

令和7年度

## 2月 予定献立表

※ジョアの日を除いて牛乳は毎日付きます。予定献立につき、変更になることがあります。八郎潟町学校給食調理場

月	火	水	木	金	
2日	3日 節分献立	4日	5日	6日	
ごはん 米粉唐揚げ(2個) 蒸し鶏とひじきのサラダ 麻婆大根	ごはん いわしの生姜煮 ブロッコリーと大豆のツナマヨサラダ 豚汁(さつまいも)	麦ごはん 三色そぼろ丼(眞) もやしのごまみそ汁 果物(りんご)	フォカッチャ ポルベッティ(小2個中3個) フンギ トリフォーラーティ ズッパ ディ ズッカ ジョアマスカット イタリア料理の日	ごはん ぎょうざ(小2個中3個) 切り干し大根のハリハリあえ 五目中華スープ	
9日	10日	11日	12日	13日	
ごはん 豚肉の生姜炒め 青のりポテト 野菜のみそ汁	ごはん さばの味噌煮 ごまあえ 沢煮椀	建国記念の日 	ごはん 鶏肉の照り焼き 炒り豆腐 キャベツともやしのみそ汁	麦ごはん ★ポークカレー 米粉のカップケーキ(ココア)	
16日	17日	18日	19日	20日	
麦ごはん 豚ごぼう丼(眞) 高野豆腐のみそ汁 果物(りんご)	ごはん 焼きキャベツメンチ 鶏肉と大根の煮物 豆腐と野菜のみそ汁	わかめうどん (ゆでうどん) のり入り厚焼玉子 ★バラバラかき揚げ ★レモンソーダゼリー	ターメリックライス チリコンカン ツナとブロッコリーのサラダ	ごはん マスのりりん醤油焼き 塩肉じゃが 大根のみそ汁	
23日	24日	25日	26日	27日	
天皇誕生日  食事前には手洗いを!	ごはん 鶏肉の香味焼き ひじき五目煮 じゃがいもと青菜のみそ汁	ごはん ほっけピリ辛焼き ごましょうゆあえ 五目汁	麦ごはん 焼き肉丼(眞) ★海の野菜スープ 果物(デコポン)	ごはん ハンバーグ和風おろしソース わかめと蒸し鶏のサラダ にらともやしのみそ汁	
<b>世界の料理～2月はイタリア～</b> せかい りょうり がつ 冬季五輪に合わせて5日にイタリア料理を提供します。 		<b>リクエスト給食</b> ★は、小学校の食育アンケートで人気のあったメニューです 		☆今月の平均栄養価☆ 小学校 エネルギー 638 kcal たんぱく質 26.9 g 脂 質 21.3 g 	

# 食育だより

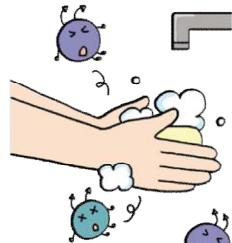



令和7年度  
2月号

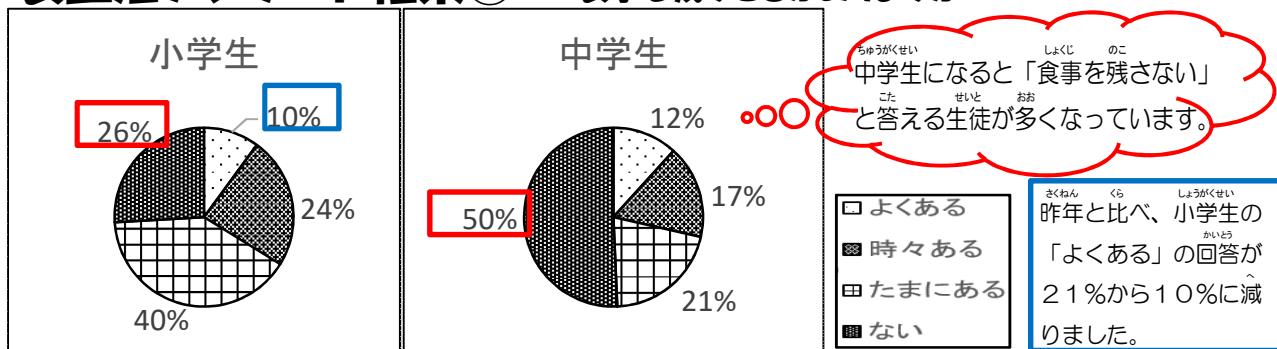
八郎湯町学校給食調理場

## 風邪予防のために手洗いをしっかりしよう

寒さが厳しい時期ですが、みなさん体調は良いですか？感染症予防には手洗いが効果的です。また、周りの人に移さないためにも、手洗いは大切です。食事をする前や、給食当番をする前には、石けんをつかって、ていねいに手を洗いましょう。



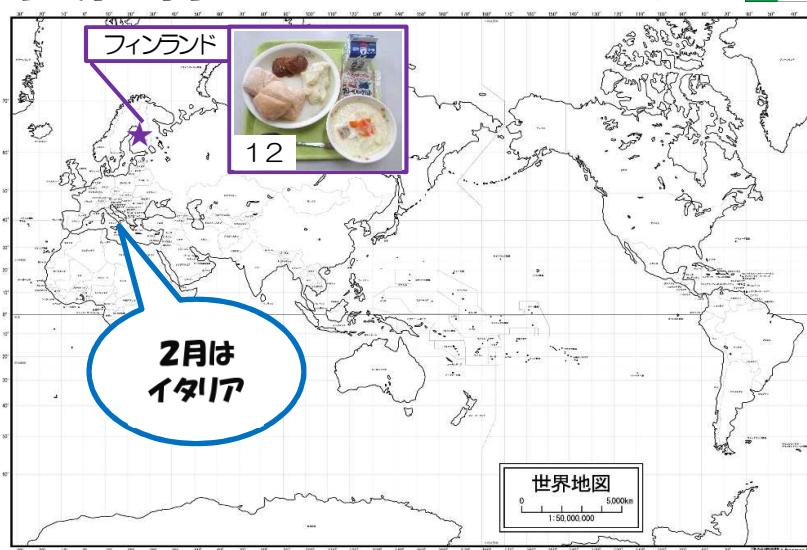
## 食生活アンケート結果④ ~食事を残すことがありますか？~



日本を含む多くの国では、食事は残さずに食べることがマナーです。スイスでは出された物は必ず味見をして、その後に食べることが礼儀です。ドイツやインド、韓国なども残さないことが基本ルールです。しかし、中国やメキシコ、ポルトガルなどでは、少し残すこと、満足した気持ちを表します。自分に食べられる量を把握したり、好き嫌いを減らすことはマナー面でも大切です。食べ残しを意識して食べてみましょう。



## 世界の料理 ~2月はイタリア共和国~



イタリアはヨーロッパにあるブーツの形をした国です。歴史ある街が多く、芸術・建築・ファッションの中心地です。

イタリアには地域ごとに特産品があり、地域の食材をいかした郷土料理が受け継がれています。

- ・フォカッチャ (ひら平たいパン)
- ・ポルペッティ (肉団子トマトソース)
- ・フンギ トリフォラーティ (きのこのオリーブオイル炒め)
- ・ズッパ デイズ カ (かぼちゃ南瓜のスープ)