

2025年度

2月給食だより



◆食事の前に手洗いをしっかりしよう

みなさんは食事の前に石けんで手洗いをしていますか？手は汚れていないように見えても、細菌やウイルスなどがついていることがあります。これらが手についたまま食事をすると、体の中に入ってしまう、食中毒などを起こす原因になります。冬は水が冷たくても、食事の前にしっかり手を洗うように心がけましょう。



◆1月に使用した主な生鮮食品等の産地



品目	産地	品目	産地	品目	産地	品目	産地
赤パプリカ	高知	しょうが	高知	はくさい	茨城	あじ	ニュージーランド
えのき	長野	だいこん	町田	万能ねぎ	福岡	いか	ペルー
エリンギ	長野	たまねぎ	神奈川	ピーマン	宮崎	ししゃも	ノルウェー
かぶ	東京	なめこ	北海道	ほうれん草	町田	しろさけ	アメリカ
キャベツ	町田	にんじん	長野	もやし	栃木	ちりめんじゃこ	ロシア
きゅうり	宮崎	にんにく	千葉	みかん	静岡	メルルーサ	アルゼンチン
こまつな	町田	ねぎ	青森	物レモン	愛媛	とりにく	ウラルグアイ
しめじ	長野		群馬	米こめ	山形	ぶたにく	岩手
じゃがいも	北海道		町田	卵たまご	栃木		神奈川
							群馬

◆2月の給食について

節分

3日（火）は節分です。節分は季節の変わる日のことで、立春・立夏・立秋・立冬のそれぞれ前日の、年に4回あります。昔は立春が1年の始まりで大切にされていたため、節分といえば、春の節分を指すようになりました。節分には昔から鬼を追ひ払うために、イワシの頭を柵の枝に刺して玄関や家の門にかざったり、豆まきをしたりする風習があります。そのことにちなんで、『いわしのかば焼き』を提供します。

まち☆ベジを使った加工品の提供について



町田市から農家さんや業者さんをお願いをして、町田市で採れた野菜と果物を給食で使うために加工品にいただいた物を使用します。12日（木）の『町田産キムチ豆腐』で使用するキムチは、町田の農家さんが育てた白菜から作られました。

6年生が考えた献立

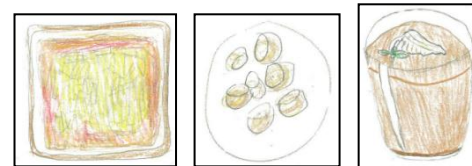
12月の家庭科の授業で、6年生に「1食分の給食メニュー」を考えてもらいました。その中から6個のメニューを2月の給食として提供します！

20日（金）

ミートソーストースト

芋はいいもん

豆乳ココアプリン



24日（火）

秘伝！たけのこ入りたきこみごはん

海辺サラダ

豚バラ大根みそ汁

