

# 令和2年度 2月分 学校給食献立表

いちき串木野市立学校給食センター

	月	火	水	木	金	
献立	<b>1</b> ★④チキンライス ★⑤豆乳パンナコッタ ②麦ごはん ★③豆乳ポタージュ	<b>2</b> ★④フルーツきんとん ⑤福豆 ★②チーズパン ★③ポトフ	<b>3</b> ④まぐろのピザ焼き ②ひじきちりめん ★③かきたまスープ	<b>4</b> ★④チキン南蛮 ★⑤レーズンクリーム ②コッパン ★③ピリ辛フォー	<b>5</b> ★④デコパンサラダ ②麦ごはん ★③ポークカレー	
エネルギー	小: 752 kcal 中: 944 kcal	小: 689 kcal 中: 858 kcal	小: 649 kcal 中: 758 kcal	小: 736 kcal 中: 925 kcal	小: 708 kcal 中: 877 kcal	
タンパク質	小: 28.3 g 中: 37.8 g	小: 29.1 g 中: 35.7 g	小: 35.0 g 中: 38.5 g	小: 28.4 g 中: 35.6 g	小: 26.4 g 中: 33.0 g	
献立	<b>8</b> ★④キムチチャーハン ②麦ごはん ③シャレン豆腐	<b>9</b> ★④フルーツみつ豆 ⑤ぬるチーズ ②コッパン ★③スパゲティボンゴレ	<b>10</b> ★④きびなごごぼうのナッツがらめ ⑤しそ味ひじき ②麦ごはん ③さつまい	建国記念の日 		<b>12</b> ★④さばのみそ煮 ⑤ゆかり和え ②麦ごはん ③大豆のいそ煮
エネルギー	小: 616 kcal 中: 746 kcal	小: 637 kcal 中: 819 kcal	小: 718 kcal 中: 874 kcal			小: 761 kcal 中: 894 kcal
タンパク質	小: 30.9 g 中: 37.3 g	小: 28.1 g 中: 35.7 g	小: 27.8 g 中: 33.5 g			小: 32.7 g 中: 37.7 g
献立	<b>15</b> ④ハンサンルー ②麦ごはん ★③マーボー豆腐	<b>16</b> ★④ハンバーグのデミグラスソースかけ ★②チョコチップミルクパン ★③クラムチャウダー	<b>17</b> ★④ほうれん草のアーモンド炒め ③かんぱちの甘酢あんかけ ②麦ごはん	<b>18</b> ★④ドライカレー ★⑤カスタードプリン ★②ナン ★③文字マカロニスープ	<b>19</b> ④クルミと雑魚の佃煮 ②麦ごはん ③肉じゃが	
エネルギー	小: 641 kcal 中: 787 kcal	小: 694 kcal 中: 882 kcal	小: 722 kcal 中: 892 kcal	小: 709 kcal 中: 868 kcal	小: 705 kcal 中: 869 kcal	
タンパク質	小: 25.4 g 中: 30.9 g	小: 33.4 g 中: 41.4 g	小: 29.8 g 中: 36.8 g	小: 32 g 中: 39.2 g	小: 29.3 g 中: 36.2 g	
献立	<b>22</b> ★④タンドリーチキン ⑤枝豆 ③揚げと里芋のみそ汁 ②青菜しらすごはん	天皇誕生日 		<b>24</b> ★④セレクトフライ いわし梅肉大葉フライ(チキンカツ) ⑤そえ野菜 ②麦ごはん ③じゃがいものそぼろ煮	<b>25</b> ④ツナサンド ⑤マヨネーズ(乳・卵なし) ②ドッグパン ★③黒豚うどん	<b>26</b> ★④レバーと芋のみそソースかけ ②麦ごはん ③親子丼
エネルギー	小: 631 kcal 中: 767 kcal			小: 581 kcal 中: 722 kcal	小: 744 kcal 中: 916 kcal	
タンパク質	小: 28.3 g 中: 33.4 g			小: 30.4 g 中: 37.8 g	小: 31.4 g 中: 38.6 g	
