、花の部分をたべます。花の部分を食べる野菜には、ブロッコリーやカリフラワーなどもあります。はなっこりーは、ブロッコリーと中国野菜のサイシンをかけあわせて作られました。山口県の農業試験場でつくられた、山口県のオリジナル野菜です。免疫力をため、病気を予防するはたらきがあります。	にちすい 6日(水)
7日 金曜日		ふくについて	にちまん 7日(金)
		きょう 今日は2月9日、「ふくの日」です。ふぐといえば、下関の彦島のはえどまり市場が有名です。日本全国の80%がここで水揚げされます。山口県ではふぐのことを「ふく」といいます。これは、「福がくるように」という縁起をついているからです。その昔、ふぐは朝鮮出兵の時に兵士がおなかをこわしたことから、豊臣秀吉がふぐをたべ、ご禁制がとられたということです。ふぐは、毒をもつて、免許をもっている人でないと、調理ができません。今日は、そのようなふぐを「ふぐ汁」にしています。体の中からあたたまりましょう。	にちまん 7日(金)