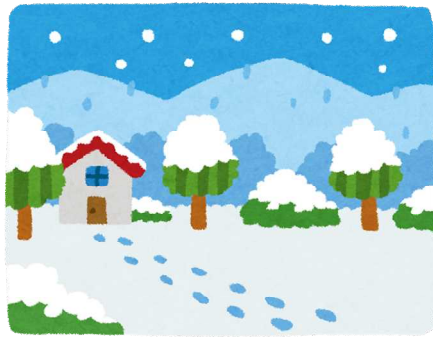


# 2月給食献立配膳図



1・2年生用

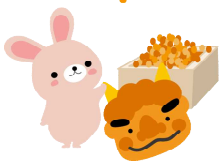


給食配膳の参考にしてください。一口メモなども読んでくださいね。

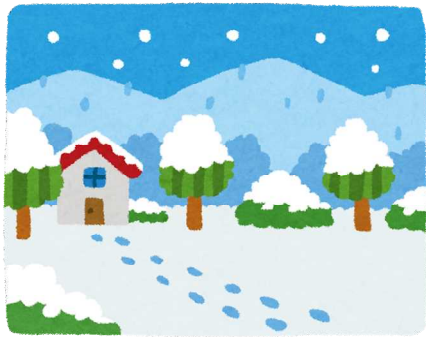
<b>2(月)</b> 3年4組リクエスト <p>今日は、3年生のリクエスト給食が6回行われます。今日は3年4組が考えた【Mrs.Kurihalunch】です。ポイントは、サイゼリア風のドレッシングを使っていることです。ピンク色でクリーミーなドレッシングは、食欲がそそられますね。</p>	<b>3(火)</b> 節分の日メニュー <p>今日は、節分の日メニューです。鬼(嫌なこと)に豆をぶつけて追い払い、福(良いこと)を呼び込む、節分は昔から行われている伝統行事です。 いわしの焼いた煙で鬼を追い払うことができるとも言われているため、今日はいわしが提供されます。</p>	<b>4(水)</b> 栃木県の郷土料理 <p>栃木県の郷土料理『しもつかれ』は、初午(お稲荷さんの誕生日)に稲荷神社にお供えする料理として伝えられています。今は苦手でも、子ども時代にいろいろな味を経験すると、将来、美味しさの幅が広がり、食を楽しむことができます。ぜひ一口は食べてみましょう。</p>	<b>5(木)</b> <p>今日は、北海道祭り! サーモンはもちろんのこと、道産子汁まで提供されます。道産子とは【北海道で生まれたもの】という意味があり、今日の味噌汁には、北海道で多く生産されている、じゃがいも・バター・コーンを使います。</p>	<b>6(金)</b> <p>豚丼の具は、しっかりした肉質のもも肉と、脂の旨味をたっぷり含んだバラ肉を使っています。豚丼は、日本で生まれた料理です。いくらでも、どんどん、食べられるって言うくらい、美味しいです。</p>
<b>9(月)</b> 3年6組リクエスト <p>今日は、3年6組のリクエスト【まことちゃん給食】です。推しメニューは、みんな大好き、わかめご飯と大学芋です。この組み合わせはもう、言葉では言い表せません。</p>	<b>10(火)</b> 3年2組リクエスト <p>今日は、3年2組のリクエスト【今日だけはチートDay!!】メニューです。いつも頑張っている自分へのご褒美って大切ですね。とんかつにカレーをかけて食べてみましょう♡</p>	<b>11(水)</b> <p>建国記念の日</p>	<b>12(木)</b> R7トマト料理コンクール入賞作品メニュー <p>切干大根は煮物だけでなく、スープにも使えます。スープのうま味が、大根に染みわたっています。骨や歯の健康な成長を促してくれるカルシウムたっぷりです。 今日の揚げパンは、米粉パンを使います。もちり、うれしい。</p>	<b>13(金)</b> <p>今日は、隠れバレンタインメニューです。それは、かわいらしいハート型オムレツです。ハヤシシチューと共に食べてみましょう。 そして、自分のぼんかんが、極甘なのか、甘酸っぱいのかは、食べてみてからのお楽しみです。</p>
<b>16(月)</b> 3年5組リクエスト <p>今日は、3年5組のリクエスト【うがちゃんランチ】です。押しメニューは、何といても鶏の唐揚げです。給食の唐揚げの味付けには、にんにく・しょうが・ごま油・砂糖・しょうゆを使います。家でぜひ、作ってみてください(*^v^*)。</p>	<b>17(火)</b> <p>美味しいからと言って、カレーは飲み物! のように食べず、よく噛んで味わって食べましょう。泉が丘中のカレーは、歩く高級芸術品です。絶対曲げないこのプライド~ と言って調理員さんは作っています。</p>	<b>18(水)</b> <p>チリソースは、にんにく・生姜を炒め、砂糖・しょうゆ・ケチャップ・ねぎ・豆板醤を加えて作られます。チリソースがたっぷりかかっていると、ばっちり美味しい。ということは、美味しいかどうかを決めるのは、給食当番じゃん。</p>	<b>19(木)</b> 学校保健給食委員会 <p>学校保健給食委員会では、泉が丘中の生徒のみなさんの健康面について、先生方と医師・薬剤師・保護者の方々と話し合います。 1日3食毎日食べる、好き嫌いなく食べる、正しい食事のマナーを身に付ける・・・みなさんはできているかな?</p>	<b>20(金)</b> 地域協議会試食会 <p>煮物に、砂糖忘れていたようじゃ、無理か〜。砂糖はね、入れとかないと(*・ω・*) 砂糖には、食材のうま味を引き出したり、味を染み込みやすくしたりする効果があります。里芋の中華そぼろ煮には、1人2gの砂糖を使っています。</p>
<b>23(月)</b> <p>天皇誕生日</p>	<b>24(火)</b> 3年1組リクエスト <p>今日は、3年1組のリクエスト【グランメゾンOishi】給食です。おしゃれなネーミングだけに、メニューの内容も、かなりおしゃれです。 ポイントは、フランスを意識したマカロニのクリーム煮とオニオンスープです。思わず、セ・ボン(おいしい)と言ってしまいそう。</p>	<b>25(水)</b> <p>泉が丘中で人気メニューの1つ、切干大根の煮つけ。提供するたびに、ほとんど残りが無いので、調理員さんはとても喜んでいきます。ご飯に合う、やさしい味付けが人気の理由なのかな。</p>	<b>26(木)</b> 3年3組リクエスト <p>今日は、3年生リクエスト給食の最終回、3年3組の【ぬまちゃんランチ】です。おすすめポイントは、中華料理でまとめていることです。ユーリンチー、ワンタンスープ、パンサンズーだなんて、ご飯がいくらでも進んでしまいそうですね。</p>	<b>27(金)</b> 宮っ子ランチ(にら) <p>宇都宮市では、にらを多く生産しています。餃子の街としても有名ですが、その餃子に、宇都宮市産のにらをたくさん使います。にらは、疲れを取ってくれたり、冷え性を改善したりする働きがあるとされています。</p>