<b>節分(2月2日)</b> 豆まきの大豆は、鬼の眼である魔目(マメ)が、再び生き返らないように、豆を炒り、芽(目)が出ないようにします。大豆は日本人にとって、味噌・豆腐・醤油など私達の生活に欠かせない大切な作物です。この大豆の持つ力に霊力を与えて、鬼を滅する魔滅(まめ)という字もあてられます。豆は「福豆」と言って節分の夜に、自分の年齢よりも一つ多く食べます。「福を新年の分も一緒にいただく」という意味があります。			<b>セレクト給食</b> 2月24日はセレクト給食です。昨年10月に、いちき串木野市内の5中学校の3年生を対象に、もう一度食べてみたい「アンコール献立」を募集しました。希望の多い献立をできるだけたくさん2・3月に組み入れました。アンコール献立には★が付いています。学校給食では、大好きな献立や苦手な献立もあったと思います。いろいろな食体験をして欲しくて献立作成をしています。これらも、安心・安全でおいしい給食作りにも努めます。		★ <b>アンコール献立</b>	
			2月平均栄養量 エネルギー 小 691 kcal 中 848 kcal たんぱく質 小 29.8 g 中 36.3 g 脂肪 (エネルギーに対して) 小 28.0 % 中 26.5 % 食べたもので体はつくれます。好き嫌いをく食べましょう。			

※ 各料理は、同じ番号の食品からできています。

# 令和2年度 2月分 学校給食献立表

いちき串木野市立学校給食センター

	月	火	水	木	金	
献立	<b>1</b> ★④チキンライス ★⑤豆乳パンナコッタ  ②麦ごはん ★③豆乳ポタージュ	<b>2</b> ★④フルーツきんとん ⑤福豆  ★②チーズパン ★③ポトフ	<b>3</b> ④まぐろのピザ焼き  ②ひじきちりめん ★③かきたまスープ	<b>4</b> ★④チキン南蛮 ★⑤レーズンクリーム  ②コッパン ★③ピリ辛フォー	<b>5</b> ★④デコボンサラダ  ②麦ごはん ★③ポークカレー	
	①牛乳 ③豚肉、白いんげん豆ペースト 豆乳、スキムミルク、ホワイトルウ(魚醤) ④鶏肉、ウインナー、スキムミルク チーズ、コンソメ(乳) ⑤豆乳	①牛乳 ③豚肉、ウインナー、コンソメ(乳) ⑤大豆	①牛乳 ②ひじき、しらす干し、大豆、乳 ③鶏肉、卵、鶏肉つくね(鶏肉・大豆) 豆腐、コンソメ(乳) ④まぐろ、チーズ	①牛乳 ③豚肉、焼豚 ④鶏肉 ⑤スキムミルク、乳類	①牛乳 ③豚肉、ひよこ豆 チーズ、スキムミルク	
体をつくるものになる	①牛乳 ③豚肉、白いんげん豆ペースト 豆乳、スキムミルク、ホワイトルウ(魚醤) ④鶏肉、ウインナー、スキムミルク チーズ、コンソメ(乳) ⑤豆乳	①牛乳 ③豚肉、ウインナー、コンソメ(乳) ⑤大豆	①牛乳 ②ひじき、しらす干し、大豆、乳 ③鶏肉、卵、鶏肉つくね(鶏肉・大豆) 豆腐、コンソメ(乳) ④まぐろ、チーズ	①牛乳 ③豚肉、焼豚 ④鶏肉 ⑤スキムミルク、乳類	①牛乳 ③豚肉、ひよこ豆 チーズ、スキムミルク	
体の調子を整えるものになる	③玉ねぎ、にんじん、ほうれん草 コーン、にんにく ④玉ねぎ、にんじん、グリーンピース マッシュルーム ⑤いちご	③玉ねぎ、にんじん、大根、ブロッコリー キャベツ、セロリ、にんにく ④パイン、もも	②しそ ③にんじん、玉ねぎ、チンゲンサイ ④玉ねぎ、赤パプリカ、ピーマン ピザソース(トマト、玉ねぎ、にんにく)	③玉ねぎ、にんじん、チンゲンサイ、しょうがが 深ねぎ、たけのこ、きくらげ、もやし、にんにく トウバンジャン(そら豆)④玉ねぎ、赤パプリカ きゅうり、にんじん、しょうが、レモン果汁⑤レーズン	③玉ねぎ、にんじん、グリーンピース、しょうがが ブルーベリー、りんごピューレ、にんにく ダイストマト	
熱やカのものになる	②米、強化米、麦 ③ホワイトルウ(小麦粉・ラード)、油 じゃが芋、生クリーム ④油 ⑤さとう	②チーズパン ③じゃが芋、油 ④さつまい、さとう ⑤さとう、米粉	②米、強化米、麦、ひじきちりめん(こま・小麦) ③でん粉、ごま油 ④バター、ピザソース(オリーブ油)	②コッパン ③平ピーフン、ねりごま、油 ④さとう、でん粉、油 ⑤油、さとう	②米、強化米、麦 ③じゃが芋、バター、カレールウ(小麦粉・油) ④はちみつ、油	
