

2月

給食だより

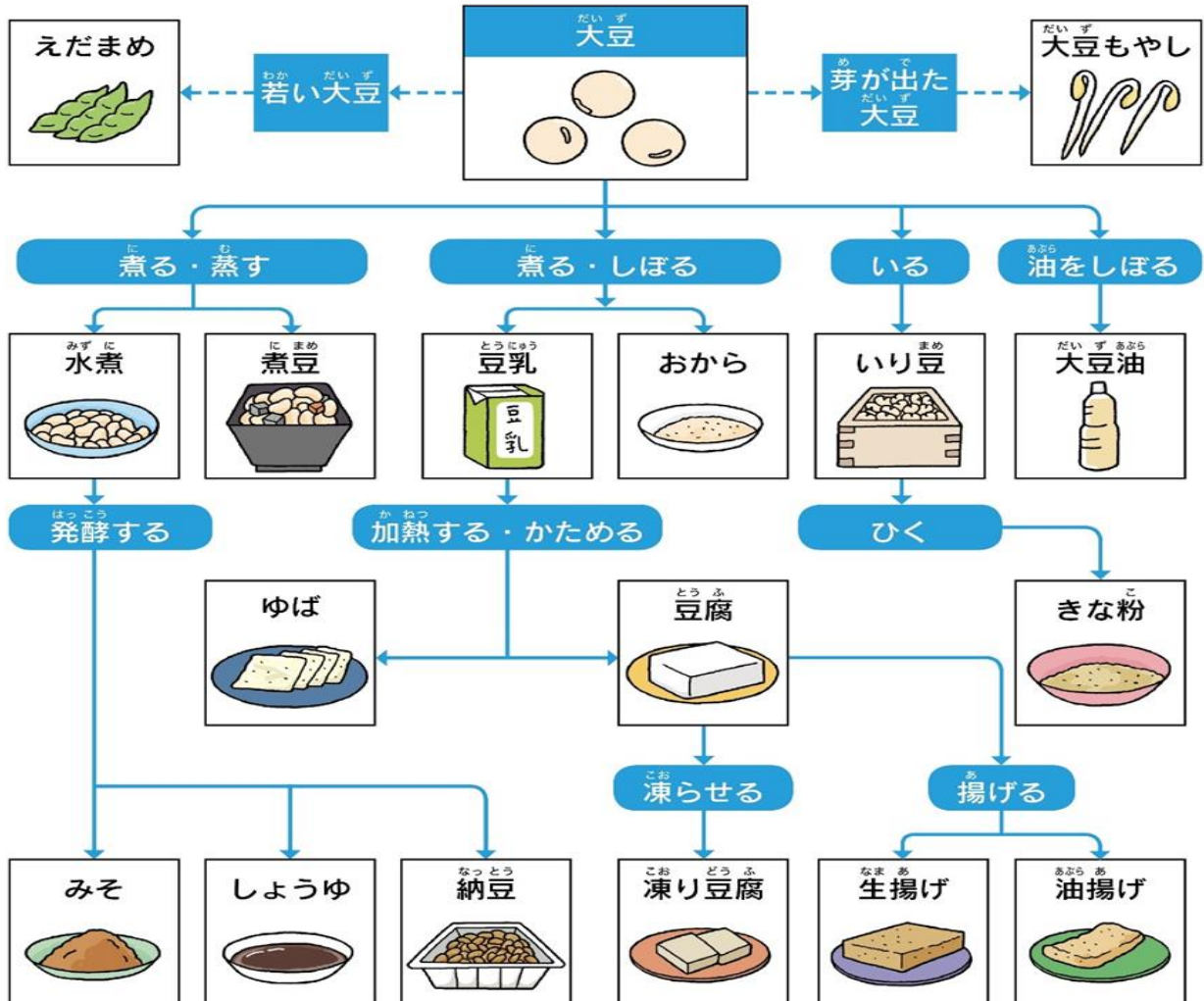
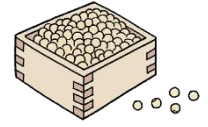
令和6年1月30日
千葉市立金沢小学校

暦の上では春を迎えますが、まだまだ寒い日が続きます。栄養バランスの良い食事と手洗い・うがいを心がけて、元気に過ごせるようにしましょう。

2月3日は節分

節分には、豆をまくことで鬼に見立てた災いや病気などの邪気を追い払い、福を呼び込みます。他にも、鬼を追い払うおまじないとして、ひいらぎの枝に焼いたいわしの頭を刺したものを門や家の軒下に飾ります。豆まきをして、1年間の無病息災を祈り、福を呼び込みましょう。

姿をかえる大豆
大豆は、加工されているいろいろな食品へと姿をかえています。



給食委員会の活動「しあわせにんじん」を実施しました!

1月15日に、今年度2回目の「しあわせにんじん」を実施しました。今回は、じゃがいものみそ汁の中にハート型に型抜きした「しあわせにんじん」を入れました。しあわせにんじんを見つけた児童はとても喜んでいて、「今日ね、しあわせにんじんが入っていたんだよ!」と給食室まで報告に来てくれる児童もいました。しあわせにんじんが入っていた児童には、給食委員会の児童が作成したしおりをプレゼントし、翌日の放送で紹介しました。



～給食のレシピを紹介します～

「ツナそぼろ」

<材料(約4人分)>

にんじん (3cm程度) 25g
 ツナフレーク(オイル漬け) 45g
 水煮大豆 40g
 さとう 大さじ1
 しょうゆ 小さじ2
 みりん 小さじ1/2
 酒 小さじ1/2
 白いりごま 大さじ1

<作り方>

1. にんじん・大豆は、みじん切りにする。
2. 鍋に調味料を入れ、にんじんを煮る。
3. 軽く油を切ったツナ、大豆を入れて煮る。
4. 水分を飛ばすように煮詰め、ごまを入れる。

ご飯のお供にぴったりのメニューです。
 良かったらご家庭でもお試しください。

第8期(1月分)の学校費の引き落としは2月26日(月)です。

前日までに口座残高の確認をお願いします。

引き落としができない場合は、3月15日(金)に再振替を行います。

給食で主に使用している食材の産地(1月10日～1月26日)

種類	産地	種類	産地	種類	産地
牛乳	千葉市	たまねぎ	北海道	ごぼう	青森県
米	千葉市	じゃがいも	北海道	はくさい	茨城県、群馬県
パン	北海道、埼玉県、群馬県、茨城県、千葉県	さつまいも	千葉県	きゃべつ	愛知県
		にんじん	千葉県	もやし	栃木県
		こまつな	千葉県、埼玉県	みかん	愛媛県、静岡県
豚肉	千葉県	だいこん	千葉県	いよかん	愛媛県
鶏肉	千葉県	ねぎ	千葉県	ぽんかん	愛媛県