



2月給食たより



毎月19日は食育の日
19日は子ども達と
食卓を囲んで、家庭で
食事を楽しみましょう！

天候等の都合により、献立・食材を変更する場合があります。

<p>献立名</p> <p>◆なご産食材◆ 2月の食材</p> <ul style="list-style-type: none"> 豚肉・鶏肉・鶏卵 葉ねぎ・にら 屋部大根・もやし 冬瓜・しめじ パパイヤ・たんかん にんにく・葉 ジャンボいんげん クガニー・かぼちゃ <p>給食では、名護市内や県産、地元食材を中心に活用し、給食提供に努めています。</p>	<p>1(火)</p> <p>タビオカナントゥ</p> <p>牛乳</p> <p>ヌンクグワー</p> <p>黒米ごはん いなむどっち</p> <p>旧正月にちなんだ献立</p>	<p>2(水)</p> <p>紅芋タルト</p> <p>牛乳</p> <p>小さいわしの梅香り揚げ</p> <p>ほうれん草のおひたし</p> <p>カレーうどん</p>	<p>3(木)</p> <p>牛乳</p> <p>くだもの</p> <p>手作り黒糖</p> <p>白身魚フライ</p> <p>ピーズ</p> <p>コッペパン</p> <p>ブラウンシチュー</p> <p>節分にちなんだ献立</p>	<p>4(金)</p> <p>牛乳</p> <p>茎わかめサラダ</p> <p>おでん</p> <p>麦ごはん</p> <p>ミルクもち</p>
<p>7(月)</p> <p>くだもの</p> <p>牛乳</p> <p>白菜のキムチあえ</p> <p>ひじき卵焼き</p> <p>アーサ入り炊きこみごはん</p>	<p>8(火)</p> <p>お祝いデザート</p> <p>牛乳</p> <p>千切りイリチ</p> <p>子持ちししゃもフライ</p> <p>ゆかりごはん</p> <p>なかみ汁</p> <p>十三祝いにちなんだ献立</p>	<p>9(水)</p> <p>牛乳</p> <p>コールスローサラダ</p> <p>チリコンカン</p> <p>ナン</p> <p>貝たくさんスープ</p>	<p>10(木)</p> <p>牛乳</p> <p>具入りオムレツ</p> <p>ブロッコリーしめじソテー</p> <p>あげパン</p> <p>ABCスープ</p> <p>6年生リクエストNo1 献立</p>	<p>11(金)</p> <p>建国記念の日</p>
<p>14(月)</p> <p>チョコアイス</p> <p>牛乳</p> <p>屋部大根サラダ</p> <p>イカリングフライ</p> <p>チーズライス</p> <p>バレンタインにちなんだ献立</p>	<p>15(火)</p> <p>牛乳</p> <p>八宝菜</p> <p>鮭の塩焼き</p> <p>のり</p> <p>のりにごはん・鮭をはさんで食べてね！</p> <p>麦ごはん</p> <p>ゆし豆腐</p>	<p>16(水)</p> <p>牛乳</p> <p>タンカン</p> <p>スーナー</p> <p>野菜そば</p> <p>めんを入れてその上からスープを注いでください</p>	<p>17(木)</p> <p>牛乳</p> <p>いちごジャム</p> <p>魚のマスタード焼き</p> <p>ほうれん草ポテ</p> <p>全粒粉パン</p> <p>かぼちゃスープ</p>	<p>18(金)</p> <p>欠食：屋部スマイル学級</p> <p>牛乳</p> <p>白菜のさっぱりあえ</p> <p>もずく丼(麦ごはん)</p> <p>ほっとぜんざい</p>
<p>21(月)</p> <p>牛乳</p> <p>元気</p> <p>中華あえ</p> <p>ヨーグルト</p> <p>ジャンボぎょうざ</p> <p>チャーハン</p>	<p>22(火)</p> <p>欠食：あけみお 屋部幼稚園</p> <p>牛乳</p> <p>さんまの塩焼き</p> <p>豆腐</p> <p>チャンプルー</p> <p>あわごはん</p> <p>キムチスープ</p>	<p>23(水)</p> <p>天皇誕生日</p>	<p>24(木)</p> <p>欠食：大宮幼稚園 安和幼稚園</p> <p>牛乳</p> <p>ミニ野菜コロッケ</p> <p>ミルメイク</p> <p>キャベツサラダ</p> <p>ナポリタン</p>	<p>25(金)</p> <p>欠食：屋部幼稚園</p> <p>牛乳</p> <p>ココアケーキ</p> <p>バリバリサラダ</p> <p>麦ごはん</p> <p>リクエスト牛カレー</p> <p>大宮小6年リクエスト献立</p>
<p>28(月)</p> <p>牛乳</p> <p>黄桃</p> <p>ごぼうサラダ</p> <p>国産</p> <p>ミートバーグ</p> <p>ポパイライス</p>	<p>大豆が変身していくよ！</p> <p>★変身するためには、どんな加工が必要なのか、加工方法の例を参考にしながら表に書いてみましょう。</p> <p>加工方法の例</p> <ul style="list-style-type: none"> 水につける 煮る 発酵させる など <p>大豆はさまざまな加工によって、いろいろな食品に変化します。昔からわたしたちの食生活に欠かせない大豆製品を調べてみましょう。</p> <p>食卓、手洗い、生活リズム</p> <p>大物作</p>			