2月のテーマ

節分について

節分の由来
節分とは本来、「季節を分ける」つまり季節が移り変わる節日を指し、立春・立夏・立秋・立冬それぞれの前日に、1年に4回あったものでした。ところが、日本では立春は1年のはじまりとして、特に尊ばれたため、次第に節分といえば春の節分のみを指すようになっていったようです。

豆まきの由来
節分には豆をまきますが、これは中国の習俗が伝わったものとされています。豆は「魔滅（まめ）」に通じ、無病息災を祈る意味があります。昔、京都の鞍馬に鬼が出たとき、毘沙門天のお告げによって大豆を鬼の目に投げつけたところ、鬼を退治できたという話が残っており、「魔の目（魔目＝まめ）」に豆を投げつけて「魔を滅する（魔滅＝まめ）」に通じるということです。
豆まきは一般的に、一家の主人あるいは「年男」(その年の干支生まれの人)が豆をまくものとされていますが、家庭によっては家族全員というところも多いようです。家族は自分の数え年の数だけ豆を食べると病気にならず健康でいられると言われています。

２月の旬の食材

からしな、みずな、しゅんぎく、くわい、こまつな、せり、のざわな、いよかん
はっさく、あんこう、しらうお、たい、ひらめ、ふぐ、いいだこ、たらばがに、のり、あずき

《2月のお献立》　　＊卵アレルギーのお子様にはマヨネーズ使用のサラダを**マヨドレ**に変更してお届けいたします。

1日（月） ごはん	プルコギ さつま芋天ぷら、春雨サラダ みかん、中華スープ	牛肉、人参、玉ねぎ、3色ピーマン さつま芋/春雨、人参、ツナ、グリンピース みかん/白菜、人参	483 kcal
2日（火） ごはん **年少なし**	マーボー厚揚げ 大学芋、マカロニサラダ オレンジ、なめこ汁	厚揚げ、豚ミンチ、玉ねぎ さつま芋/マカロニ、人参、ツナ、グリンピース オレンジ/なめこ、人参	504 kcal
4日（木） ごはん	鶏の唐揚げ カレーソテー、高野煮 パイナップル、みそ汁	鶏肉 キャベツ、人参/高野豆腐、人参、大根、椎茸、絹さや パイナップル/さつま芋、大根	497 kcal
8日（月） ごはん	キスの天ぷら、大根おろし 南瓜煮付け、ビーフン りんご、すまし汁	キス/大根 南瓜/ビーフン、人参、ピーマン、竹の子、きくらげ りんご/椎茸、玉ねぎ	460 kcal
9日（火） ごはん	焼肉 フライドポテト、ごぼうサラダ みかん、中華スープ	牛肉、人参、玉ねぎ、3色ピーマン じゃが芋/ごぼう、人参、コーン みかん/小松菜、人参	480 kcal
15日（月） ごはん	豚肉トマト煮 蓮根天ぷら、いんげんツナマヨ和え パイナップル、みそ汁	豚肉、ホールトマト、キャベツ、玉ねぎ 蓮根/いんげん、ツナ、人参 パイナップル/人参、ごぼう	500 kcal
16日（火） ごはん	牛すき煮 煮奴、春雨中華風 オレンジ、中華スープ	牛肉、玉ねぎ、白菜、人参 豆腐/春雨、コーン、わかめ、人参 オレンジ/しめじ、人参	472 kcal
18日（木） ごはん	さわらの漬け焼き、大根おろし 人参煮付け、スパサラダ りんご、みそ汁	さわら/大根 人参/スパゲティ、人参、ツナ、グリンピース りんご/キャベツ、薄揚げ	473 kcal
22日（月） ごはん	鶏肉のカレーフリッター キャベツとツナ炒め、根菜煮 オレンジ、みそ汁	鶏肉 キャベツ、人参、ツナ/蓮根、人参、大根、椎茸 オレンジ/豆腐、もやし	478 kcal
23日（火） ごはん	カレイの唐揚げ オニオンソテー、肉じゃが いちご、すまし汁	カレイ 人参、玉ねぎ/じゃが芋、人参、玉ねぎ、牛肉 いちご/ねぎ、大根	463 kcal
25日（木） ごはん	チキンカレー キャベツコンソメ煮 パイナップル	鶏肉、人参、玉ねぎ、じゃが芋 キャベツ、人参、しめじ パイナップル	524 kcal
29日（月） ごはん	牛肉しぐれ煮 じゃが芋煮付け、筑前煮 みかん、みそ汁	牛肉、ごぼう、人参 じゃが芋/鶏肉、人参、大根、椎茸、絹さや みかん/わかめ、麩	487 kcal

（2月給食のアレルギー代替）

1日（月）　卵アレルギー：春雨サラダ　→　マヨドレ使用
2日（火）　卵アレルギー：マカロニサラダ　→　マヨドレ使用
4日（木）　乳製品アレルギー：鶏の唐揚げ　→　片栗粉使用
9日（火）　卵アレルギー：ごぼうサラダ　→　マヨドレ使用
15日（月）　卵アレルギー：いんげんツナマヨ和え　→　マヨドレ使用
18日（木）　卵アレルギー：スパサラダ　→　マヨドレ使用
23日（火）　乳製品アレルギー：カレイの唐揚げ　→　片栗粉使用

★お別れ会のお献立★

26日（金） 536kcal	白身魚のフライ、タルタルソース	たら、卵、玉ねぎ
	レタス、鶏の唐揚げ	レタス、鶏肉
	イタリアンスパ	スパゲティ、玉ねぎ、グリンピース
	ポテトサラダ	じゃが芋、人参、コーン
	パインヨーグルト	パイナップル、ヨーグルト
	いちご	いちご
	炊き込みご飯	鶏肉、人参、薄揚げ

26日（金）　のアレルギー代替

乳製品アレルギー：鶏の唐揚げ　→　片栗粉使用
：パインヨーグルト　→　ヨーグルト抜き
卵アレルギー：白身魚のフライ、タルタルソース　→　卵抜き、マヨドレ使用
：ポテトサラダ　→　マヨドレ使用