



# ランチタイム 2月



## 2月5日(水)

○コッペパン ○牛乳

○噴火湾産ホタテのシチュー

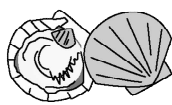
・噴火湾胆振海区漁業振興推進協議会から提供していただいた、噴火湾でとれたホタテを使ったシチューです。

○クリスピーフライドチキン

○いちごジャム



噴火湾産ホタテ



身が大きく厚みがあり、甘いです☆



体を元気にしてくれる『タウリン』という栄養が入っています☆

## 受験応援メニュー

～2月10日～

○ごはん ○オレンジジュース

○なかよしカレー

○ヒレカツ ○元気ヨーグルト

受験に「カツ!!」という意味を込めてヒレカツが登場します。受験生が精いっぱい力を発揮できるように、みなさんで応援しましょう!

ごはんにかつをのせてカツカレーにして食べましょう!

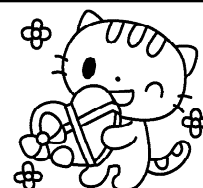


## バレンタインメニュー

2月14日(金)

- ・チキンライス
- ・牛乳
- ・ハートのコンソメスープ
- ・クリーミーフライ(エビ風味)
- ・ハートのプリン

スープには、ハートの形をした人参が入っています。



## 2月3日(火)は節分

節分とは季節の変わり目の前日のことをいいます。季節の変わり目には鬼が現れるといわれていて、その鬼を追い払うために節分の行事を行うようになりました。給食では、節分豆がつきます。



## 日本を巡ろう 第11弾

2月21日(金) ～奈良県～

○ごはん ○牛乳

○にゅうめん汁

○鶏竜田揚げ(2個)

○くず餅風ゼリー



にゅうめんは、そうめんを温かいダシで食べる料理で、全国的に知られていますが、奈良県が発祥の郷土料理です。

『くず』は、奈良県吉野地域で自生しており、純度100%のくずを『本くず』と呼びます。

安土桃山時代からはくず餅やくず焼きなどが茶席で振る舞われ、江戸時代からは、くず粉が吉野地区の特産品となりました。

給食では、本くずをにゅうめん汁のとろみづけに使用します。デザートにはくず餅風のゼリーを提供します。