

がつみっか きん つうしん
2月3日 (金) すくすく通信

せつぶん 節分

だいず
(いわし・大豆)

おに いた はや なまぐさ
鬼は、傷みが早く生臭い「いわし」の
あたま ひいらぎ にがて
頭と 柊 のとげが苦手、この「柊
いわし かざ つく げんかん かざ やくばら
鯛」の飾りを作って玄関に飾り、厄払
いをする風習があります。



がつ か せつぶん
2月3日は節分です！

せつぶん た おに きら
節分には、いわしを食べる習慣があります。鬼が嫌

いな「いわし」や「ひいらぎ」を玄関に飾る風習から

はじ きゅうしょく
始まったそうです。給食では、いわしをカラッと揚

げて、蒲焼きにしました。いわしは身も、骨も、柔ら

かいので、全部食べることができます。ごはんと一緒

に食べましょう。

ふくまめ しる ふく よ こ
福豆みそ汁は、福を呼び込むための

だいず はい しる
大豆が入ったおみそ汁です。

おに
鬼は～そと～♪

ふく
福は～うち～♪



がつむいか げつ すくすく つうしん
2月6日(月) すくすく通信

きゅうしゅう あじ しゅうかん
九州の味めぐり週間

にちめ さがけん
1日目 : 佐賀県



こんしゅう きゅうしゅう あじ しゅうかん じっし
今週は、『九州の味めぐり週間』を実施します！

かくち きょうどりょうり とうち た りょこうきぶん あじ
各地の郷土料理やご当地グルメを食べて、旅行気分を味わっ
てくださいね♪

かめ さがけん さがけん ありあけかい にほんゆうすう のり
1日目は、佐賀県です。佐賀県の有明海は、日本有数の海苔
ぎょじょう し きょう のり あものい
の漁場として知られています。今日は、海苔を和え物に入れる
いそ かあ つく
「磯の香和え」を作りました。

に こんさい とりにく いた つく さがけん
「がめ煮」は、たくさんの根菜と鶏肉を炒めて作る、佐賀県の
きょうどりょうり もともと
郷土料理です。元々は、すっぽん
い つく に
を入れて作っていたため、がめ煮
よ
と呼ばれているそうです。



よしの がり いせきこうえん
吉野ヶ里遺跡公園

がつなのか か つうしん
2月7日 (火) すくすく通信

きゅうしゅう あじ しゅうかん
九州の味めぐり週間

みつ か め ふくおか
2日目 : 福岡



はかためんたいこ
【博多明太子】

きゅうしゅう あじ しゅうかん か め ふくおかけん りょうり
九州の味めぐり週間2日目は、福岡県の料理です。

めんたいこ もともと ちょうせんはんとう つく にほん
「明太子」は元々、朝鮮半島で作られていたものが、日本に

つた 伝わったとされています。特に、福岡県の博多地方で盛んに作

られたことから、「博多の明太子」が有名になりました。今日は、

じゃがいもと一緒に炒めています。

めし とりにく やさい いた こめ いっしょ た こ
かしわ飯は、鶏肉や野菜を炒めてから、米と一緒に炊きこん

だ、炊き込みご飯です。



とうふ あ しる
豆腐と揚げのみそ汁も

いっしょうけんめいつく
一生懸命作りました！

おいしく、楽しく食べてもらえたら

うれしいです♪

がつこのか もく つうしん
2月9日（木）すくすく通信

きゅうしゅう あじ しゅうかん
九州の味めぐり週間

かめ みやざきけん
4日目：宮崎県



かめ みやざきけん りょうり
4日目は、宮崎県の料理です。

はっばいじる みやざきけん きょうとりょうり やまいち い
「八杯汁」は、宮崎県の郷土料理で、すりおろした山芋を入れ
ています。 「八杯もおかわりしたくなるくらい、おいしい」こと

なまえ ゆらい きょう ちなしょうこうく やなぎた
が、名前の由来だそうです。今日は、知名小校区の柳田ふみこさ

やまいち キログラムつか
んの山芋を11 kg 使わせてもらっています。



やまいち
すりおろした山芋を
入れると・・・



なんばん みやざきけん とうち ゆうめい したあじ
チキン南蛮は、宮崎県のご当地グルメとして有名です。下味を

つ とりにく あぶら あ あまず
漬けた鶏肉を油で揚げて、甘酸っぱいたれをかけています。タル

め あ あじつ
タルソースをかけて召し上がれ♪ ごはんがすすむ味付けです。

がつとおか きん つうしん
2月10日(金) すくすく通信

きゅうしゅう あじ しゅうかん
九州の味めぐり週間

いつかめ おおいだけん
5日目: 大分県

いつかめ おおいだけん りょうり
5日目は、大分県の料理です。



『だご汁』とは米が不足していた時代に、小麦粉と水をよくこねて作られていた、「だご」を入れた汁のことで、今日は鶏肉麺のように長くのばして切った「だご」を入れています！色んな長さの「だご」がありますので、味わって食べてくださいね。

『りゅうきゅう』は、生の魚に醤油に漬け込んで食べる郷土料理です。給食では、焼いて提供します。

さて！「九州の味めぐり週間」は、いかがでしたか？ 魅力的な郷土料理や食材がたくさんありましたね。色んなの県

の食文化や特産品について、

調べてみると、面白いですよ★



がつ か か つうしん
2月14日 (火) すくすく通信

バレンタインメニュー



(手作りチョコチップケーキ)

きょう
今日は、バレンタインデーメニューです。いつも

あいじょう
愛情いっぱいですが、きょう
今日はさらにちょうりいん
調理員さんのあいじょう
愛情

こ
を込めて、「チョコチップケーキ」をつく
てつく
を手作りします。コ

ふうみ きじ
コア風味の生地をカップに入れて、うえ
上からチョコチップ

の
をたっぷり乗せて、や
焼きました。あじ
味わってた
食べてくださ

いね!



ふうみ きじ
ココア風味の生地を
ま
やさしく混ぜて、カップにそそ
注ぎ
チョコチップをの
乗せます。



ふく
ふんわり膨らみました!
あま かお ちょうりしつ
甘い香りが調理室いっぱいに
ひろ
広がります。

がつ にち すい つうしん
2月15日 (水) すくすく通信

ち な ちゅう
知名中の



じゃがいも

じゃがいも のおいしい季節になりました ^ ^

きょう ち な ちゅうせいと そだ
今日から、知名 中 生徒のみなさんが育てたじゃがいも

きゅうしょく どうじょう やく おさ
が給食に登場します。約450 kgのじゃがいもを納め

ていただきました！

ニシユタカという品種ひんしゅのじゃがいもで、みずみずしく
て、甘みあまがあります。これから3月まで、揚げあたり、焼
いやたり、煮にたり、色いろんな料理りょうりに使つかいます。お楽しみたのみに♪

