

2月 主な行事食



行事食～節分～

- わかめごはん
- いわしのみぞれ煮
- 牛乳
- 白菜の浅漬け
- 福豆
- みそけんちん汁



今日の給食は、節分献立です。節分とは、季節がかわる節目の日のことです。節分に豆まきをするのは、豆には霊力があるといわれていて、これをまくことで病気や災いを追いはらう意味があります。みなさんは節分というと、どんな食べ物を思い浮かべますか？節分の日では、豆やいわし・恵方巻などを食べて無病息災を願います。給食では、いわしのみぞれ煮・みそけんちん汁・福豆がでていますね。今日も残さず食べましょう。

郷土料理～北海道～

- ごはん
- エスカロップ(とんかつデミソースかけ)
- 牛乳
- コーンライスの具
- 三平汁



今日は郷土料理「北海道」のメニューです。北海道は、周りを海に囲まれているため漁業が盛んで、おいしい魚介類がたくさんとれます。今日の汁物は、魚のタラがはいっている「三平汁」です。三平汁は塩漬けにした魚と、じゃがいも・にんじんなどの野菜と一緒に煮こんだ汁物です。寒い冬の北海道では、よく食べられる定番料理だそうです。タラの他にも、サケやニシンを使った三平汁もあります。またエスカロップは根室市で食べられているご当地料理です。バターライスにポークカツをのせてデミグラスソースをかけたものです。コーンライスの具をごはんに混ぜて、とんかつを上のにのせて食べてくださいね！