

2月給食だより



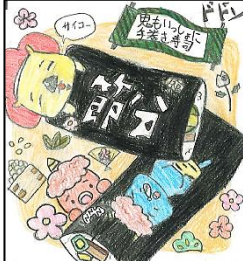
令和7年2月
池田市立学校給食センター

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2日(日)です。

手巻きのりパッケージイラスト 今年度選ばれた8枚



あおぞら幼稚園



池田小学校



秦野小学校



呉服小学校



緑丘小学校



ほそごう学園
前期課程



渋谷中学校



北豊島中学校

節分の手巻きのりのパッケージイラストを募集しました。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！

豆まき

豆まきに使うのは炒った大豆です。大豆はお米と同じように大切な作物であり、特別な力があると考えられてきました。「鬼は外、福は内」と唱えながら家の中や出入りにまいて、鬼(＝邪気)を追い払い、自分の年の数(または年の数+1粒)の豆を食べて一年の幸福を祈ります。

ヤイカガシ

ヒイラギの枝に、焼きたいわしの頭を刺したものです。葉のトゲトゲや、いわしのにおいを鬼が嫌うとされ、家の玄関や門に飾って鬼を追いかします。豆がら(大豆を取った後の枝)を添えることもあります。

3日(月)は節分献立

鬼除け汁
(おによけじる)
いわしフライ
セルフ手巻きの具
手巻きのり

今年の恵方は
西南西です！



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

3日(月)	4日(火)	5日(水)	6日(木)	7日(金)	12日(水)	13日(木)	13日(木)
いわしフライ(50g)	かき揚げ(50g)	かぼちゃペースト	厚揚げ(小)	ミートボール(大)(20g)	グラニュー糖	ささみフライ(55g)	ミニゼリー(オレンジ)(16g)
いわし〔衣〕 パン粉(小麦 大豆) 小麦粉 食塩 増粘多糖類	たまねぎ 小麦粉 にんじん揚げ油(パーム油) ごぼう しゅんぎく 食塩 粉末状植物性たん白(大豆) 調味料(アミノ酸等) ベーキングパウダー カロチノイド色素	かぼちゃ	豆乳(大豆) でん粉 ぶどう糖 揚げ油(植物油脂) トレハロース 豆腐用凝固剤	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	原料糖 甘蔗原料糖 てん菜原料糖	鶏肉(ささみ) 粉末状大豆たん白(大豆) 食塩 香辛料 〔衣〕 パン粉(小麦) 小麦粉 米粉 植物油脂(大豆)	異性化液糖 オレンジ濃縮果汁 砂糖 ゲル化剤(増粘多糖類) 酸味料(クエン酸) クエン酸Na) 香料(オレンジフレーバー) 酸化防止剤(ビタミンC)
手巻きのり(5g)	乾海苔						
17日(月)	17日(月)	18日(火)	19日(水)	19日(水)	19日(水)	20日(木)	
いか天ぷら(50g)	みかんクレープ(卵・乳・小麦不使用)(35g)	にしんの煮付け(40g)	ミートボール(小)	鮭フライ(50g)	じゃがいもペースト	ハンバーグ(50g)	
いか 小麦粉 揚げ油(パーム油) でん粉 食塩 亜鉛含有酵母 加工でん粉 炭酸Ca ベーキングパウダー クエン酸Na ピロリン酸鉄 炭酸Na	豆乳(大豆) 加工油脂 うしゅうみかん果汁(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	にしん 三温糖 醤油 発酵調味料 食塩 加工澱粉 生姜	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	秋鮭〔衣〕 パン粉(小麦) 小麦粉 でん粉 植物性蛋白(大豆) 植物性油脂 食塩	ばれいしょ 豚肉 鶏肉 たまねぎ 粒状植物性たん白(大豆) 豚脂 難消化性デキストリン 果糖ぶどう糖液糖	〔つなぎ〕 でん粉 粉末状植物性たん白(大豆) ドロマイト ぶどう糖加工品 ポークエキス 発酵調味料 食塩 加工油脂 酵母エキス チキンブイヨン 加工でん粉 クエン酸鉄Na
20日(木)	21日(金)	25日(火)	25日(火)	25日(火)	26日(水)	27日(木)	
パインゼリー(70g)<直送>	ぎょうざ(17g)	鶏つくね	赤魚の醤油焼き(50g)	豆大福(60g)<直送>	*オムレツ(50g)	しゅうまい(18g)	
パインアップル果汁 砂糖 果糖 増粘多糖類 酸味料 香料 ビタミンC こんにゃく粉加工品	キャベツ 豚肉 玉葱 豚骨 粒状大豆たん白(大豆) 醤油 ごま油 砂糖 食塩 蛋白加水分解物(小麦・大豆) 〔にんにく〕 〔皮〕 小麦粉 グルテン(小麦) 食塩	鶏肉 〔つなぎ〕 でん粉 パン粉(小麦) 粉末状植物性たん白(小麦・大豆) 玉ねぎ 粒状大豆たん白(大豆) 砂糖 ドロマイト(炭酸カルシウム) マグネシウム含有物) 発酵調味料 食塩 酵母エキス 鉄含有酵母 香辛料	赤魚 醤油 砂糖 みりん風調味料	小豆粒あん もち粉 砂糖 もち米 甘ゆで赤えんどう豆 でん粉 乳化剤 酵素(大豆)	鶏卵 砂糖 タビオカでん粉 穀物酢 食塩 植物油(焼成油)	玉ねぎ 豚肉 鶏肉 粒状大豆たん白(大豆) 小麦粉 澱粉 砂糖 食塩 蛋白加水分解物(大豆・小麦) コショウ 〔皮〕 小麦粉 グルテン(小麦) 食塩	