エネルギー	小: 752 kcal 中: 944 kcal	小: 689 kcal 中: 858 kcal	小: 649 kcal 中: 758 kcal	小: 736 kcal 中: 925 kcal	小: 708 kcal 中: 877 kcal	
タンパク質	小: 28.3 g 中: 37.8 g	小: 29.1 g 中: 35.7 g	小: 35.0 g 中: 38.5 g	小: 28.4 g 中: 35.6 g	小: 26.4 g 中: 33.0 g	
献立	<b>8</b> ★④キムチチャーハン  ②麦ごはん ★③チャーレン豆腐	<b>9</b> ④フルーツみつづ ⑤ぬるチーズ  ②コッパン ★③スパゲティ ボンゴレ	<b>10</b> ★④きびごごとほうの ナッツがらめ ⑤しそ味ひじき  ②麦ごはん ③さつまい	建国記念の日 		<b>12</b> ★④さばのみそ煮 ⑤ゆかり和え  ②麦ごはん ③大豆のいそ煮
	①牛乳 ③えび、豆腐、鶏肉 えび団子(えび・ほたて・たら・豚肉・大豆) オイスターソース(かき・魚醤) ④豚肉	①牛乳 ③あさり、鶏肉、ひきわり大豆、チーズ いか、スキムミルク、コンソメ(乳) ④黒豆、寒天 ⑤ぬるチーズ	①牛乳 ③鶏肉、中揚げ、大豆、みそ かつお節(だし) ④きびご ⑤ひじき、大豆 ③にんじん、大根、ごぼう、大豆もやし こんにやく、深ねぎ、干しいたけ、しょうが ④ごぼう、しょうが ⑤しその実	①牛乳 ③鶏肉、ひじき、ちくわ、大豆、中揚げ かつお節(だし) ④さば、みそ ③たけのこ、こんにやく、いんげん にんじん、ごぼう ⑤キャベツ、きゅうり、赤しそ		①牛乳 ③鶏肉、ひじき、ちくわ、大豆、中揚げ かつお節(だし) ④さば、みそ ③たけのこ、こんにやく、いんげん にんじん、ごぼう ⑤キャベツ、きゅうり、赤しそ
体をつくるものになる	①牛乳 ③えび、豆腐、鶏肉 えび団子(えび・ほたて・たら・豚肉・大豆) オイスターソース(かき・魚醤) ④豚肉	①牛乳 ③あさり、鶏肉、ひきわり大豆、チーズ いか、スキムミルク、コンソメ(乳) ④黒豆、寒天 ⑤ぬるチーズ	①牛乳 ③鶏肉、中揚げ、大豆、みそ かつお節(だし) ④きびご ⑤ひじき、大豆 ③にんじん、大根、ごぼう、大豆もやし こんにやく、深ねぎ、干しいたけ、しょうが ④ごぼう、しょうが ⑤しその実	①牛乳 ③鶏肉、ひじき、ちくわ、大豆、中揚げ かつお節(だし) ④さば、みそ ③たけのこ、こんにやく、いんげん にんじん、ごぼう ⑤キャベツ、きゅうり、赤しそ		①牛乳 ③鶏肉、ひじき、ちくわ、大豆、中揚げ かつお節(だし) ④さば、みそ ③たけのこ、こんにやく、いんげん にんじん、ごぼう ⑤キャベツ、きゅうり、赤しそ
体の調子を整えるものになる	③玉ねぎ、にんじん、たけのこ、しょうが 干しいたけ、きくらげ、チンゲンサイ、白菜 グリーンピース ④にんじん、にら、にんにく 白菜キムチ(白菜・にんにく)、しょうが	③にんじん、玉ねぎ、しめじ、ピーマン ダイストマト、にんにく ④みかん、パイン、もも、レモン果汁	③にんじん、大根、ごぼう、大豆もやし こんにやく、深ねぎ、干しいたけ、しょうが ④ごぼう、しょうが ⑤しその実	③玉ねぎ、にんじん、こんにやく、きめさや 干しいたけ、しょうが		③玉ねぎ、にんじん、こんにやく、きめさや 干しいたけ、しょうが
熱やカのものになる	②米、強化米、麦 ③油、でん粉、えび団子(でん粉) ④油	②コッパン ③スパゲティ、バター、オリーブオイル ④さとう	②米、強化米、麦③里芋、黒さとう、油 ④ピーナツ、でん粉、油、さとう ⑤小麦・さとう	②米、強化米、麦 ③じゃが芋、さとう、油 ④でん粉、さとう		②米、強化米、麦 ③じゃが芋、さとう、油 ④でん粉、さとう
エネルギー	小: 616 kcal 中: 746 kcal	小: 637 kcal 中: 819 kcal	小: 718 kcal 中: 874 kcal	小: 761 kcal 中: 894 kcal		小: 761 kcal 中: 894 kcal
