

～節分(2/3献立)～

今年の節分は、2月2日です。昔は、立春(2月3日)から春になると言われ、その前日を「季節を分ける日」として節分と呼ぶようになりました。季節の分け目には鬼が出ると言われ、節分には、鬼が嫌う焼いたイワシの頭をヒイラギの枝にさして魔除けとして玄関に飾り、豆まきをして鬼を追い払います。豆(大豆)は魔滅(魔物が滅びる)に通じ、霊力が宿っているとされていました。その豆を魔物の目(魔目)をめがけて投げることで、鬼のような魔物がもたらす災難や病気を寄せつけないと言われていました。そのため、豆まきに使用する、炒った大豆「節分豆・福豆」を豆まきの後に、自分の年の数だけ食べると、体が丈夫になり、病気になりにくくなると言われています。給食では、行事食として「イワシの梅煮」「けんちん汁」「福豆」を出します。



～初午(2/6献立)～

初午は、2月最初の午の日に、稻荷神や蚕の神様をまつお祭りです。この日は、稻荷神のお使いと言われるキツネの好物の油揚げを供えたり、蚕がたくさん繭を作るように、繭の形に作った初午だんごを飾ったりします。初午だんごにしょうゆを付けると、繭がシミになって、不良繭になると嫌われていたため、初午だんごを食べるときには、しょうゆを付けずに食べます。給食では、行事食として刻んだ油揚げを使用した「こぎつねごはん」と「みたらしだんご」を出します。



～受験応援献立(2/19献立)～

中学校3年生の受験応援献立として、受験に「勝つ」と願い、「ヒレカツ」をつけた「カツカレー」を出します。体調を崩さず、今まで頑張ってきた力を受験当日に存分に発揮するためにも、バランスの良い食事を規則正しく食べる食生活を心掛けましょう。給食でも受験生を応援しています!!



今月の学校給食「沼田の日」 ～ 沼田の食材 ～

今月の学校給食「沼田の日」の献立のすべてのメニューに沼田市で作られた食材を使用しました!

まいたけごはん



沼田ブランド農産物である老神まいたけ園の黒舞茸と白舞茸を使用します!



えだまメンチ

生産者の協力を得て、沼田市産の枝豆をたっぷり使用しています!



とうふのみそ汁

利根町の吉野豆腐店の木綿豆腐や、沼田市ブランド農産物である奥利根自然菜園の給食みそを使用します!

塩こんぶあえ



沼田市では、年間を通してほうれん草を生産しています。冬どりほうれん草は、寒さにじっと耐え、肉厚で甘みが強いのが特徴です。



～中学3年生が卒業までに食べたい給食～



♪2月の献立に取り入れたリクエストメニュー♪

- | | | | |
|-----------|------------|--------------------------|------------|
| ☆ けんちん汁 | ☆ カレーうどん | ☆ まぜごはん(こぎつねごはん・まいたけごはん) | ☆ いそあえ |
| ★ みたらし団子 | ★ チョコクリーム | ★ とうふナゲット | ★ 納豆 |
| ☆ 肉じゃが | ☆ カニ | ☆ はるさめサラダ | ☆ 西京焼き |
| ★ 筑前煮 | ★ ブラウンシチュー | ★ えだまメンチ | ★ ハンバーグ |
| ☆ カリカリ梅あえ | ☆ ラーメン | ☆ クラゲサラダ | ☆ カツカレー |
| ★ フルーツポンチ | ★ チーズサラダ | ★ タンドリーチキン | ★ ピリ辛みそ汁 |
| ☆ ココアパン | ☆ スパゲティ | ☆ ビビンバ | ☆ 焼きプリンタルト |

来月もお楽しみに!