

令和8年

# 2月もいっつけ表

児島学校給食共同調理場K(中)

給食の月目標

## 食べ物の働きを知ろう

献立のねらい

指導用資料

月

火

水

木

金

<p>節分にいわしや大豆を食べる由来を知り、日本伝統的な行事や料理を大切にすることができる。</p>	<p>(動) 節分について知ろう。 【classroom&gt; 児島食育配信 (中学校)】</p>	<p>2 <b>行事食「節分」</b> ◇ 節分豆 れんこんの梅肉あえ 牛乳 いわしの甘辛ごはん けんちん汁</p>	<p>3 グリーンサラダ ハンバーグ 牛乳 パン コーンクリームスープ</p>	<p>4 ◇ 中華大豆ごはんの具 マーラーカオ 牛乳 ごはん はるさめスープ</p>	<p>5 差わかめの酢の物 牛乳 かきあげうどん かき揚げうどんの汁</p>	<p>6 <b>世界の料理「韓国」</b> 大根のナムル 牛乳 ごはん キムチ鍋</p>
<p>牛乳の大切さについて知り、寒い時期でも牛乳を飲もうとする意欲を高めることができるようにする。</p>	<p>(掲) 牛乳を飲もう</p>	<p>9 <b>季節の地場産物「はくさい」</b> キャベツの甘酢あえ 牛乳 ごはん とりちゃんこ</p>	<p>10 ◇ いちごジャム フレンチサラダ 牛乳 パン ビーフシチュー</p>	<p>11 建国記念の日 </p>	<p>12 もやしのからしあえ 牛乳 玄米入りごはん 肉みそおでん</p>	<p>13 さわらの西京みそかけ 牛乳 にしきあえ ごはん わかめ汁</p>
<p></p>	<p>おさらのしゅるい おおさら ちやわん しるわん はし スプーン</p>	<p>16 さけの照りじょうゆかけ 寒天のあえ物 牛乳 ごはん さつまいものみそ汁</p>	<p>17 三色ソテー ちぬのカレーじょうゆ 牛乳 パン 卵スープ</p>	<p>18 味付けのり 大豆とわかめの酢の物 牛乳 ごはん みそ肉じゃが</p>	<p>19 ブルーベリーヨーグルト 大根サラダ 牛乳 ソフトめん ミートソース</p>	<p>20 豚肉の甘酢がらめ 牛乳 れんこんのきんぴら ごはん 油揚げと春菊のみそ汁</p>
<p>日本型食生活のよさを知り、米を主食として魚・肉・野菜・大豆(大豆製品)・海藻・牛乳などを副食にバランスよく食べることができる。</p>	<p>26日(木) 配信 (配) 主食・主菜・副菜・汁物を組み合わせる</p>	<p>天皇誕生日 </p>	<p>24 ◇ ツナサンドの具 ノンエッグマヨネーズ 牛乳 パン 野菜たっぷりポトフ</p>	<p>25 さばのみぞれかけ きのこの炒め物 牛乳 ごはん 豆腐のみそ汁</p>	<p>26 若鶏の磯辺揚げ 牛乳 ほうれん草のおかかあえ ごはん 白玉ふのすまし汁</p>	<p>27 ばんさんすう 牛乳 ごはん 豆腐のチリソース煮</p>