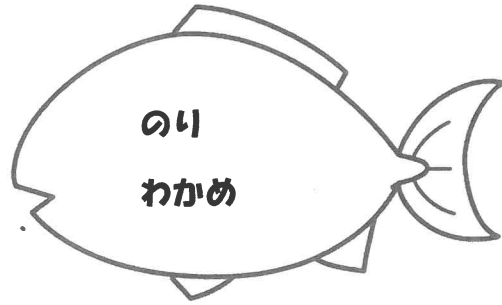




観音寺学校給食センター

暦の上では春を迎えている2月ですが、実際には気温が低く、体調管理が難しい時期です。寒い時期でも、子どもたちは、朝から勉強、運動を元気にがんばっています。外から帰った時や食事の前には、必ず手洗いうがいをして、朝昼夕と3度の食事をしっかりと、夜更かしをせず十分な睡眠と休養を確保して、体調をくずさないようにしましょう。

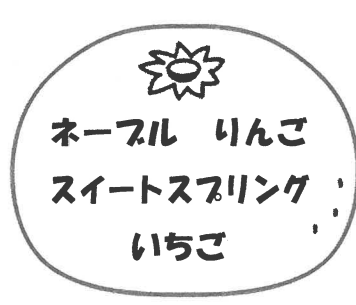
旬の味 ~ 2月に使う旬の食材 ~



のり
わかめ



小松菜 大根 白菜
ロメインレタス 食べ葉
リーフレタス フロッコリー



ネーフル りんご
スイートスプリング
いちご

1 ぜんこくあじ 全国味めぐりについて

2月は石川県の郷土料理・特産物を取り入れた給食を実施します。給食を通して、全国のさまざまな食文化

を学びましょう。また、石川県の食文化や特産物を知り、能登半島地震の被災地の復興を応援しましょう。

いしかわけん きょうどりょうり とくさんぶつ ~石川県の郷土料理・特産物~

きょうどりょうり 郷土料理



郷土料理には、『じぶ煮』や『あいませ』があります。特に『じぶ煮』は、県を代表する煮物です。季節の野菜や肉を、一緒に煮込んで作ります。名前は、「じぶじぶ煮る」という音が由来であるとも言われています。給食では、とり肉やごぼう、さといもと一緒に作ります。

とくさんぶつ 特産物



石川県の特産品には、れんこん、だいこん、かぼちゃ、とうがん、すいか、メロンなどがあります。中でも、『加賀れんこん』や『源助だいこん』は『加賀野菜』と呼ばれ、伝統野菜として認定されています。金沢市周辺で主に栽培されており、昭和20年以前から作られてきました。『あいませ』や『じぶ煮』に使用しています。石川県にちなんだ給食は、21日(水)に登場します。

2 ぎょうじしょく だいず だいずせいひん 行事食と大豆・大豆製品について知ろう

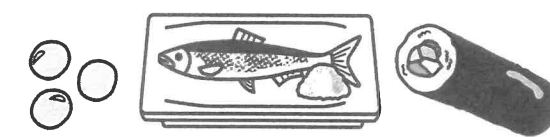
2月の行事と食べ物について



まだまだ寒い日が続いていますが、ニュースでスギ花粉症が話題になるなど、春の訪れが近いことを感じる今日このごろです。さて、日本にはお正月をはじめ四季折々の行事があります。今回は、2月の行事と食べ物についてご紹介したいと思います。

節分 (立春の前日、2月3日ころ)

家の戸口にヒイラギワシ(ヤイカガシ)をかざり、豆をまいて鬼を追い払い、無病息災を願います。最近、全国的に食べられるようになった恵方巻きは、もともと関西の一部地域で商売繁盛を願って食べられていたものです。



いり豆 イワシ料理 恵方巻き

初午 (2月最初の午の日)

五穀豊穡や商売繁盛などを願って、各地の稲荷神社でお祭りが行われます。稲荷神のおつかいとされるキツネの好物の油揚げや、油揚げですし飯を包んだいなりすしなどをお供えます。初午団子やしもつかれを作る地域もあります。



いなりすし 初午団子 しもつかれ

大豆の七変化!

いろいろなものにへんしんするてござる!

その一 畑で育てるの術

えだまめ・大豆

その二 暗い所で育つの術

もやし

その三 火でいるの術

いり豆 きなこ

大豆油

その七 はっこうの術

みそ しょうゆ なつとう

その六 煮て、しぼって固めるの術

とうふ

その五 コトコト煮るの術

煮豆

その四 そのまましぼるの術

油