

きゅうしょく
2月1日(木)の給食



きょう 今日(きょう)はチーズタッカルビ(とりにく)です。鶏肉(とりにく)にコチジャン(しゅるい)やトウバン(ちょうみりょう)など8種類(したあじ)の調味料(やさい)で下味(うえ)をつけ、野菜(やさい)の上にその鶏肉(とりにく)をおいてチーズ(や)をかけて焼(あまから)きました。甘辛(やさい)たれとチーズ(から)が野菜(あ)と絡(あ)み合い(あ)おいしく(あ)なります。

・トックスープ(こめ)の米(もち)でつく(は)った餅(は)です。歯(は)ごたえ(こめ)がよい(もち)のが特徴(は)です。つるつる(すこ)としている(すこ)ので少(か)しづつ(た)よく噛(か)んで食(た)べま(た)しょう。和(あ)え物(もの)はカボス(あ)の汁(じり)を使(つか)い、ごま油(あぶら)を(い)れ中華風(ちゅうかふう)に仕(し)あげま(あ)した。

きゅうしょく
2月2日(金)の給食



きょう 今日(きょう)は節分(せつぶん)献立(こんだて)です。

「節分(せつぶん)」の(ひ)日(ひ)、2月3日(ふゆ)は冬(はる)から春(きせつ)に季節(うつ)が移(うつ)るときを(い)いい(い)ます。節分(せつぶん)は、「みんな(けんこう)が健康(す)で幸(す)せに過(ま)ごせ(ま)すよう(す)に」とい(い)う意味(い)をこ(わ)めて、悪(わる)いもの(お)を追(ひ)いだ(ひ)す日(ひ)。邪(じゃ)気(き)祓(はら)い(ば)ら(ば)らとして、「鬼(おに)は外(ふく)、福(ふく)は(ま)うち」とい(い)い(い)ながら豆(まめ)ま(ま)き(ま)を(ま)したり、恵(え)方(ほう)巻(まき)を(ま)た(ま)べ(ま)たり(ま)します。今日(きょう)は(きょう)サ(さ)ラ(ら)ダ(だ)に(だ)た(た)っ(た)ぷ(ぷ)り(り)大(だい)豆(ず)を(を)い(い)れ(れ)ま(ま)し(し)た(た)。イ(い)ワ(わ)シ(し)も(も)食(た)べ(べ)て(て)鬼(おに)を(を)お(お)い(い)は(は)ら(ら)い(い)ま(ま)し(し)よ(よ)う(う)!

