



食育だより

令和4年2月

吉見町学校
給食センター

2月4日は立春です。梅の木の花が膨らみ始めると春の訪れが待ち遠しいですね。

今年は新型コロナウイルスの新規感染者数が連日報道され収束の見通しも立っていない

状況ですが、引き続き予防のために手洗いの徹底とマスクの着用、規則正しい生活をして

バランスの良い食事をこころがけましょう。



せつぶん 節分 * 2月3日(木)は節分です。「鬼は〜外、福は〜うち」と豆まきをしますね。

せつぶん 節分とは？

「季節を分ける」の意味で、暦の上で季節が変わる日(立春・立夏・立秋・立冬)の前日

をさします。もとは春夏秋冬の年4回あったのですが、春の始まりとされた「立春」の


前日の節分が重要視されるようになり、さまざまな行事とともに伝えられています。

節分献立：「地粉うどん・牛乳・鬼滅汁・ちくわフライ・ほうれん草の磯香和え」

鬼滅汁の中には、大豆を潰して作られた「打ち豆」が入っています。

豆は「魔を滅する」の意味があり栄養価が高く体に良い食べ物です。

* 中学3年生は2月22日が最後の給食になります。クラスのみんなと給食の時間を過ごしながら、味わって食べてくださいね。

* 吉見イチゴ *  * フルーツポンチに入れました。 *



① イチゴを少しずつ丁寧に洗います

② ヘタを取り、細かく切ります。



③ ナタデココ、フルーツと混ぜます。

④ 25日の献立。

※1月25日の給食献立
こどもパン・牛乳・クリームシチュー・ケチャップ肉団子・「吉見いちご入りフルーツポンチ」を出しました。こまかく切ったイチゴの赤がとてもきれいな「フルーツポンチ」になりました。



2.14 2月14日(月)はバレンタインデー

給食センターから毎日子どもたちに愛情いっぱい込めて届けていますが、14日は、ハートがたっぷりのメニューです。ラビオリスープには、ハートの型抜き人参が入っています。ハンバーグもハート型です。お楽しみに！

