

給食だより 2月

令和7年(2025年)1月31日

札幌市立陵北中学校

今年の節分は2月2日です



今年は2月2日(日)が節分です。節分とは季節の分かれ目のことで、本来は「立春・立夏・立秋・立冬」の四季それぞれの前日のことを指します。その中でも、一年の始まりである春が特に大事な日とされ、現在では立春の前日が節分として定着し、その風習が伝承されています。

節分には豆まきをして豆を食べたり、^{ひいらぎ} 柊の枝にイワシの頭を刺したヒイラギイワシを玄関に飾ったりして邪気を追い払う風習があります。

給食では、2月3日(月)に節分の献立として「いわしのみぞれがけ」と「大豆の水煮」を提供予定です。



豆まき

鬼(邪気)を追い払い、福を呼び込むために豆をまきます。一般的には炒った大豆をまきますが、北海道では落花生をまくことが多いようです。炒った大豆は「福豆」と呼ばれ、年齢の数だけ豆を食べることで「健康で幸せに過ごせますように」という願いが込められています。

ヒイラギイワシ(柊鰯)

「魔除け」の意味をもち、玄関先に飾ります。北海道ではあまり馴染みがないですが、主に西日本や一部関東・東北地方で見られるようです。

鬼の嫌いなイワシの匂いと、トゲトゲした^{ひいらぎ} 柊の葉で鬼の目を刺し、鬼(邪気)が家に入ってくるのを防ぐと言われています。

恵方巻 ～今年の恵方は「西南西」～

その年の恵方に向けて巻き寿司を食べる風習があります。この発祥は大阪とも言われていますが、起源や発祥は定かではありません。恵方とは、その年の福德を司る「歳徳神^{としとくじん}」のいる方角のことで、その方角を向いて物事を行うと「何事も吉」とされています。



おいせ

2月使用野菜 産地(予定)

- | | |
|--------|-------------|
| ・じゃがいも | 北見産(スノーマーチ) |
| ・玉ねぎ | 富良野産 |
| ・きゅうり | 宮崎県産 |
| ・キャベツ | 江別産 |
| ・デコポン | 愛媛県産 |
| ・はまさき | 佐賀県産 |