2

## 月給食献立配膳図



3年生用



給食配膳の参考にしてください。一口メモなども読んでくださいね。

<b>2(月)</b> 3年4組リクエスト 蕎麦タルト&豆乳のガトーショコラ 白身魚フライ レタス ポロネーゼ かぼちゃのシチュー サウザンアイランドドレ 今日は、3年生のリクエスト給食が6回行われます。今日は3年4組が考えた【Mrs.Kurihalunch】です。ポイントは、サイゼリア風のドレッシングを使っていることです。ピンク色でクリーミーなドレッシングは、食欲がそそられますね。	<b>3(火)</b> 節分の日メニュー いわしのごま味噌煮 白菜の塩昆布和え 麦入りご飯 けんちん汁 福豆 今日は、節分の日メニューです。鬼(嫌なこと)に豆をぶつけて追い払い、福(良いこと)を呼び込む、節分は昔から行われている伝統行事です。 いわしの焼いた煙で鬼を追いかうことができるとも言われているため、今日はいわしが提供されます。	<b>4(水)</b> 栃木県の郷土料理 アセロラゼリー 鶏肉のごま味噌煮 白菜のおひたし 赤飯 しもつかれ ごま油 栃木県の郷土料理『しもつかれ』は、初牛(お稲荷さんの誕生日)に稲荷神社にお供えする料理として伝えられています。今は苦手でも、子ども時代にいろいろな味を経験すると、将来、美味しさの幅が広がり、食を楽しむことができます。ぜひ一口は食べてみましょう。	<b>5(木)</b> 育のり入りサーモンフライ ポイルキャベツ 麦入りご飯 道産子汁 ソース 今日は、北海道祭り!サーモンはもちろんのこと、道産子汁まで提供されます。道産子とは【北海道で生まれたもの】という意味があり、今日の味噌汁には、北海道で多く生産されている、じゃがいも・バター・コーンを使います。	<b>6(金)</b> 厚焼き卵 さっぱり和え 麦入りご飯 豚丼の具 豚丼の具は、しっかりした肉質のもも肉と、脂の旨味をたっぷり含んだバラ肉を使っています。豚丼は、日本で生まれた料理です。いくらでも、どんどん、食べられるって言うくらい、美味しいです。
<b>9(月)</b> 3年6組リクエスト チョコアイズ 豚肉の生姜焼き 大学芋増量 ポイルブロッコリー わかめご飯 白菜入り豚汁 今日は、3年6組のリクエスト【まこちゃん給食】です。 押しメニューは、みんな大好き、わかめご飯と大学芋です。この組み合わせはもう、言葉では言い表せません。	<b>10(火)</b> 3年2組リクエスト フルーツポンチ 豆乳のガトーショコラ ゆでキャベツ ・とんかつ ・生レモン チキンカレー 麦入りご飯 青じそドレ 今日は、3年2組のリクエスト【今日だけはチートDay!!】メニューです。いつも頑張っている自分へのご褒美って大切ですね。とんかつにカレーラーをかけて食べてみましょう♡	<b>11(水)</b> 建国記念の日 今日は、建国記念の日です。日本地図のイラストが提供されます。	<b>12(木)</b> R7トマト料理コンクール入賞作品メニュー トマトとしらすの乳うどんグラタン 米粉パン ミートボールのカレー煮 いちごジャム 切干大根は煮物だけでなく、スープにも使えます。スープのうま味が、大根に染みわたっています。骨や歯の健康な成長を促してくれるカルシウムたっぷりです。 今日の揚げパンは、米粉パンを使います。もちり、うれしい。	<b>13(金)</b> ぼんかん ハートオムレツ ゆで野菜のドレッシング和え 麦入りご飯 ハヤシシチュー 今日は、隠れバレンタインメニューです。それは、かわいらしいハート型オムレツです。ハヤシチューと共に食べてみましょう。 そして、自分のぼんかんが、極甘なのか、甘酸っぱいのかは、食べてみからのお楽しみです。