タンパク質	小: 30.9 g 中: 37.3 g	小: 28.1 g 中: 35.7 g	小: 27.8 g 中: 33.5 g	小: 32.7 g 中: 37.7 g		小: 32.7 g 中: 37.7 g
献立	<b>15</b> ④ハンパンスー  ②麦ごはん ★③マーボー豆腐	<b>16</b> ★④ハンバーグの デミグラスソースかけ  ★②チョコチップ ミルクパン ★③クラム チャウダー	<b>17</b> ★④ほうれん草の アーモンド炒め  ②麦ごはん ③かんぱちの 甘酢あんかけ	<b>18</b> ★④ドライカレー ★⑤カスタードプリン  ★②ナン ★③文字マカロニスープ	<b>19</b> ④クルマミと雑魚の佃煮  ②麦ごはん ③肉じゃが	
	①牛乳 ③牛肉、豚肉、ひきわり大豆、豆腐 赤みそ ④茗わかめ	①牛乳 ③鶏肉、あさり、白いんげん豆ペースト 牛乳、スキムミルク、ホワイトルウ(魚醤) ④ハンバーグ(豚肉・鶏肉・大豆)	①牛乳 ③かんぱち、うずら卵 ④ウインナー	①牛乳 ③豚肉、ベーコン、コンソメ(乳) ④豚肉、ひきわり大豆、レンズ豆、チーズ ⑤卵・牛乳	①牛乳 ③牛肉、生揚げ、かつお節(だし) ④田作り、きざみ昆布、かつお節	
体をつくるものになる	①牛乳 ③牛肉、豚肉、ひきわり大豆、豆腐 赤みそ ④茗わかめ	①牛乳 ③鶏肉、あさり、白いんげん豆ペースト 牛乳、スキムミルク、ホワイトルウ(魚醤) ④ハンバーグ(豚肉・鶏肉・大豆)	①牛乳 ③かんぱち、うずら卵 ④ウインナー	①牛乳 ③豚肉、ベーコン、コンソメ(乳) ④豚肉、ひきわり大豆、レンズ豆、チーズ ⑤卵・牛乳	①牛乳 ③牛肉、生揚げ、かつお節(だし) ④田作り、きざみ昆布、かつお節	
体の調子を整えるものになる	③にんじん、玉ねぎ、たけのこ、にら 干しいたけ、しょうが、にんにく トウバンジャン(そら豆) ④キャベツ、きゅうり、にんじん	③玉ねぎ、にんじん、ほうれん草、コーン にんにく ④玉ねぎ、マッシュルーム、グリーンピース ダイストマト	③にんじん、玉ねぎ、たけのこ、ピーマン 干しいたけ ④ほうれん草、コーン	③玉ねぎ、にんじん、キャベツ、小松菜 ④玉ねぎ、にんじん、グリーンピース にんにく、しょうが、ダイストマト	③玉ねぎ、にんじん、こんにやく、きめさや 干しいたけ、しょうが	
熱やカのものになる	②米、強化米、麦 ③さとう、ごま油、でん粉 ④春雨、さとう、ごま油	②チョコチップミルクパン③生クリーム、油 ホワイトルウ(小麦粉・ラード)、じゃが芋 ④バター、デミグラスソース(小麦粉・ラード)	②米、強化米、麦 ③じゃが芋、さとう、油、でん粉 ④アーモンド、バター	②ナン(小麦粉・油・さとう) ③文字マカロニ、じゃが芋、油 ④カレールウ(小麦粉・油)、油 ⑤さとう	②米、強化米、麦 ③じゃが芋、さとう、油 ④クルマミ、さとう、ごま油	
エネルギー	小: 641 kcal 中: 787 kcal	小: 694 kcal 中: 882 kcal	小: 722 kcal 中: 892 kcal	小: 709 kcal 中: 868 kcal	小: 705 g 中: 869 g	
タンパク質	小: 25.4 g 中: 30.9 g	小: 33.4 g 中: 41.4 g	小: 29.8 g 中: 36.8 g	小: 32 g 中: 39.2 g	小: 29.3 g 中: 36.2 g	
献立	<b>22</b> ★④タンドリーチキン ⑤枝豆  ②青菜しらすごはん ③揚げと里芋の みそ汁	天皇誕生日 		<b>24</b> ★④セレクトフライ いわし梅肉大葉フライ (チキンカツ) ⑤そえ野菜  ②麦ごはん ③じゃが芋のそぼろ煮	<b>25</b> ④ツナサンド ⑤マヨネーズ(乳・卵なし)  ②ドッグパン ★③黒豚うどん	<b>26</b> ★④レバーと芋の みそソースかけ  ②麦ごはん ③親子丼
