

がつふつか きん つうしん
2月2日 (金) すくすく通信

せつぶん 節分

だいず
(いわし・大豆)

がつ か せつぶん
2月3日は節分です！

せつぶん 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

はし 始まったそうです。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。給食ではつみれに

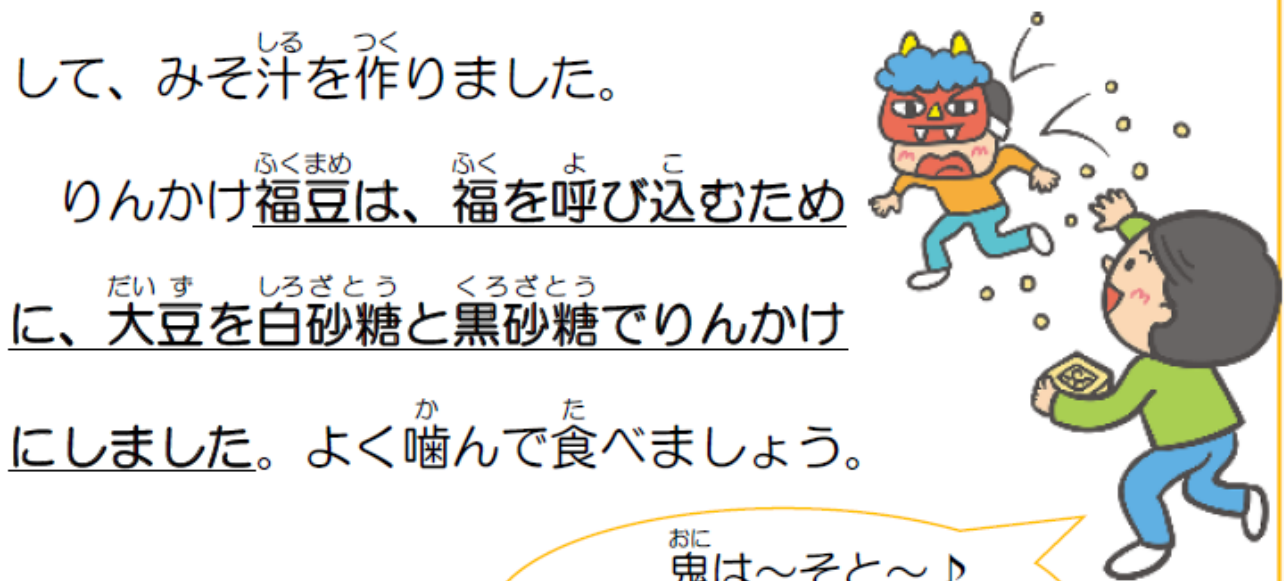
して、みそ汁を作りました。

りんかけ福豆は、福を呼び込むため

に、大豆を白砂糖と黒砂糖でりんかけ

にしました。よく噛んで食べましょう。

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 ひいらぎ
頭と 柊のとげが苦手で、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。



おに
鬼は～そと～♪

ふく
福は～うち～♪

がついつか げつ 2月5日 (月) すくすく ふうしん 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 くまもとけん
1日目 : 熊本県



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 くまもとけん りょうり くまもと からし
1日目は、熊本県の料理です。熊本といえば、辛子れんこ

ゆうめい くまもとじょう じょうしゅ かとうきよまさ くまもとじょう ほり
んが有名ですね。熊本城の城主・加藤清正が熊本城のお堀で、
れんこんを育てていたことから、生まれた料理です。

たいひーえん ちゅうごく くまもと つた りょうり いま
「太平燕」は、中国から熊本に伝わった料理ですが、今で

くまもとけん きょうどりょうり にんき
は熊本県の郷土料理として人気

はるさめ たまご やさい
です。春雨やうずら卵を野菜と

いっしょ とり にこ
一緒に鶏がらスープで煮込んでい

ます！



くまもとじょう
熊本城

がつむいか か つうしん
2月6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

ふつ 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 しゅうかんふつ 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

やがいもと いっしょ いた 一緒に炒めてきんぴら風にしています。

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

こ はん
き込みご飯です。



かぼちゃのみそ汁も

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♪

がつようか もく つうしん
2月8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

よっかめ おおいだけん
4日目: 大分県



よっかめ おおいだけん りょうり
4日目は、大分県の料理です。

『だんご汁』とは米が不足していた時代に、小麦粉と水をこねて作った「だんご」を入れた汁のことで、今日は麺のように長いのばして切った「だんご」を入れています！

また、大分県は黒潮の流れにより、国内でも有数の漁場で、関アジや関サバなどが有名です。今日は、アジをみじん切りに切った深ねぎや醤油に漬けて、焼きました！隠し味に入れたレモン汁がさっぱりと、うま味を引き立たせています。



きょう いっしょうけんめいつく
今日も一生懸命作りました！

おおいだけん りょうり
大分県の料理を

おいしく、たのた楽しく食べてもらえたら

うれしいです♪

がつこのか きん つうしん
2月9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 みやざきけん
5日目 : 宮崎県



いつかめ みやざきけん りょうり
5日目は、宮崎県の料理です。

はっばいじる みやざきけん きょうどりょうり やまいち
「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

が、名前の由来だそうです。



やまいち
山芋をすりおろして
入れると・・・



さて! 「九州の味めぐり週間」は、いかがでしたか?

りょこうきぶん あじ きゅうしゅう みりょくてき きょうどりょう
旅行気分を味わえたいでしょうか? 九州には、魅力的な郷土料

り しょくざい いろ
理や食材がたくさんあります。色んな

けん しょくぶんか とくさんひん しらべ
県の食文化や特産品について、調べ

てみるのも、面白そうですね★



がつ か すい つうしん
2月14日（水）すくすく通信



バレンタインメニュー

あ （ココア揚げパン）

きょう 今日、バレンタインデーメニューです。今日は、い
いじょう ちょうりいん あいじょう こ あ
つも以上に調理員さんの愛情を込めて、ココア揚げパ
つく
ンを作ります。コッペパンをひとひとあぶらあ
あつ
で揚げて、熱い
うちにココアをまぶしていきます。たまはい
るビニール袋^{ふくろ}を使^{つか}って食^たべてくださいね。



コッペパンを
ひとつひとつ丁寧に
あぶらあ
油で揚げます。



ココアをまぶすと・・・
ちょうりしつ あま かお
調理室いっぱい甘い香りが
ひろ
広がります。

がつ にち げつ しょくいく ひ つうしん
2月19日(月)『食育の日』すくすく通信

えらぶ牛の

サイコロステーキ



せいさんしゃ かわひら ひかる
生産者の川平 光さん

きょう たみなしょうこうく かわひら ひかる そだ ぎゅう
今日は、田皆小校区の川平 光さんの育てたえらぶ牛

きゅうしょく ていきょう うし なまえ わかくん
を給食に提供していただきました。牛の名前は若君と

たいじゅう やく キログラム じょう
いて、体重は約800 kg あるそうです。サイコロ状

にカットして、サイコロステーキを作ります。

わたし にんげん どうぶつ しょくぶつ いのち じぶん
私たち人間は、動物や植物の命をいただいて、自分た

いのち つな いのち かんしゃ そまつ
ちの命を繋いでいます。いただいた命に感謝して、粗末

にすることなく、味わっていただきましょう。



えらぶ牛



「いただきます」は
かんしゃ きもちをこめて
言えるといいですね。