※気候や野菜の状態等で変更になる場合もあります



3年生卒業おめでとう! リクエスト給食

もうすぐ卒業を迎える3年生のみなさんから、給食のリクエストアンケートをとりました。新川中・陵北中で各部門1位になったメニューを3月に実施します。

また、3年生から9年間の給食への思いを漢字一文字に表してもらいました!詳しくは3月の給食だよりでご紹介します。

2月の予定献立

牛乳200mlが毎日つきます。

陵北中

月	火	水	木	金
3 1日遅れの節分献立 ごはん 味噌けんちん汁 いわしのみぞれがけ 大豆の磯煮	4 揚げパン ポテトスープ ラーメンサラダ	5 ごはん さつま汁 ほっけカレー揚げ おかかふりかけ	6 バターコーンラーメン きなこポテト 黄桃缶	7 西区産大根菜使用 <u>深川めし</u> 北海道産ブリカツ ごま和え
鶏肉もも 木綿豆腐 つきこ んにゃく にんじん だいこ ん ごぼう 長ねぎ サラダ 油/いわし開き 小麦粉 か たくり粉 揚げ油 だいこん しょうが/鶏肉もも サラダ 油 にんじん 板こんにゃく ひじき 大豆水煮 さやいん げん	ソフトフランスパン 揚げ油 シナモン/ベーコン ジャが いも にんじん たまねぎ パセリ/冷凍生ラーメン ハ ム きゅうり もやし ホー ルコーン にんじん ごま油 白ごま	豚肉肩 さつまいも 木綿豆 腐 板こんにゃく にんじん だいこん ごぼう 長ねぎ しょうが サラダ油/ほっけ 切り身 カレー粉 小麦粉 かたくり粉 揚げ油/しらす 干し 糸かつお 切りのり 白ごま	豚肉肩 しょうが にんにく メンマ サラダ油 つと も やし たまねぎ にんじん ほうれんそう 長ねぎ ホー ルコーン 塩わかめ バター /フレンチポテト 揚げ油 きなこ/黄桃缶	胚芽精米 小麦 冷凍あさり しょうが にんじん ごぼう サラダ油 西区産大根菜 /北 海道産ブリカツ 揚げ油/こま つな もやし 白すりこま
10 とり天丼 味噌きのこ汁 デコボン	11 振替休日 	12 給食なし 	13 給食なし  がんばれ!	14 チキンウインナーライス 野菜コロッケ 小松菜と ベーコンのサラダ
鶏肉むね しょうが にんに く 小麦粉 卵 ベーキング パウダー 揚げ油/ぶなしめ じ えのきたけ なめこ に ンじん だいこん ごぼう 長ねぎ 油揚げ サラダ油/ デコボン				胚芽精米 小麦 バター ト マトジュース カットチキン ウインナー たまねぎ にん じん マッシュルーム水煮 グリンピース サラダ油/ポテ トコロッケ (野菜) 揚げ油/ ベーコン 小松菜 もやし サラダ油 白ごま
17 かき揚げ丼 味噌汁 りんご	18 レーズンパン ポテトグラタン あさりのサラダ いよかん	19 ごはん 五目煮 ぶりスパイス揚げ のりの佃煮	20 きつねうどん フレンチポテト はまさき (オレンジ)	21 ドライカレー 切り干し大根のサラダ
えび いか あさり水煮 さ くらえび しらす干し たま ねぎ にんじん ごぼう 春 菊 ひじき 切り干し大根 小麦粉 卵 揚げ油 かたくり 粉/凍り豆腐 小松菜/りん ご	ベーコン たまねぎ ジャが いも にんじん 小麦粉 バ ター サラダ油 シュレッド チーズ スキムミルク 牛乳 豆乳 パン粉 粉チーズ パ セリ/あさり水煮 しょうが きゅうり キャベツ にんじ ん サラダ油 ごま油 白こ ま/いよかん	豚肉肩 しょうが だいこん にんじん 厚揚げ 凍り豆腐 板こんにゃく ひじき入りさ つま揚げ 干しいだけ さや いんげん サラダ油/ぶり切 り身 しょうが にんにく かたくり粉 小麦粉 カレー 粉 揚げ油/もみのり ひじ き 水あめ	油揚げ 鶏肉むね つと 干 しいだけ 長ねぎ たもぎた け 小松菜/フレンチポテト 揚げ油/はまさき (オレンジ)	胚芽精米 小麦 サラダ油 オリーブ油 カレー粉 豚肉 ひき肉 たまねぎ にんじん セロリ しょうが にんにく 大豆水煮 ビーマン パセリ レーズン 小麦粉 カレー粉 トマト缶/切り干し大根 まぐ る水煮 にんじん もやし きゅうり 白ごま ごま油
24 	25 コッペパン クリームシチュー カレー風味 厚揚げサラダ パイン缶	26 ごはん 豆腐の オイスターソース煮 カラフトシヤモの ピリ辛揚げ ナムル	27 パスタシーフード トマトソース 小松菜サラダ ヨーグルト	28 西区産大根菜使用 たきこみいなり 豚肉のごま揚げ <u>おひたし</u>
	豚肉肩 カレー粉 セロリ サラダ油 ジャがいも たま ねぎ にんじん パセリ 小 麦粉 バター カレー粉/ウ 牛乳 豆乳 スキムミルク シュレッドチーズ/厚揚げ しょうが かたくり粉 小麦 粉 揚げ油 キャベツ きゅ うり にんじん ごま油 白 ごま/パイン缶	木綿豆腐 豚肉もも ビーマ ン 長ねぎ にんじん たけ のこ水煮 しょうが にんに く サラダ油 かたくり粉/ カラフトシヤモ (子持ち・ メス) かたくり粉 小麦粉 揚げ油/ナムル ほうれんそう もやし にんじん ごま油 白ごま	ベーコン えび いか あさ り水煮 たまねぎ にんじん マッシュルーム水煮 セロリ にんにく オリーブ油 パセ リ 小麦粉 カレー粉 トマ トピューレ トマト缶詰/ハ ム 緑豆春雨 ひじき こま つな ごま油/ヨーグルト	胚芽精米 小麦 油揚げ にんじん 干しいだけ ひじ き 白ごま 焼きのり/豚肉 もも しょうが にんにく 白ごま 小麦粉 かたくり粉 白ごま 揚げ油/ 西区産大根 菜 もやし 糸かつお

*献立の下には、調味料以外の使用食材を記載しています。

*果物は気候や価格の変動により、変更になることもあります。

アレルギーがある人は十分に気をつけて食べるようにしましょう。

*海産物には、小さなカニやエビ、貝殻等がまれに混入している場合があります。

*揚げ油は2~3回使いまわしています。