	①牛乳 ②しらす干し、さば、乳 ③豆腐、生揚げ、みそ、わかめ、煮干し(粉) ④鶏肉、ヨーグルト	①牛乳 ③鶏肉、鶏肉、さつ揚げ 中揚げ、大豆、かつお節(だし) ④いわし梅肉大葉フライ(いわし) チキンカツ(鶏肉) ③にんじん、玉ねぎ、こんにやく、しょうが 大根、グリーンピース ④いわし梅肉大葉フライ (梅肉・大葉)、チキンカツ(しょうが) ⑤ブロッコリー、カリフラワー		①牛乳 ③黒豚肉、さつ揚げ、油揚げ、わかめ さば節(だし) ④ツナ(まぐろ) ③ごぼう、にんじん、キャベツ、深ねぎ 干しいたけ ④玉ねぎ、コーン、パセリ	①牛乳 ③鶏肉、卵、油揚げ、かまぼこ かつお節(だし) ④豚レバー、白みそ ③玉ねぎ、にんじん、深ねぎ、干しいたけ ④枝豆、しょうが、にんにく	
体をつくるものになる	①牛乳 ②しらす干し、さば、乳 ③豆腐、生揚げ、みそ、わかめ、煮干し(粉) ④鶏肉、ヨーグルト		①牛乳 ③黒豚肉、さつ揚げ、油揚げ、わかめ さば節(だし) ④ツナ(まぐろ) ③ごぼう、にんじん、キャベツ、深ねぎ 干しいたけ ④玉ねぎ、コーン、パセリ	①牛乳 ③鶏肉、卵、油揚げ、かまぼこ かつお節(だし) ④豚レバー、白みそ ③玉ねぎ、にんじん、深ねぎ、干しいたけ ④枝豆、しょうが、にんにく		
体の調子を整えるものになる	②大根葉 ③大根、にんじん、キャベツ、もやし、葉ねぎ ④しょうが、にんにく ⑤枝豆		②米、強化米、麦 ③じゃが芋、さとう、でん粉、油 ④小麦粉、パン粉、油	②ドッグパン ③うどん、油 ④油 ⑤マヨネーズ(乳・卵なし)	②米、強化米、麦 ③さとう、油 ④さつまい、でん粉、さとう、油	
熱やカのものになる	②米、強化米、麦 ③里芋 ④カレー粉		小: 631 g 中: 767 g	小: 581 kcal 中: 722 kcal	小: 744 kcal 中: 916 kcal	
エネルギー	小: 631 g 中: 767 g		小: 581 kcal 中: 722 kcal	小: 30.4 g 中: 37.8 g	小: 31.4 g 中: 38.6 g	
タンパク質	小: 28.3 g 中: 33.4 g		小: 29.7 g 中: 35.0 g	小: 30.4 g 中: 37.8 g 小: 31.4 g 中: 38.6 g		
<b>節分(2月2日)</b> 豆まきの大豆は、鬼の眼である魔目(マメ)が、再び生き返らないように、 豆を炒り、芽(目)が出ないようにします。 大豆は日本人にとって、味噌・豆腐・醤油など私達の生活に欠かせない大切な 作物です。この大豆の持つ力に霊力を与えて、鬼を滅する魔滅(まめ)とい う字もあてられます。 豆は「福豆」と言って節分の夜に、自分の年齢よりも一つ多く食べます。 「福を新年の分も一緒にいただく」という意味があります。			<b>セレクト給食</b> 2月24日はセレクト給食です。 セレクト給食は①自分で献立を 選んで楽しむを通して、給食への関 心を深める。②好き嫌いだけで なく、自分の健康も考えて食事を 選ぶ態度を養うなどの目的があ ります。セレクト給食は学期に1 回実施しています。今回はセレクト トフライです。「いわし梅肉大葉フ ライ」と「チキンカツ」です。どち らも県産の食材を使用していま す。魚と肉では、栄養にも違いが あります。		昨年10月に、いちき串木野市内 の5中学校の3年生を対象に、も う一度食べてみたい「アンコール 献立」を募集しました。希望の多 い献立をできるだけたくさん2・3 月に組み入れました。アンコール 献立には★が付けてあります。 学校給食では、大好きな献立や 苦手な献立もあったと思います。 いろいろな食体験をして欲しく 献立作成をしています。これらも 安心・安全でおいしい給食作 りに努めます。	
