



雨や雪の日が続く、寒さが厳しい季節ですが、温かくおいしい給食を食べて、体も心もあたたまりましょう。また、節分の行事食や昔から食べられている伝統的な食材について、理解を深めましょう。

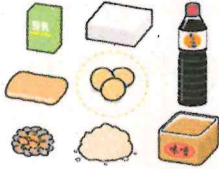
## <日本の伝統的な食材について知ろう>

和食には昔から工夫して食べられてきた食材がたくさんあります。それらの食材は、日本の風土や気候に合わせて様々な形に加工され、和食に欠かせない食材になりました。2月の給食には、これらの食材が多く使われています。

### 大豆・大豆製品

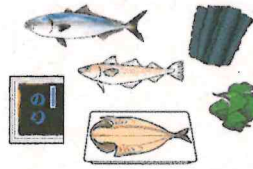
大豆は貴重なたんぱく源として、独自の工夫によりさまざまな食品に形を変えて利用されてきました。大豆が日本人の食生活を支えてきたことが分かります。

日本の代表的な大豆食品  
豆腐、油揚げ、ゆば、きな粉、豆乳、おから  
味噌、醤油、納豆など



### 魚介類・海藻類

豊かな海に囲まれた日本では、地域や季節に応じて様々な水産物を利用してきました。保存性を高める方法として干物や塩漬を生み出しました。また、昆布はうま味をだしとして利用するなど、自然の恵みを余すことなく利用してきました。



### 発酵食品

発酵大国である日本は、温暖湿潤な気候で発酵に最適です。そして海に囲まれているため魚や発酵に欠かせない塩が豊富にとれます。また、多くの発酵食品に使われている麹菌は日本の「国菌」に認定されています。

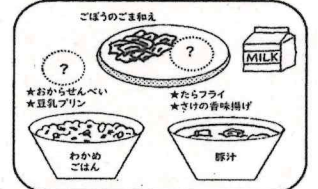


## セレクト給食 テーマ【まごわやさしい】

「まごわやさしい」とは昔から食べられてきた体に良い食べ物の語呂合わせです。



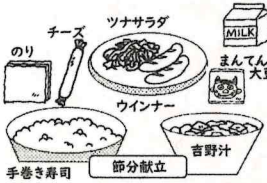
「さかな」のセレクト  
たらふライ か さけの香味揚げ  
「まめ」のセレクト  
おからせんべい か 豆乳プリン



セレクト給食には「まごわやさしい」のすべての食材が使われています。

## せつぶんこんだて 節分献立

節分といえば豆まきですが、最近では恵方巻きを食べる習慣が定着してきました。その起源は諸説ありますが、大阪の若子や商人が節分に巻き寿司を食べたことが始まりといわれています。給食では、手巻き寿司を提供します。



地場産物を紹介するコーナー

## 今月のふるさと給食

### 丸いも



日本料理や高級和菓子の材料、家庭料理など幅広く親しまれている丸いもは、ひとつの種芋から1つしか実らず、手作業で丁寧に栽培・収穫されます。小松市と能美市で生産されています。強い粘り、なめらかな食感が特徴です。

献立：丸いものクリームスープ

### 加賀れんこん



加賀れんこんは、他産地のれんこんと比較して、でんぷん質が多く、食感のもっちりとしています。特に10月以降に粘度が高まり、夏はシャキシャキ、冬はもちもちと時期によって異なる食感を楽しめるのも魅力です。

