

Table with 6 columns: 日/曜, 献立名, 材, 料, 名, おやつ, 午後, 午前, 栄養価. Rows include items like ミルクロールパン, 鯛の蒲焼き, 中華風あんかけ焼きそば, etc.

Table with 6 columns: 日/曜, 献立名, 材, 料, 名, おやつ, 午後, 午前, 栄養価. Rows include items like 五目チャーハン, ミルクロールパン, ご飯, etc.

【お知らせ】

- ★食材の仕入れ等の都合により、献立が変更することがあります。
★3日は、節分集会があります。節分メニュー・おやつにしました。
★4日は、さくら組がおやつホットケーキを自分で焼いてデコレーションをして食べます。
★6日、17日は、もも・たんぼ組に白菜スープの白菜をちぎってもらいます。
★8日は、事八日といわれます。土曜日なので7日にお事汁をだします。
★10日・28日は、おやつサモサにつかうじゃが芋をたんぼ組につぶしてもらいます。
★14日は、バレンタインです。給食室から心ばかりのブラウニーケーキを作ります。
★19日は、ちゅうりっぷ組がおやつホットケーキを自分で焼いてデコレーションをして食べます。
★26日は、お誕生メニューになります。



【献立紹介】

恵方巻きの恵方とは、その年の福を司る神様、歳徳神（とすとくじん）のいる方角をいいます。
恵方巻の起源は諸説あり、関西地方で商売繁盛を願い食べられていたようですが、平成10年に
大手コンビニエンスストアが全国販売する際に「丸かぶり寿司 恵方巻き」と販売したことで
「恵方巻き」という名前・習慣が広まったようです。今年の恵方は【西南西】です。
※7日給食：お事汁
・・・旧暦12月8日、2月8日に「事八日」（ことようか）に、無病息災を祈って食べる野菜たっぷりの味噌汁が
「お事汁」です。お事汁とは別名「六貫汁」（むしつじる）とも呼ばれ、元々は芋・大根・人参・
ごぼう・小豆・こんにやくの6種類の具を入れて作った味噌汁です。ビタミン、ミネラル、食物繊維が
豊富で寒い季節に体の芯から温まる伝統的健康長寿食といえます。

(★印はアレルギー除去対象食品です)