<b>節分(2月2日)</b> 豆まきの大豆は、鬼の眼である魔目(マメ)が、再び生き返らないように、 豆を炒り、芽(目)が出ないようにします。 大豆は日本人にとって、味噌・豆腐・醤油など私達の生活に欠かせない大切な 作物です。この大豆の持つ力に霊力を与えて、鬼を滅する魔滅(まめ)とい う字もあてられます。 豆は「福豆」と言って節分の夜に、自分の年齢よりも一つ多く食べます。 「福を新年の分も一緒にいただく」という意味があります。			<b>セレクト給食</b> 2月24日はセレクト給食です。 セレクト給食は①自分で献立を 選んで楽しむを通して、給食への関 心を深める。②好き嫌いだけで なく、自分の健康も考えて食事を 選ぶ態度を養うなどの目的があ ります。セレクト給食は学期に1 回実施しています。今回はセレクト トフライです。「いわし梅肉大葉フ ライ」と「チキンカツ」です。どち らも県産の食材を使用していま す。魚と肉では、栄養にも違いが あります。		昨年10月に、いちき串木野市内 の5中学校の3年生を対象に、も う一度食べてみたい「アンコール 献立」を募集しました。希望の多 い献立をできるだけたくさん2・3 月に組み入れました。アンコール 献立には★が付けてあります。 学校給食では、大好きな献立や 苦手な献立もあったと思います。 いろいろな食体験をして欲しく 献立作成をしています。これらも 安心・安全でおいしい給食作 りに努めます。	
<b>節分(2月2日)</b> 豆まきの大豆は、鬼の眼である魔目(マメ)が、再び生き返らないように、 豆を炒り、芽(目)が出ないようにします。 大豆は日本人にとって、味噌・豆腐・醤油など私達の生活に欠かせない大切な 作物です。この大豆の持つ力に霊力を与えて、鬼を滅する魔滅(まめ)とい う字もあてられます。 豆は「福豆」と言って節分の夜に、自分の年齢よりも一つ多く食べます。 「福を新年の分も一緒にいただく」という意味があります。			<b>セレクト給食</b> 2月24日はセレクト給食です。 セレクト給食は①自分で献立を 選んで楽しむを通して、給食への関 心を深める。②好き嫌いだけで なく、自分の健康も考えて食事を 選ぶ態度を養うなどの目的があ ります。セレクト給食は学期に1 回実施しています。今回はセレクト トフライです。「いわし梅肉大葉フ ライ」と「チキンカツ」です。どち らも県産の食材を使用していま す。魚と肉では、栄養にも違いが あります。		昨年10月に、いちき串木野市内 の5中学校の3年生を対象に、も う一度食べてみたい「アンコール 献立」を募集しました。希望の多 い献立をできるだけたくさん2・3 月に組み入れました。アンコール 献立には★が付けてあります。 学校給食では、大好きな献立や 苦手な献立もあったと思います。 いろいろな食体験をして欲しく 献立作成をしています。これらも 安心・安全でおいしい給食作 りに努めます。	
<b>節分(2月2日)</b> 豆まきの大豆は、鬼の眼である魔目(マメ)が、再び生き返らないように、 豆を炒り、芽(目)が出ないようにします。 大豆は日本人にとって、味噌・豆腐・醤油など私達の生活に欠かせない大切な 作物です。この大豆の持つ力に霊力を与えて、鬼を滅する魔滅(まめ)とい う字もあてられます。 豆は「福豆」と言って節分の夜に、自分の年齢よりも一つ多く食べます。 「福を新年の分も一緒にいただく」という意味があります。			<b>セレクト給食</b> 2月24日はセレクト給食です。 セレクト給食は①自分で献立を 選んで楽しむを通して、給食への関 心を深める。②好き嫌いだけで なく、自分の健康も考えて食事を 選ぶ態度を養うなどの目的があ ります。セレクト給食は学期に1 回実施しています。今回はセレクト トフライです。「いわし梅肉大葉フ ライ」と「チキンカツ」です。どち らも県産の食材を使用していま す。魚と肉では、栄養にも違いが あります。		昨年10月に、いちき串木野市内 の5中学校の3年生を対象に、も う一度食べてみたい「アンコール 献立」を募集しました。希望の多 い献立をできるだけたくさん2・3 月に組み入れました。アンコール 献立には★が付けてあります。 学校給食では、大好きな献立や 苦手な献立もあったと思います。 いろいろな食体験をして欲しく 献立作成をしています。これらも 安心・安全でおいしい給食作 りに努めます。	
