



# 2月給食たより

家庭数

令和4年1月28日  
調布市立第二小学校  
校長 加藤 正孝  
栄養士 北田みちる

2月は暦の上ではもう春ですが、まだまだ寒い日が続きます。今年度の給食も残り2か月となりましたが、感染症予防のため、給食の時間は静かに前を向いて食べる黙食が続いています。友達とお話をしながら食べる機会が減り、少し寂しいですが、献立はリクエストのあったメニューや行事食などを取り入れて、給食の時間が楽しみになるように努めていきたいと思っています。

## 〇2月の献立より

\*2日 節分献立…今年は2月3日が節分の日なので、1日早いですが、節分にゆかりのあるイワシと大豆を使って蒲焼き丼と多度豆を作ります。イワシは節分の時に、ひいらぎの枝にイワシの頭をさして門口に飾り、嫌なにおいで鬼を追い払う風習があります。豆は昔から霊力があると信じられていて、豆をまくことで鬼に見立てた病気や災いを追い払い福を呼び込むと言われています。



\*7日 手作りふりかけ…食材を無駄なく使うことを心がけ、今回はだしを取った後の削り節を使ってふりかけを作ります。給食では、食べ残しの他、野菜の皮やだしを取った鶏ガラ、削り節などを毎日捨てています。中華や洋食の日は、野菜の皮などをきれいに洗って鶏ガラと一緒に煮込んでだしを取るのに使っています。給食の残食もだんだんと減ってきていますが、引き続き食材をいただく感謝の気持ちを忘れず、なるべく残さず食べられるといいですね。

洋食や中華の日の  
ガラは・・・



野菜の皮などを  
洗ってガラと煮込み、  
こしてだしとして使います。



\*14日 抹茶わらびもち…14日のバレンタインにちなみ、チョコ・・・と思いましたが、お店でもたくさんチョコレートが並んでいるので、給食は和風にしました。6年生からリクエストのあった抹茶わらびもちです。

\*17日 手作り花巻…肉まんの皮に似ている、中華料理の一つです。ロールケーキのようにくるくると巻いて作ります。出来立てほやほやですので、配膳を素早くしてあったかいうちに食べてくださいね。

## 〇6年生のリクエスト献立の実施

今月は以下のメニューがリクエスト献立として登場します！

- |                 |           |           |         |
|-----------------|-----------|-----------|---------|
| ○ぶどうジュレ         | ○かぼちゃコロック | ○ハヤシライス   | ○ねぎ塩豚丼  |
| ○みそラーメン         | ○たこめし     | ○麻婆豆腐     | ○みかんゼリー |
| ○シューマイ（菊花シューマイ） | ○抹茶わらびもち  | ○クッパ      | ○さつま汁   |
| ○ちくわのツナマヨ焼き     | ○田舎うどん    | ○おろしスパゲティ |         |
| ○クリームボックス       | ○じゃが丸     | ○豆腐ドーナツ   |         |
| ○ピーンスサラダ        |           |           |         |



## 〇給食室の紹介



左の写真は給食室の水道です。野菜は左から2枚の写真のシンクで3回洗い、ごみなどが混ざらないように確認して洗っています。

右側の写真は調理する前に手を洗う水道で、肘まで入る洗面器になっていて、爪の先から肘まで洗っています。

おいしい給食を作るためにはきちんと手洗い、食材をきれいに洗うことが大切です。

水が冷たいとどうしても手を洗う時間が短くなってしまいますが、きれいな手で食事ができるように、みなさんもきちんと手洗いしましょうね。