



Main menu table with columns for date, day, main dish, ingredients, and nutritional values (Energy, Protein, Fat, Salt).

※都合により献立の内容を一部変更する場合があります。

※主な食材料名は、食品の栄養的な働きにより、6つの基礎食品群に分けて記載しています。

※栄養基準量は、生徒の身長から標準体重を割り出し、必要と推定される栄養量を算出して決定しています

Summary table showing monthly averages and nutritional standards for Energy, Protein, Fat, and Salt.

◇今月の給食◇

・3日 節分給食

節分とは、もともと季節を分ける日のことでしたが、今では立春の前日だけを指すようになりました。節分には豆まきをしたり年の数、もしくは年より1つ多い数の大豆を食べる風習があります。近年では、恵方巻を食べたりもしますね。

給食では大豆を使った黒糖豆と恵方巻にちなんで節分ちらしを味わいましょう。

・13日 バレンタイン給食

14日のバレンタインデーにちなんで、チョコプリンです。お楽しみに！

今月の行事



どうして節分に豆をまくの？

五穀のうちの一つで重要な穀物である豆には、昔から靈力があると信じられていました。そのため、災いや病気などの目に見えないものを鬼という形にあらわして豆をまき、邪気を追いはらって福を呼び込んだそうです。節分の日、ご家庭で豆まきをしたり、いり豆を食べたりしてみませんか？