2月 給食だより

令和6年2月
池田市立学校給食センター

節分は、立春・立夏・立秋・立冬の前日のことですが、現在では立春の前日だけをさすことが多いです。昔の人は、冬から春へと変わる立春を新しい一年の始まりと考え、お正月と同じように大切にしていました。立春の前日である節分では、一年の無事と幸せを祈る行事や行事食が伝わっています。今年の節分は３日(土)です。

手巻きのりイラスト　今年度選ばれた8枚

さくら幼稚園

北豊島小学校

呉服小学校

石橋南小学校

緑丘小学校

神田小学校

池田中学校

渋谷中学校

節分の手巻きのりのパッケージイラストを12月に募集しました。みなさん、たくさんの応募ありがとうございました。当日はどのイラストが届くかお楽しみに！

いわし

いわしを焼く臭いで鬼を追い払います。いわしの頭はヒイラギの枝に刺して玄関に飾り、厄除けに使います。

大豆

炒った豆をまいて鬼を追い払い、年齢の数だけ豆を食べて一年の幸福を願います。

恵方巻き

太巻きずしを切らず、その年の縁起のよい方角を向いて食べます。関西地方の一部地域の風習が全国に広まりました。

2日(金)は節分献立　今年の恵方は東北東です！
呉汁　いわしフライ　セルフ手巻きの具　手巻きのり

リクエスト給食

2月の給食では、3年生(9年生)を対象におこなった「リクエスト給食アンケート」の結果から票数の多かったメニューが登場します！ みなさんの好きなメニューがたくさん登場するので、楽しみにしていてくださいね！！