献立：加賀れんこんのきんぴら  
加賀れんこんと鶏肉の甘酢あんからめ

## 2月分給食献立もりつけ表

3ブロック 小学校		小松市教育委員会		
月	火	水	木	金
<p>こんげつのもくひょう</p> <p>かん しゃ た</p> <h1>感謝して食べよう</h1>				
<p>3日 ツナサラダ</p> <p>のり チーズ</p> <p>ウインナー1~3ねん1こ 4~6ねん2こ</p> <p>てまきずし</p> <p>せつぶんこんだて</p>	<p>4日 ふゆやさいのドライカレー</p> <p>ポテトスープ</p>	<p>5日 ようふういりたまご</p> <p>ミルクロール</p> <p>かぼちゃのこめこシチュー</p>	<p>6日 ゆかりあえ</p> <p>ふくらぎのたつたあげ</p> <p>ごはん</p> <p>ふただいこん</p>	<p>7日 マカロニサラダ</p> <p>フライドチキン</p> <p>マンハッタン</p> <p>クラムチャウダー</p> <p>ミルクロール</p>
<p>10日 はなやさいとチーズのサラダ</p> <p>にこみハンバーグ</p> <p>かぶのポトフ</p> <p>バターロール</p>	<p>11日 けんこきねんの日</p>	<p>12日 かがれんこんのきんぴら</p> <p>わかさぎフリッター1~3ねん1こ 4~6ねん2こ</p> <p>ごはん</p> <p>おでん</p>	<p>13日 チョコクレープ</p> <p>チャーハン</p> <p>わかめスープ</p>	<p>14日 しろみじかなのレモンソースからめ</p> <p>ごはん</p> <p>スープ</p> <p>カレー</p>
<p>17日 ピビンバ</p> <p>ワンタン</p> <p>スープ</p>	<p>18日 キャベツのソテー</p> <p>ふたにくのマーマレードからめ</p> <p>まるいものクリームスープ</p> <p>ミルクロール</p>	<p>19日 ごぼうのごまあえ</p> <p>セレクト給食のりょうしゅく</p> <p>★おからせんべい ★たらふライ ★どうにゅうプリン ★さけのごみあげ</p> <p>わかめごはん</p> <p>とんじる</p>	<p>20日 やきそば(パンざら)</p> <p>ミルクロール(おかずざら)</p> <p>フルーツヨーグルト</p>	<p>21日 だいちごごまの ごまからめ</p> <p>ごはん</p> <p>とりすき</p>
<p>24日 ふりかえきゆうじつ</p>	<p>25日 かがれんこんととりにくの あまぎあんからめ</p> <p>ごはん</p> <p>かすじり</p>	<p>26日 うのはな</p> <p>さばのみそに</p> <p>ごはん</p> <p>ちゃんこうどん</p>	<p>27日 ひじきのナムル</p> <p>だしまたまご</p> <p>ごはん</p> <p>ジャジャンどうふ</p>	<p>28日 キャベツとツナのサラダ</p> <p>あげパン</p> <p>ミートボール</p> <p>スープ</p>

