

2月給食だより

池田市教育委員会
池田市立学校給食センター
令和8年2月

1年の幸福を願う「節分」の行事



2月3日 節分



ヤイカガシ

立春の前日に当たる節分には、古くから、豆まきをしたり、ヤイカガシを玄関に飾ったりして、病気や災難を起こす“鬼（邪気）”を追い払い、一年の無事や幸福を願う風習があります。

3日(火)「節分献立」 鬼除け汁 いわしの生姜煮 セルフ手巻きの具 手巻きのり

節分にまつわる食べ物

福豆

大豆をいったもの。豆まきに使うほか、自分の年齢の数、または年齢の数+1個食べて、一年の幸福を願います。

恵方巻き

太巻きずし。その年の歳神様がいるとされる“恵方”を向き、願いを思い浮かべながら、無言で丸かじりします。

手巻きのりパッケージイラスト 今年度選ばれた8枚

幼稚園 小学校 低学年



さくら幼稚園



秦野小学校



緑丘小学校

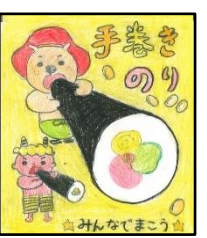
小学校 高学年



秦野小学校



呉服小学校



五月丘小学校

中学校



渋谷中学校



石橋中学校

たくさんの応募ありがとうございました。今年度は、「幼稚園」・「小学校低学年」・「小学校高学年」・「中学校」の4部門で選考しています。3日(火)の手巻きのりは8名のイラストがクラスに届きます。お楽しみに！



選ばれたイラストは
Instagramでも紹介しています！



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料理が登場します！みなさんの好きな料理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

2日(月)	3日(火)	4日(水)	6日(金) 18日(水)	6日(金)		9日(月)17日 (火)20日(金)	10日(火)	12日(木)	16日(月)	
ささみフライ (55g)	＊いわしの生 姜煮(50g)	ハンバーグ (50g)	なると	春巻き(50g)		たけのこ	にしんの煮付 け(40g)	かき揚げ (50g)	みかんクレープ(35g)(卵乳小 麦不使用)<直送>	
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(大豆) 食塩 砂糖 でん粉 香辛料 粉末状大豆 たん白(大豆) 加工デンプン 調味料(アミノ酸等) 乳化剤 増粘多糖類	いわし 砂糖 しょうゆ 本みりん でん粉 しょうが 食塩 3日(火) 手巻きのり (5g) 乾海苔	鶏肉 豚肉 たまねぎ 粒状植物性 たん白(大豆) 豚脂 でん粉 砂糖 トマトケチャップ 植物油(大豆) 乾燥マッシュポテト 野菜ペースト 香辛料 オニオンエキスパウダー 食塩 酵母エキス 加工デンプン (無機塩) 焼成Ca ピロリン酸鉄 着色料(ココア) 硫酸Ca	魚肉 馬鈴薯澱粉 砂糖 発酵調味料 食塩 還元水飴 なたね油 加工澱粉 トマト色素 6日(金) ミニゼリー(り んご)(16g) 異性化液糖 アップル濃縮果汁 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 (アップルフレーバー)	野菜 たまねぎ キャベツ にんじん もやし たけのこ 植物油 (ごま 大豆) 小麦粉 粒状植物性 たん白(大豆) 鶏肉 しょうゆ ショートニング (大豆) はるさめ 砂糖 食塩 酵母エキス 香辛料	〔皮〕 小麦粉 植物油(大豆) 粉あめ ショートニング (大豆) 粉末油脂 食塩 グルテン(小麦) 加工でん粉 ソルビトール 増粘剤 加工でん粉 キサンタンガム 乳化剤	筍 クエン酸 9日(月) ミートボール (小) 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	にしん 三温糖 醤油 発酵調味料 食塩 加工澱粉 生姜 13日(金) 豆大福(60g) <直送> 豆腐(大豆) 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)	たまねぎ にんじん ごぼう しゅんぎく 小麦粉 食塩 粉末状植物 性たん白 揚げ油(パーム油) 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 (一部に小麦 大豆を含む) 13日(金) ミニがんもどき 豆腐(大豆) 粉状大豆たん白 (大豆) にんじん でん粉 米粉 揚げ油(なたね油) 豆腐用凝固剤	豆乳(大豆) 加工油脂 うんしゅうみかん果汁 (濃縮還元) (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) 13日(金) ＊だし巻き卵 (60g) 鶏卵 穀物酢 タビオカでん粉 砂糖 食塩 かつおだし なたね油	レモン果汁 (濃縮還元) (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
17日(火)	18日(水)	19日(木)	20日(金)		24日(火)	25日(水)	25日(水)	27日(金)		
たらのゆず風 味煮(50g)	グラニュー糖	お好み焼き(50g)	棒ぎょうざ(40g)		ヨーグルト	チキンナゲット(18g)	フレンチドレ ッシング	ミンチカツ (60g)		
すけそうたら 大根おろし しょう油 砂糖 みりん ゆず果汁 すだち果汁 米でん粉 食塩	原料糖 甘蔗原料糖 てん菜原料糖 19日(木) のり佃煮 (10g) 醤油 水飴 砂糖 のり 17日(火) トッポギ 米(上新粉) ジャガイモ澱粉 塩 酒精	キャベツ ミックス粉(小麦) 小麦粉 米粉 澱粉 (コーンスターチ) 食塩 グラニュー糖 小麦でん粉(小麦) ぶどう糖 たん白加水分 解物(小麦・大豆) 増粘剤 グアーガム キサンタンガム	植物油 天かす(小麦) 小麦粉 こめ油 食塩 風味調味料 (小麦) 酵母エキス 豚肉 かつおだし	キャベツ 豚肉 豚脂 鶏すり身 にら たまねぎ ながねぎ 粒状大豆 たん白(大豆) パン粉(小麦) 砂糖 酵母エキス 米油 にんにく しょうゆ しょうが 食塩 こしょう ピロリン酸第二鉄	〔皮〕 小麦粉 こんにゃく粉 大豆粉末(大豆) 食塩 砂糖 小麦でん粉(小麦) 粉末状小麦 たん白(大豆)	生乳(乳) 乳酸菌(乳) りんご(缶詰) りんご 砂糖混合異性化液糖 酸化防止剤 (ビタミンC) 酸味料 乳酸カルシウム	鶏肉 粉末状大豆 たん白(大豆) 植物油 (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 香辛料 ぶどう糖 着色料製剤 揚げ油(大豆油)	食用植物油 醸造酢 糖類 (砂糖 水あめ) 食塩 果汁 (レモン バインアップル) 酵母エキスパウダー オニオンエキス 香辛料 増粘剤 (キサンタンガム) 加工でん粉 乳化剤 香辛料抽出物 香料	豚肉 鶏肉 たまねぎ パン粉(小麦) でん粉 砂糖 食塩 酵母エキス 香辛料 〔衣〕 パン粉 (小麦・大豆) バター粉 (小麦・大豆) 増粘多糖類