

Table with 13 columns: Energy, Protein, Fat, Calcium, Magnesium, Iron, Vitamin A, Vitamin B1, Vitamin B2, Vitamin C, Fiber, and Energy Equivalent. It compares school lunch intake standards (8-9 years old) with the average intake for February.

献立表のアレルギー表示について

- ・使用材料の左側に、「卵(魚卵は含まない)・乳・小麦・えび」のいずれかが使用されている場合には、その旨を表記しています。
- ・米粉パンには、小麦由来の成分が入っています。
- ・海産物、海産加工品は、えび・かきが生息する域で採取している場合があります。また、えび・かきを捕食している場合があります。
- ・16日(金)と29日(木)の小麦粉は、アレルギー対応食を表しています。
- ・食物アレルギー等の健康上の理由により、加工品の詳しい内容をお知りになりたい方は、学校を通じて「学校給食加工食品配合表等配布申請書」を給食センターへ提出してください。



- ◆おはしは、家から持ってきてください。
- ◆食事の前には、手をきれいに洗いましょう。
- ◆パンの種類および使用食品は、都合により変更することがあります。
- ◆給食の食材につきましては、納品業者等と連携し、安全性に考慮し提供しています。
- ◆お米につきましては、現在、交野産・大阪府産・京都府産のヒノヒカリを使用しています。
- ◆野菜等につきましては、地場産の野菜を優先的に使用していますが、産地をすべて確認し安全な食材の提供につとめています。
- ◆牛肉については、現在個体識別番号を確認し、安全な牛肉を使用しています。
- ◆14日(水)のビーフカレーの☆印は、ラッキーにんじんが入る日を表しています。



給食費口座振替のお知らせ

Table with 2 columns: 振替日 (Payment Date) and 8期 2月27日(火) (8th Term Feb 27th Tue).

前日までに、口座の残高確認をお願いいたします。



日本の食文化 ~ 節分 ~

春・夏・秋・冬の季節の変わり目を立春・立夏・立秋・立冬と言います。節分は、もともと季節の変わり目の前日のことをさしました。季節の変わり目には鬼(邪気)が生じると信じられ、鬼を追いはらうための行事が行われてきました。その後、春を迎えることは新年を迎えるのと同じくらい大切な節目であるという考えから、立春の前日だけを節分と言うようになりました。

豆まきといわし

節分には炒った豆をまく習慣があります。豆は日照りや雨風に強く実りの力があるので、鬼を追い払うために用いられるようになりました。さらに豆には、「魔目(鬼の目)」に「豆」をなげつけて「魔目(鬼の目)を射る」とかけて、節分には炒った大豆をまくようになりました。自分の年の数が、年よりひとつ多い数の豆を食べると悪いことからのがれられ、健康に過ごせると言われています。西日本では、「邪気払い」や「無病息災」を願って節分にいわしを食べる風習があります。皆様、健康でありますように願っています!



1日

Menu for Day 1: 中華スープ (Chinese Soup) with ingredients like wheat, carrots, and mushrooms.

(乳)牛乳 1本

(小麦・乳)チーズパン

Menu for Day 1: チョップチェ (Chopped Cheese) with ingredients like wheat, cheese, and vegetables.

2日

Menu for Day 2: 豆腐のすまし汁 (Tofu Sushiji) with ingredients like tofu, soy sauce, and mushrooms.

(乳)牛乳 1本

ご飯

Menu for Day 2: いわしの甘露煮 (Iwashi Amaranth Stew) with ingredients like iwashi, amaranth, and soy sauce.

(乳)牛乳 1本

5日

Menu for Day 5: 磯煮 (Isoni) with ingredients like wheat, soy sauce, and vegetables.

(乳)牛乳 1本

ご飯

Menu for Day 5: 白菜の塩昆布和え (Bai-chai no Shio-Kunpu Awae) with ingredients like napa cabbage and salted kelp.



6日

Menu for Day 6: かぶとベーコンのスープ (Kabuto Bacon Soup) with ingredients like carrots, bacon, and vegetables.

(乳)牛乳 1本

(小麦・乳)ブランパン

Menu for Day 6: 鶏肉の葱炒め (Chicken Meat with Scallions) with ingredients like chicken, scallions, and soy sauce.

りんごジャム(15g)



7日

Menu for Day 7: 野菜塩ラーメン (Vegetable Salt Ramen) with ingredients like wheat, vegetables, and soy sauce.

(乳)牛乳 1本

減量ご飯

Menu for Day 7: ラーメンの麺 (Ramen Noodles) with ingredients like wheat, soy sauce, and vegetables.

肉団子の甘酢あんかけ (Meat Meatballs with Sweet and Sour Sauce)

Menu for Day 7: 肉団子の甘酢あんかけ (Meat Meatballs with Sweet and Sour Sauce) with ingredients like wheat, meat, and soy sauce.

8日

Menu for Day 8: ビーンズシチュー (Beans Stew) with ingredients like wheat, beans, and vegetables.

(乳)牛乳 1本

(小麦・乳)ココアパン

Menu for Day 8: カレー ジャーマンポテト (Curry German Potato) with ingredients like wheat, milk, and vegetables.

9日

Menu for Day 9: じゃがいものみそ汁 (Potato Miso Soup) with ingredients like potatoes, miso, and soy sauce.

(乳)牛乳 1本

菜飯

Menu for Day 9: ぶり大根の煮物 (Buri Daikon Nishime) with ingredients like burdock, daikon, and soy sauce.