＜学校給食用半製品の材料＞

保存料は使用していません

1日(木)	1日(木)	2日(金)	2日(金)	6日(火)		7日(水)	7日(水)	8日(木)	
たこ	ポークカツ(40g)	大豆フレーク	手巻きのり(5g)	チキンナゲット(18g)		グラニュー糖	中華めん	ハンバーグ(50g)	
ミズダコ	豚ヒレ 〔衣〕 パン粉(小麦) 澱粉加工品 砂糖 食塩 植物性タンパク(小麦) コショウ 酵母エキス 加工澱粉 増粘多糖類	大豆	乾海苔	鶏肉 粉末状大豆 たん白(大豆) 植物油脂(大豆) でん粉 砂糖 しょうゆ 食塩 清酒 チキンエキス調味料(小麦・大豆・鶏肉) かつおエキス調味料 魚醤 香辛料 加工デンプン	添加物製剤 ・pH調整剤 ・V.C クエン酸鉄 〔衣〕 天ぷら粉 ・小麦粉 ・でん粉 ・食塩 ・膨張剤 コーンフラワー でん粉 ぶどう糖 粉末しょうゆ 着色料製剤 揚げ油(大豆油)	原料糖 (甘蔗原料糖 てん菜原料糖) 水酸化カルシウム ケイソウ土 パーライト 骨炭 イオン交換樹脂 エタノール	小麦粉 小麦たん白 食塩 かんすい クチナシ色素	鶏肉 たまねぎ 豚脂 粒状植物性たん白(大豆) 豚肉 砂糖 水溶性食物繊維 粉末状植物性たん白(大豆) 酵母エキス	トマトペースト ぶどう糖 食塩 にんにくペースト 香辛料 しょうがペースト 加工デンプン セルロース 炭酸Ca ピロリン酸第二鉄
1日(木)・16日(金) 厚揚げ			6日(火) ジョア(プレーン)				スライスチーズ(15g)		
大豆 食塩 揚げ油 植物油 加工デンプン 凝固剤 塩化Mg (一部に大豆を含む)	塩昆布 昆布 醤油 砂糖 食塩	いわしフライ(50g)	脱脂粉乳(乳) 砂糖 リン酸Ca 香料 安定剤 ビタミンD				ナチュラルチーズ(乳) 乳化剤		
8日(木)	8日(木)・21日(水)	13日(火)	13日(火)	14日(水)	15日(木)		16日(金)	16日(金)	19日(月)
紫芋大福(45g)<直送>	ささみフレークB	ささみフライ(50g)	野菜ふりかけ(1.5g)	チョコレートスブレッド(15g)(乳含む)	みかんクレープ(35g)(卵・乳・小麦不使用)		ミニがんもどき	にしんの煮付け(40g)	＊だし巻き卵(60g)
紫芋あん もち粉 もち米 砂糖 麦芽糖 紫芋パウダー 酵素製剤(大豆) 乳化剤 でん粉(取り粉)	ボイル鶏肉 米油 野菜エキス	鶏ササミ肉 〔衣〕 パン粉(小麦) 澱粉加工品 砂糖 食塩 植物性タンパク(小麦) コショウ 酵母エキス 加工澱粉 増粘多糖類(一部に小麦・鶏肉を含む)	塩蔵青菜 広島菜 京菜 大根葉 砂糖 鰹削り節 塩蔵赤しそ 食塩 かぼちゃフレーク にんじんフレーク みりん 酵母エキス 鰹削り節粉末 食用植物油脂 昆布エキス 酸味料 酸化防止剤(ビタミンE)	食用油脂 (大豆油 コーン油 パーム核油 パーム油) 砂糖 カカオマス ココアパウダー ぶどう糖 全粉乳(生乳)(乳) 大豆粉(大豆) 食塩 炭酸カルシウム 乳化剤(大豆) 香料 (バニラフレーバー) (チョコレートフレーバー) (ミルクフレーバー)	豆乳(大豆) 加工油脂 うんしゅうみかん果汁(濃縮還元) 砂糖・ぶどう糖果糖液糖 麦芽糖 砂糖 植物油(大豆) 米粉 水あめ 大豆粉(大豆) レモン果汁(濃縮還元) 小麦不使用しょうゆ(大豆)	加工デンプン トレハロース 増粘剤(カードラン) 乳化剤(大豆) ゲル化剤(増粘多糖類) 香料 安定剤(増粘多糖類) ビタミンC 酸味料 メタリン酸Na カラメル色素 ピロリン酸第二鉄 ベーキングパウダー カロチノイド色素	粉末状大豆たん白(大豆) 植物油脂(なたね油) にんじん 上新粉 大豆食物繊維(大豆) 食塩 砂糖 揚げ油(植物油脂) クエン酸	にしん 三温糖 醤油 発酵調味料 生姜 加工澱粉 食塩	鶏卵 穀物酢 でん粉 砂糖 食塩 かつおだし 植物油(焼成油)
	9日(金) トック うるち米粉 馬鈴薯澱粉 塩 グリシン pH調整剤							19日(月) いわしつみれ いわしすり身 でん粉 食塩	
19日(月)	20日(火)		21日(水)	22日(木)	26日(月)	27日(火)	28日(水)	28日(水)	29日(木)
挽きわり納豆	春巻き(50g)		かぼちゃペースト	平つくね(50g)	かき揚げ(50g)	ミートボール(小)	チキンカツ(60g)	つぶあん	みかん(缶詰)
大豆 納豆菌 チリパウダー 赤唐辛子 コーンパウダー 食塩 クミン オレガノ ガーリック	キャベツ にんじん たまねぎ 豚肉 しょうゆ ラード でん粉 はるさめ 香味油(しいたけエキスパウダー) ポークエキス 砂糖 酵母エキス しょうがペースト 亜鉛含有酵母(酵母エキスパウダー・たん白加水分解物) 香辛料	皮 小麦粉 油脂加工品 粉末水あめ ショートニング 植物油脂 大豆粉 コーンフラワー 食塩 加工でん粉 ピロリン酸鉄	かぼちゃ 白身魚のフリッター(30g) すずき 小麦粉 澱粉(コーン) 植物性蛋白(大豆) ベーキングパウダー 食塩 揚げ油(なたね) 22日(木) ＊うずら卵 うずら卵 食塩	キャベツ 鶏肉 豚脂 〔つなぎ〕 でん粉(えんどう豆たん白) 砂糖 発酵調味料 食塩 鰹節 しょうが 酵母エキス 香辛料	野菜 たまねぎ ごぼう にんじん しゅんぎく 小麦粉 米粉 でん粉 食塩 こんぶエキス(えんどう豆たん白パウダー) ぶどう糖 かつお節エキス 揚げ油(パーム油) 炭酸Ca ベーキングパウダー (一部に小麦を含む)	豚肉 鶏肉 たまねぎ パン粉(小麦) でん粉(馬鈴薯) 砂糖 食塩 酵母エキス 香辛料	鶏肉(ムネ) 〔パン粉〕 小麦粉(小麦) イースト(果糖ぶどう糖液糖) ショートニング(ナタネ・パーム) 食塩 大豆粉(大豆) pH調整剤 〔バターミックス〕 澱粉(とうもろこし) (大豆) 食塩(香辛料(黒コショウ)) 加工澱粉 トレハロース 増粘多糖類 大豆蛋白(大豆) 食塩	砂糖 小豆 ソルビット バター(8g) 生乳 食塩	みかん 砂糖・ぶどう糖果糖液糖 クエン酸 パイン(缶詰) パインアップル 砂糖 クエン酸 ビタミンC