



令和4年2月分 中学校給食盛りつけ一覧表



<p>明野高校の生徒が給食の献立を考えました</p> <p>★の料理は明野高校の生徒が考えました。みなさん、先輩が考えた料理を味わって食べてください。</p>	<p>1日(火) 牛乳</p> <p>鶏とじゃが芋のケチャップがらめ</p> <p>コッペパン</p> <p>★心も体もポカポカスープ</p> <p>スプーン</p>	<p>2日(水)</p> <p>いちご ヨーグルト 牛乳</p> <p>豚丼</p> <p>すまし汁</p> <p>スプーン</p>	<p>3日(木) 牛乳</p> <p>★白菜の酢の物 鯛のたまり唐揚げ</p> <p>麦ごはん</p> <p>★5つの具材の節分汁</p>	<p>4日(金) 牛乳</p> <p>もやしのごま和え</p> <p>刻みたくあん 麦ごはん</p> <p>高野豆腐の煮物</p> <p>焼きのり</p>
<p>7日(月) 牛乳</p> <p>蒸し野菜 はんぺんの磯辺揚げ</p> <p>麦ごはん</p> <p>かきたま汁</p>	<p>8日(火) 牛乳</p> <p>ひじきサラダ</p> <p>コッペパン</p> <p>★みえチャウダー</p> <p>スプーン</p>	<p>9日(水) 牛乳</p> <p>みかんゼリー</p> <p>ミニトマト 鯖のピリ辛焼き</p> <p>麦ごはん</p> <p>だんご汁</p> <p>スプーン</p>	<p>10日(木) 牛乳</p> <p>大根サラダ</p> <p>福神漬 麦ごはん</p> <p>手作りポークカレー</p> <p>スプーン</p>	<p>11日(金)</p> <p>建国記念の日</p>
<p>14日(月) 牛乳</p> <p>切干大根のごま酢和え</p> <p>しそふりかけ 麦ごはん</p> <p>鶏肉と野菜の生姜炒め</p>	<p>15日(火) 牛乳</p> <p>粉ふき辛 鮭のムニエル</p> <p>コッペパン</p> <p>いちごジャム</p> <p>★野菜たくさんスープ カレー</p> <p>スプーン</p>	<p>16日(水) 牛乳</p> <p>和風 ツナサラダ</p> <p>麦ごはん</p> <p>厚揚げと豚肉の味噌炒め</p>	<p>17日(木) 牛乳</p> <p>蒸しキャベツ ★しそとおおさの唐揚げ2個</p> <p>麦ごはん</p> <p>じゃが芋の煮物</p>	<p>18日(金) 牛乳</p> <p>ボンカン</p> <p>★スタミナ丼</p> <p>豆腐とわかめのスープ</p> <p>スプーン</p>
<p>21日(月) 牛乳</p> <p>りんごゼリー</p> <p>白菜のごま和え 鶏肉の照り焼き</p> <p>麦ごはん</p> <p>大根の煮物</p> <p>スプーン</p>	<p>22日(火) 牛乳</p> <p>ほうれん草の卵サラダ</p> <p>黒糖パン</p> <p>ポルシチ</p> <p>スプーン</p>	<p>23日(水)</p> <p>天皇誕生日</p>	<p>24日(木) 牛乳</p> <p>ドライカレー</p> <p>★たっぷり野菜とひじきのクリームスープ</p> <p>スプーン</p>	<p>25日(金) 牛乳</p> <p>★韓国風 きゅうりサラダ しいらのフライ</p> <p>麦ごはん</p> <p>根菜のごまキムチ汁</p>
<p>28日(金) 牛乳</p> <p>春雨の酢の物</p> <p>手作り佃煮 麦ごはん</p> <p>のっぺ</p>	<p>2月3日は節分です </p> <p>節分とは、季節の分かれ目を意味しており、もともとは「立春」「立夏」「立秋」「立冬」の前日をさしていましたが、今では、冬から春へと季節が移り替わる「立春」の前日だけを節分と呼んでいます。</p> <p>節分には、鬼を追い払うために、トゲトゲの葉をもつ「ひいらぎ」という植物にいわしの頭をさしたものを家の戸口に飾り、豆まきをして、無病息災を願います。</p> <p>このことにちなんで、3日の給食には、「鯛のたまり唐揚げ」と「5つの具材の節分汁」をだす予定です。</p> <div style="border: 1px solid black; border-radius: 15px; padding: 10px; margin-top: 10px;"> <p>海苔の日</p> <p>2月6日は、海苔の日です。</p> <p>このことにちなんで、4日に「焼きのり」をだす予定です。「焼きのり」は伊勢市内産です。</p> <p>食育や地産地消の推進のために伊勢市農林水産課より提供されます。</p> </div>			

食器太い線 = 大わん (ピンク)

細い線 = 小わん (ブルー)

点線 = 浅い皿 (パン皿)

二重線 = 大皿 (カレー皿)

長い点線 = 深皿 (グリーン)

スプーン はし =

食器は、よく確かめて盛りつけましょう