



献立表



Main table with columns for Date, Day, Dish Name, Milk, Main Ingredients (Red, Yellow, Green), Energy, and Memo. Includes special days like National Day and School Opening.

2日 <パエリア>
パエリアはスペインのバレンシア地方で生まれた炊き込みご飯です。鉄で作られた大皿のパエリア鍋を使うことから「パエリア」と呼ばれるようになりました。



3日 <節分献立>
節分には豆と鰯は欠かせません。豆はもともと「魔滅」と表記され、魔物を退治する力があると信じられていました。柊の枝に焼いた鰯の頭を刺して飾るのは、鬼が鰯を焼くにおいが嫌いなこと、柊の葉のとげを魔除けになると考えられていました。



6日 <お事汁>
茨城県の郷土料理で、8日の「事始め」に無病息災を祈って食べる野菜たっぷりのみそ汁です。六賞汁とも呼ばれています。



13日 <チョコケーキ>
14日はバレンタインデーです。1日早いですがチョコレートが入ったケーキを焼きます。



20日 <すずかけ米>
4年生が校内の田んぼで育てたお米です。6月の代掻き、田植えから1月の精米まで一生懸命米づくりに取り組んだ大切なお米です。収穫した一部を使用します。



20日 <キムムッチ>
細かく切ったのりをごま油やんにくなどで味付けした「韓国風ののりのふりかけ」です。韓国語で「キム」はのり、「ムッチ」は和え物という意味です。



24日 <トマトとれんこんの彩りガバオライス>
令和7年度 ひのっ子シェフコンテストで「銀賞」と「栄養士と調理員が選んだ特別賞」「子ども審査員賞」に輝いた小学6年生が考えたメニューをつくります。