<b>16(月)</b> 3年5組リクエスト いちご&アップルカスタードロール 唐揚げのねぎソースがけ ごま和え わかめご飯 豚汁 今日は、3年5組のリクエスト【うちがちゃんランチ】です。 押しメニューは、何といっても鶏の唐揚げです。給食の唐揚げの味付けには、にんにく・しょうが・ごま油・砂糖・しょうゆを使います。家でぜひ、作ってみてください(*^v^*)。	<b>17(火)</b> ゆで野菜のドレッシング和え ポークカレー 麦入りご飯 果産乳ヨーグルト 美味しいからと言って、カレーは飲み物!のように食べず、よく噛んで味わって食べましょう。泉が丘中のカレーは、歩く高級芸術品です。絶対曲げないこのプライド~と言って調理員さんは作っています。	<b>18(水)</b> いかのチリソースがらめ 中華風サラダ 麦入りご飯 切干大根のスープ チリソースは、にんにく・生姜を炒め、砂糖・しょうゆ・ケチャップ・ねぎ・豆板醤を加えて作られます。チリソースがたっぷりかかっていると、ばっちり美味しい。ということは、美味しいかどうかを決めるのは、給食当番じゃ。ん。	<b>19(木)</b> 学校保健給食委員会 わかめ入りゆで野菜 きなこ揚げパン 野菜とミートボールのスープ煮 ドレッシング 学校保健給食委員会では、泉が丘中の生徒のみなさんの健康面について、先生方と医師・薬剤師・保護者の方で話し合います。 1日3食毎日食べる、好き嫌いをなく食べる、正しい食事のマナーを身に付ける...。みなさんはできているかな?	<b>20(金)</b> 地域協議会試食会 蕎麦ヨーグルト さばの香辛焼き ごま和え 麦入りご飯 里芋の中華そば煮 煮物に、砂糖忘れていたようじゃ、無理か〜。砂糖はね、入れとかないと(*・ω・*) 砂糖には、食材のうま味を引き出したり、味を染み込みやすくしたりする効果があります。里芋の中華そば煮には、1人2gの砂糖を使っています。
<b>23(月)</b> 天皇誕生日 今日は、天皇誕生日です。桜のイラストが提供されます。	<b>24(火)</b> 3年1組リクエスト バナナアイス&ミルクココア マカロニグラタン ゆで野菜のドレッシング和え ガーリックトースト オニオンスープ 今日は、3年1組のリクエスト【グランメゾンOishi】給食です。おしゃれなネーミングだけに、メニューの内容も、かなりおしゃれです。 ポイントは、フランスを意識したマカロニのクリーム煮とオニオンスープです。思わず、セ・ボン(おいしい)と言ってしまいそう。	<b>25(水)</b> 鶏肉のごま味噌煮 白菜のおひたし 麦入りご飯 切干大根の煮つけ 泉が丘中で人気メニューの1つ、切干大根の煮つけ。提供するたびに、ほとんど残りが無いので、調理員さんはとても喜んでます。ご飯に合う、やさしい味付けが人気の理由なのかな。	<b>26(木)</b> 3年3組リクエスト カスタードプリン 油揚げ・ハンサンスー・ミニトマト 肉まん わんたんスープ 今日は、3年生リクエスト給食の最終回、3年3組の【ぬまちゃんランチ】です。おすすめポイントは、中華料理でまとめていることです。ユーリナー、ワンタンスープ、ハンサンスー、そして肉まんだなんて、これはもう、残す理由がないですね。	<b>27(金)</b> 宮っ子ランチ(にら) アジの南蛮漬け ごま和え 麦入りご飯 にら卵汁 宇都宮市では、にらを多く生産しています。餃子の街としても有名ですが、その餃子に、宇都宮市産のにらをたくさん使います。にらは、疲れを取ってくれたり、冷え性を改善してたりする働きがあると言われてます。