

きゅうしよく

がつ

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

せつぶん、りっしゅん、りっか、りっしゅう、りつとう、ぜんじつ
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。

てま

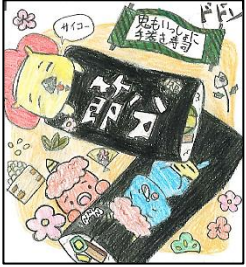
こんねんどえら

まい

手巻きのパッケージイラスト今年度選ばれた8枚



ようちえん
あおぞら幼稚園



いけだしょうがっこう
池田小学校



はたのしょうがっこう
秦野小学校



くれはしょうがっこう
呉服小学校



みどりがおかしょうがっこう
緑丘小学校



がくえん
ほそごう学園
ぜんきかてい
前期課程



しほだにちゅうがっこう
渋谷中学校



きたてしまちゅうがっこう
北豊島中学校

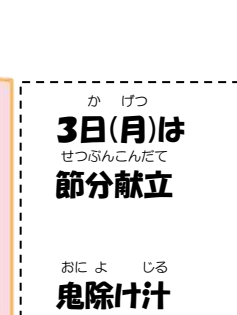
せつぶんてまき
節分の手巻きのパッケージイラストを
募集しました。みなさん、たくさんの応募
ありがとうございました。当日はどのイラ
ストが届くかお楽しみに！



まめつかいだいす
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
出入り口にまいて、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。



えだやあたまさ
ヒイラギの枝に、焼いたいわしの頭を刺
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払います。豆がら
(大豆を取った後の枝)を
添えることもあります。



かげつ
3日(月)は
せつぶんこんだて
節分献立

おによじる
鬼除け汁
いわしフライ
セル7手巻きの具
手巻きのり

ことしえほう
今年の恵方は
西南西です！

<学校給食用半製品の材料>

保存料は使用していません

<<除去副食用>>

3日(月)	3日(月)	4日(火)	5日(水)	6日(木)	7日(金)	13日(木)	17日(月)	18日(火)
いわしフライ (50g)	手巻きのり(5g)	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)	ミニゼリー(オ レンジ)(16g)	いか天ぷら (50g)	にしんの 煮付け(40g)
いわし 〔衣〕 パン粉 (小麦 大豆) 小麦粉 食塩 増粘多糖類	乾海苔	たまねぎ 小麦粉 にんじん 揚げ油(バーム油) 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	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)	いか 小麦粉 揚げ油(バーム油) 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	にしん 三温糖 醤油 発酵調味料 食塩 加工澱粉 生姜
19日(水)	19日(水)	20日(木)	20日(木)	21日(金)	25日(火)	25日(火)	26日(水)	27日(木)
ミートボール (小)	鮭フライ(50g)	ハンバーグ (50g)	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)	★フランクフ ルトソーセー ジB(40g)	しゅうまい (18g)
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	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	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 こんにやく粉加工品	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	豚肉 砂糖 食塩 香辛料	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) コシヨウ 〔皮〕 小麦粉 グルテン(小麦) 食塩