<b>節分(2月2日)</b> 豆まきの大豆は、鬼の眼である魔目(マメ)が、再び生き返らないように、 豆を炒り、芽(目)が出ないようにします。 大豆は日本人にとって、味噌・豆腐・醤油など私達の生活に欠かせない大切な 作物です。この大豆の持つ力に霊力を与えて、鬼を滅する魔滅(まめ)とい う字もあてられます。 豆は「福豆」と言って節分の夜に、自分の年齢よりも一つ多く食べます。 「福を新年の分も一緒にいただく」という意味があります。			<b>セレクト給食</b> 2月24日はセレクト給食です。 セレクト給食は①自分で献立を 選んで楽しむを通して、給食への関 心を深める。②好き嫌いだけで なく、自分の健康も考えて食事を 選ぶ態度を養うなどの目的があ ります。セレクト給食は学期に1 回実施しています。今回はセレクト トフライです。「いわし梅肉大葉フ ライ」と「チキンカツ」です。どち らも県産の食材を使用していま す。魚と肉では、栄養にも違いが あります。		昨年10月に、いちき串木野市内 の5中学校の3年生を対象に、も う一度食べてみたい「アンコール 献立」を募集しました。希望の多 い献立をできるだけたくさん2・3 月に組み入れました。アンコール 献立には★が付けてあります。 学校給食では、大好きな献立や 苦手な献立もあったと思います。 いろいろな食体験をして欲しく 献立作成をしています。これらも 安心・安全でおいしい給食作 りに努めます。	
<b>節分(2月2日)</b> 豆まきの大豆は、鬼の眼である魔目(マメ)が、再び生き返らないように、 豆を炒り、芽(目)が出ないようにします。 大豆は日本人にとって、味噌・豆腐・醤油など私達の生活に欠かせない大切な 作物です。この大豆の持つ力に霊力を与えて、鬼を滅する魔滅(まめ)とい う字もあてられます。 豆は「福豆」と言って節分の夜に、自分の年齢よりも一つ多く食べます。 「福を新年の分も一緒にいただく」という意味があります。			<b>セレクト給食</b> 2月24日はセレクト給食です。 セレクト給食は①自分で献立を 選んで楽しむを通して、給食への関 心を深める。②好き嫌いだけで なく、自分の健康も考えて食事を 選ぶ態度を養うなどの目的があ ります。セレクト給食は学期に1 回実施しています。今回はセレクト トフライです。「いわし梅肉大葉フ ライ」と「チキンカツ」です。どち らも県産の食材を使用していま す。魚と肉では、栄養にも違いが あります。		昨年10月に、いちき串木野市内 の5中学校の3年生を対象に、も う一度食べてみたい「アンコール 献立」を募集しました。希望の多 い献立をできるだけたくさん2・3 月に組み入れました。アンコール 献立には★が付けてあります。 学校給食では、大好きな献立や 苦手な献立もあったと思います。 いろいろな食体験をして欲しく 献立作成をしています。これらも 安心・安全でおいしい給食作 りに努めます。	
<b>節分(2月2日)</b> 豆まきの大豆は、鬼の眼である魔目(マメ)が、再び生き返らないように、 豆を炒り、芽(目)が出ないようにします。 大豆は日本人にとって、味噌・豆腐・醤油など私達の生活に欠かせない大切な 作物です。この大豆の持つ力に霊力を与えて、鬼を滅する魔滅(まめ)とい う字もあてられます。 豆は「福豆」と言って節分の夜に、自分の年齢よりも一つ多く食べます。 「福を新年の分も一緒にいただく」という意味があります。			<b>セレクト給食</b> 2月24日はセレクト給食です。 セレクト給食は①自分で献立を 選んで楽しむを通して、給食への関 心を深める。②好き嫌いだけで なく、自分の健康も考えて食事を 選ぶ態度を養うなどの目的があ ります。セレクト給食は学期に1 回実施しています。今回はセレクト トフライです。「いわし梅肉大葉フ ライ」と「チキンカツ」です。どち らも県産の食材を使用していま す。魚と肉では、栄養にも違いが あります。		昨年10月に、いちき串木野市内 の5中学校の3年生を対象に、も う一度食べてみたい「アンコール 献立」を募集しました。希望の多 い献立をできるだけたくさん2・3 月に組み入れました。アンコール 献立には★が付けてあります。 学校給食では、大好きな献立や 苦手な献立もあったと思います。 いろいろな食体験をして欲しく 献立作成をしています。これらも 安心・安全でおいしい給食作 りに努めます。	
