



Table with columns: 日曜日, こんだて名, のりもの, おもな材料 (血や肉になる, 熱や力になる, 体の調子をととのえる), 栄養価. Rows include meals like 和食の日・節分献立, ごはん, ハッシュドポークライス, etc.

※都合により、献立を変更することがあります。 ※パン、魚、くだもの種類などは、右側の「おもな材料」欄の食品を予定しています。

<2月の献立から>

〇3日「1♡和食の日・節分」：2月2日は節分です。翌日は立春です。節分は、季節の分かれ目、という意味です。旧暦は春から始まるため、節分は大みそかにあたります。...



* 19日に災害用備蓄米のα化米と一緒に調理したごはんを出します。使用前に必ず安全を確認します。

〇「まめまめ給食」：♡のマークは、まめまめ給食です。豆まきに用いられる大豆には、成長期に欠かせない栄養がぎっしり詰まっています。他の日にも、豆は給食に使われています。よくかんで味わって食べましょう。

〇21日「ご当地給食(北海道)」：今月のご当地給食は、北海道にしました。「鮭のちゃんちゃん焼き」は、鮭と旬の野菜を蒸し焼きにして味噌で味付けした料理で、札幌市に隣接する漁師町である石狩市発祥といわれています。...

今月のまち☆ベジ

使用予定の町田産の食材は、キャベツ、大根、白菜、ほうれん草、菜花、小松菜です。天候等により納品不可能な場合は、別の産地から取り寄せたり、ほかの野菜に変更することがあります。