## 2月 学校給食6つの食品群別献立表

令和6年度3ブロック

小松市教育委員会

日 (曜)	献立名		食品名					栄養価(1人1食) エネルギー kcal たんぱく質 g 脂質 g			
			おもにエネルギーのもとになる食品 (き)		おもに体をつくるもとになる食品 (あか)		おもに体の調子を整えるもとに なる食品(みどり)		小	中	
			たんぱく質が多い	しぼうが多い	たんぱく質が多い	おまじつが多い	カロチンが多い	その他のビタミンが多い			
3 (月)	牛乳	すし ごはん	手巻き寿司 吉野汁 まんでん大豆	こめ さといも かたくりこ	マヨネーズ ごま	ウインナー ツナ とりにく まんでんだいず	ぎゅうにゅう のり チーズ	ほうれんそう にんじん	たまねぎ だいこん えのき はくさい ねぎ	655 25.8 33.9	831 30.5 31.5
4 (火)	牛乳	麦ごはん	冬野菜のドライカレー ポテトスープ	こめ おろおろ さとう じゃがいも	あぶら	ぶたにく だいず とりにく	ぎゅうにゅう	にんじん トマト	にんにくしょうが たまねぎ ごぼう だいこん りんご キャベツ	601 25.2 25.3	778 31.7 22.8
5 (水)	牛乳	ミルク ロール	洋風炒り卵 かぼちゃの米粉シチュー	ミルクロール さとう こめこ	あぶら バター なまクリーム	たまご ぶたにく とりにく	ぎゅうにゅう	にんじん ごまつな かぼちゃ ブロッコリー	たまねぎ しめじ	600 27.8 39.0	750 34.5 38.0
6 (木)	牛乳	ごはん	ふくらぎのたつた揚げ ゆかり和え 豚大根	こめ かたくりこ さとう	あぶら	ふくらぎ ぶたにく やきとうふ	ぎゅうにゅう	にんじん いんげん	しょうが キャベツ もやし だいこん こんにゃく	637 27.3 34.1	816 33.3 31.8
7 (金)	牛乳	ミルク ロール	フライドチキン マカロニサラダ マンハッタンクラムチャウダー	ミルクロール かたくりこ こおぎこ マカロニ じゃがいも	あぶら バター ドレッシング オリーブあぶら	とりにく ベーコン あさり	ぎゅうにゅう	にんじん トマト	にんにく キャベツ きゅうり たまねぎ	601 29.1 34.3	768 37.9 33.5
10 (月)	牛乳	バター ロール	煮込みハンバーグ 花野菜とチーズのサラダ かぶのポトフ	バターロール さとう かたくりこ じゃがいも	ドレッシング	ハンバーグ とりにく	ぎゅうにゅう チーズ	にんじん ブロッコリー	カリフラワー たまねぎ かぶ キャベツ	603 29.0 34.5	752 36.3 33.8
12 (水)	牛乳	ごはん	わかさぎフリッター 加賀れんこんのきんぴら おでん	こめ さとう	あぶら ごま ごまあぶら	わかさぎフリッター ぶたにく あぶらあげ うずらたまご さつまあげ	ぎゅうにゅう こんぶ	にんじん いんげん	れんこん だいこん こんにゃく	593 21.8 31.3	769 26.7 29.1
13 (木)	牛乳	チャー ハン	わかめスープ チョコクレープ	こめ おろおろ チョコクレープ	あぶら	ベーコン たまご ぶたにく もめんどうふ	ぎゅうにゅう わかめ	ごまつな にんじん	にんにく たまねぎ ほししいたけ はくさい ねぎ	612 18.9 34.4	756 23.0 31.8
14 (金)	牛乳	ごはん	白身魚のレモンソースからめ スープカレー	こめ かたくりこ こおぎこ さとう さつまいも	あぶら	ホキ ぶたにく	ぎゅうにゅう	にんじん ピーマン	たまねぎ レモン ねぎ キャベツ	610 23.5 25.2	785 29.3 23.0
17 (月)	牛乳	麦ごはん	ビビンバ ワンタンスープ	こめ おろおろ さとう ワンタン	ごまあぶら あぶら	ぎゅうにゅう たまご ベーコン	ぎゅうにゅう	ごまつな にんじん	しょうが にんにく まりぼしだいこん もやし たまねぎ えのき キャベツ ねぎ	671 25.9 31.8	874 32.5 29.3
18 (火)	牛乳	ミルク ロール	豚肉のマーマレードからめ キャベツのソテー 丸いものクリームスープ	ミルクロール こおぎこ かたくりこ マーマレード まるといも	あぶら バター なまクリーム	ぶたにく とりにく	ぎゅうにゅう	にんじん チンゲンサイ パセリ	たまねぎ キャベツ どうもろこし	646 31.5 36.4	808 38.9 35.8
19 (水)	牛乳	わかめ ごはん	たらフライ さけの香味揚げ ごぼうのごま和え 豚汁 おからせんべい 豆乳プリン	こめ おろおろ こおぎこ かたくりこ さとう さといも おからせんべい どうにゅうプリン	あぶら ごま	たらフライ さけ ぶたにく もめんどうふ みそ おろおろごみそ	ぎゅうにゅう わかめ	にんじん	しょうが にんにく ごぼう きゅうり しめじ はくさい ねぎ	654 26.2 28.9	809 32.2 26.7
20 (木)	牛乳	ミルク ロール	焼きそば フルーツヨーグルト	ミルクロール ちゅうがめん	あぶら	ぶたにく	ぎゅうにゅう ヨーグルト	にんじん ピーマン	しょうが たまねぎ キャベツ もやし みかん パイナップル もも ナタデココ バナナ	597 22.1 30.0	759 27.8 28.3
21 (金)	牛乳	ごはん	大豆と小魚のごまからめ 鶏すき	こめ かたくりこ さつまいも さとう くるまふ	あぶら ごま	だいず とりにく やきとうふ	ぎゅうにゅう かえりぼし	にんじん いんげん	こんにゃく はくさい ねぎ	640 28.8 26.9	825 35.9 24.9
25 (火)	牛乳	ごはん	加賀れんこんと鶏肉の甘酢あん からめ かす汁	こめ かたくりこ こおぎこ さとう じゃがいも 酒粕	あぶら ごま	とりにく ぶたにく みそ	ぎゅうにゅう	にんじん	しょうが れんこん たまねぎ だいこん こんにゃく ねぎ	636 25.9 29.7	818 32.3 27.4
26 (水)	牛乳	ごはん	さばの味噌煮 うの花 ちゃんごうどん	こめ さとう うどん	あぶら	さば みそ ぶたにく うのはな とりにく あぶらあげ	ぎゅうにゅう	にんじん	しょうが ねぎ ごぼう こんにゃく ほししいたけ だいこん はくさい	616 28.3 31.1	782 34.5 29.1
27 (木)	牛乳	ごはん	出し巻き卵 ひじきのナムル ジャジャン豆腐	こめ さとう かたくりこ	ごまあぶら ごま あぶら	たまご あぶらあげ ぶたにく はちょうみそ	ぎゅうにゅう ひじき	にんじん	もやし きゅうり にんにく しょうが たまねぎ たけのこ ほししいたけ ねぎ	605 25.2 30.8	775 31.1 28.6
28 (金)	牛乳	揚げパン	キャベツとツナのサラダ ミートボールスープ	ミルクコップ さとう さつまいも	あぶら ドレッシング	きなこと ツナ にくだんご	ぎゅうにゅう	にんじん チンゲンサイ	キャベツ きゅうり どうもろこし だいこん たまねぎ	601 23.7 36.7	756 29.1 35.7

\*食品群別献立表は、食品の主な働きによって分類したものであり、アレルギー等の特定をするためのものではありません。

\*下線が引かれている食品は、地場産物(小松市産または石川県産)の使用を予定しています。

\*都合により食材が変更になる場合があります。Ⓜは中学校のみにつきます。

◎今月の平均食塩相当量は、小学校2.2g、中学校2.8gです。