<b>節分(2月2日)</b> 豆まきの大豆は、鬼の眼である魔目(マメ)が、再び生き返らないように、 豆を炒り、芽(目)が出ないようにします。 大豆は日本人にとって、味噌・豆腐・醤油など私達の生活に欠かせない大切な 作物です。この大豆の持つ力に霊力を与えて、鬼を滅する魔滅(まめ)とい う字もあてられます。 豆は「福豆」と言って節分の夜に、自分の年齢よりも一つ多く食べます。 「福を新年の分も一緒にいただく」という意味があります。			<b>セレクト給食</b> 2月24日はセレクト給食です。 セレクト給食は①自分で献立を 選んで楽しむを通して、給食への関 心を深める。②好き嫌いだけで なく、自分の健康も考えて食事を 選ぶ態度を養うなどの目的があ ります。セレクト給食は学期に1 回実施しています。今回はセレクト トフライです。「いわし梅肉大葉フ ライ」と「チキンカツ」です。どち らも県産の食材を使用していま す。魚と肉では、栄養にも違いが あります。		昨年10月に、いちき串木野市内 の5中学校の3年生を対象に、も う一度食べてみたい「アンコール 献立」を募集しました。希望の多 い献立をできるだけたくさん2・3 月に組み入れました。アンコール 献立には★が付けてあります。 学校給食では、大好きな献立や 苦手な献立もあったと思います。 いろいろな食体験をして欲しく 献立作成をしています。これらも 安心・安全でおいしい給食作 りに努めます。	
<b>節分(2月2日)</b> 豆まきの大豆は、鬼の眼である魔目(マメ)が、再び生き返らないように、 豆を炒り、芽(目)が出ないようにします。 大豆は日本人にとって、味噌・豆腐・醤油など私達の生活に欠かせない大切な 作物です。この大豆の持つ力に霊力を与えて、鬼を滅する魔滅(まめ)とい う字もあてられます。 豆は「福豆」と言って節分の夜に、自分の年齢よりも一つ多く食べます。 「福を新年の分も一緒にいただく」という意味があります。			<b>セレクト給食</b> 2月24日はセレクト給食です。 セレクト給食は①自分で献立を 選んで楽しむを通して、給食への関 心を深める。②好き嫌いだけで なく、自分の健康も考えて食事を 選ぶ態度を養うなどの目的があ ります。セレクト給食は学期に1 回実施しています。今回はセレクト トフライです。「いわし梅肉大葉フ ライ」と「チキンカツ」です。どち らも県産の食材を使用していま す。魚と肉では、栄養にも違いが あります。		昨年10月に、いちき串木野市内 の5中学校の3年生を対象に、も う一度食べてみたい「アンコール 献立」を募集しました。希望の多 い献立をできるだけたくさん2・3 月に組み入れました。アンコール 献立には★が付けてあります。 学校給食では、大好きな献立や 苦手な献立もあったと思います。 いろいろな食体験をして欲しく 献立作成をしています。これらも 安心・安全でおいしい給食作 りに努めます。	
<b>節分(2月2日)</b> 豆まきの大豆は、鬼の眼である魔目(マメ)が、再び生き返らないように、 豆を炒り、芽(目)が出ないようにします。 大豆は日本人にとって、味噌・豆腐・醤油など私達の生活に欠かせない大切な 作物です。この大豆の持つ力に霊力を与えて、鬼を滅する魔滅(まめ)とい う字もあてられます。 豆は「福豆」と言って節分の夜に、自分の年齢よりも一つ多く食べます。 「福を新年の分も一緒にいただく」という意味があります。			<b>セレクト給食</b> 2月2			