

2 月中学校給食献立



舞鶴市立城南中学校

<p>3日(月) ごはん </p> <p>節分献立</p> <p>佐波賀大根の葉のベーコン炒め ひじきと大豆の煮物 佐波賀大根の根のみそ汁</p> <p>舞鶴抹茶きな粉団子 いわしのかば焼き </p> <p>みかん テジブルコギ</p>	<p>4日(火) ごはん</p> <p>ツナサラダ 粉ふきいも</p> <p>みかん テジブルコギ</p>	<p>5日(水) ウズベキスタン風ピラフ</p> <p>キャベツのサラダ カラフル炒り卵 </p> <p>チーズ 鶏肉のマヨネーズ焼き</p>	<p>6日(木) ごはん </p> <p>ごぼう&大根サラダ のり豆ポテト </p> <p>給食なし 和田中1年</p> <p>レモンゼリー わかめたっぶり白身魚の塩こうじ焼き</p>	<p>7日(金) 麦ごはん </p> <p>イタリアンサラダ りんごゼリー </p> <p>福神漬け コーンフライ </p> <p>キーマカレー</p>
<p>10日(月) ごはん</p> <p>マセドアンサラダ オレンジ</p> <p>給食なし 全中学校3年生</p> <p>きゅうり漬け 豚肉とキャベツのホイコウロウ</p>	<p>2月20日(木)はパン給食です</p> <p>パンは直接素手で触るので、水の冷たい季節ですが いつもより念入りに手洗いをしましょう。 </p>	<p>12日(水) キムチチャーハン </p> <p>大根とベーコンのコンソメ煮 もやしとほうれん草のナムル</p> <p>パイン缶 揚げギョーザ</p>	<p>13日(木) ごはん </p> <p>しいたけの野菜炒め 大根とにんじんのきんぴら</p> <p>ブロッコリーの ごま和え プリの唐揚げ</p>	<p>14日(金) 麦ごはん</p> <p>ハートコロッケ まめまめサラダ </p> <p>ココア団子 チキンライスの具 </p> <p>ごはんに入れて食べよう。</p>
<p>17日(月) ごはん</p> <p>大根サラダ 大豆と煮干しの揚げ煮 </p> <p>給食なし 全中学校3年生</p> <p>うすら卵煮 ビビンバの具 </p> <p>ごはんのにせて食べよう。</p>	<p>18日(火) ごはん、しそふりかけ</p> <p>もやし炒め ポテトサラダ </p> <p>みかん缶 ハンバーグ和風きのこソース </p> <p>ぼかぼか汁</p>	<p>19日(水) 鶏飯 </p> <p>切干大根のあっさりナムル ブロッコリーの塩昆布和え</p> <p>レモンゼリー さわらの唐揚げ</p>	<p>20日(木) パン</p> <p>コールスローサラダ ジャーマンポテト</p> <p>給食なし 白系中2年</p> <p>イチゴジャム チキンカツレツかけソース</p>	<p>21日(金) 麦ごはん</p> <p>キャベツとちくわのサラダ 杏仁豆腐 </p> <p>コーン炒め 春巻き </p> <p>マーボー豆腐</p>
<p>~今月の地産地消~</p> <p>〈舞鶴産〉 </p> <p>3日(月) いわし 佐波賀大根 舞鶴抹茶</p> <p>13日(木) 干しいたけ</p> <p>27日(木) レモン </p> <p>〈京都府産〉</p> <p>13日(木) フリ</p> <p>19日(水) さわら </p> <p></p>	<p>25日(火) ごはん</p> <p>筑前煮 春雨サラダ</p> <p>給食なし 青葉中3年 白系中3年 城南中3年</p> <p>黄桃缶 豚肉のかりん揚げ</p>	<p>26日(水) ウィンナーピラフ</p> <p>マカロニサラダ チリコンカン</p> <p>給食なし 和田中1・2年 城北中1・2年</p> <p>ミニグレープゼリー ス페인風バイクドエッグ </p>	<p>27日(木) ごはん </p> <p>舞鶴レモンサラダ 五目豆</p> <p>給食なし 和田中1・2年</p> <p>抹茶わらび餅 さばのみそ煮</p>	<p>28日(金) 麦ごはん </p> <p>グリーンサラダ みかんゼリー </p> <p>福神漬け ミンチカツ </p> <p>チキンカレー</p>
<p>献立作りに挑戦! ~白系中学校1年生ふるさと学習「特産品でみんなが喜ぶ給食を作ろう」~</p> <p>白系中学校の1年生は、今年度総合的な学習の時間に「食」について考える学習に取り組んでいます。私たちのふるさと舞鶴にはたくさんの特産品があり、それらの特産品を使った給食メニューを考えて、舞鶴市の中学生においしく食べてもらい、「特産品の良さを知ってほしい!」「給食の残りが少なくなる」といいな」という思いで取組を進めました。10月には魚のセリや、しいたけ・レモン・お茶・米などの栽培、加工の様子を見学し、生産者の方の説明をお聞きするなかで、苦労や願いなどを知ることができました。そして各クラス班ごとに考案したメニューのプレゼンを行い、試行錯誤を重ねたとおきのメニューが完成しました。その中から選んだメニューを2月、3月の給食に採用します。実際の給食献立への採用にあたり、少しアレンジしたのものもありますが、希望のあったメニューをできるだけ取り入れています。</p> <p style="text-align: right;"> マークが採用献立です</p>				

