



# 2月 給食だよ

令和7年度 都城学校給食センター

## 1年の幸福を願う「節分」の行事



2月3日 節分



福豆

よくかんで  
食べよう！

大豆をいったもの。豆まきに使うほか、自分の年齢の数、または年齢の数+1個食べて、1年の幸福を願います。大豆の代わりに落花生を使う地域もあります。

### 節分にまつわる食べ物



### 恵方巻き

太巻きすし。その年の歳神様がいるとされる“恵方”を向き、願い事を思い浮かべながら、無言で丸かじります。

2026年の  
恵方は  
「南南東」



### 給食おすすめレシピ「かねんしゅい」

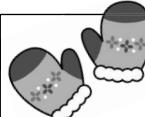
(材料:4人分)

大根	120g	だし昆布	4g
にんじん	50g	かつお節	6g
とり肉	60g	淡口しょうゆ	大さじ1
油揚げ	20g	みりん	小さじ1
白菜	60g	塩	少々
ごぼう	20g	料理酒	小さじ1
かまぼこ	30g	片栗粉	大さじ3
ねぎ	10g	水	500ml



(作り方)

- ① だし昆布とかつお節で出汁を作る。
- ② とり肉を一口大に、大根、にんじん、かまぼこをいちょう切り、油揚げを短冊切り、白菜を1cmカット、ごぼうをさがき、ねぎを小口切りにする。
- ③ 出汁にねぎ以外の食材を入れ、材料に火が通るまで煮て、★の調味料で味をととのえる。
- ④ ③の汁をお玉で少しずくい、でん粉に加えよく練り、③にスプーンで落とし入れる。でん粉が半透明になったら、仕上げにねぎを入れて出来上がり。



### 2月の献立紹介

#### ☆ベジ活の日☆ 2月2日～2月6日

チーズパン・ハ宝菜・バンサンスー  
【小学校:約180g 中学校:約230g】

#### ☆行事食☆ 2月2日～2月6日

【節分】白ご飯・いわしのみぞれ煮・  
ひじきの炒め煮・みぞれ汁

#### ☆外国料理☆ 2月9日～2月13日

【イギリス】カウル

#### ☆郷土料理☆ 2月16日～2月20日

【かねんしゅい】宮崎県

#### ☆ひむか地産地消の日☆ 2月16日～2月20日

【いちご】

#### ☆リクエスト給食☆ 2月16日～2月20日

【第1位 からあげ】小中各2個

