



Table with 4 columns: 献立名, 材料名, アレルゲン, 献立名, 材料名, アレルゲン. Rows for 1日 (水) and 2日 (木). Includes illustrations of a cow and a carrot.

Table with 4 columns: 献立名, 材料名, アレルゲン, 献立名, 材料名, アレルゲン. Rows for 6日 (月) and 7日 (火). Includes a section for '節分献立' (Bunbun Festival) with text and illustrations of a fox and a child.

Table with 4 columns: 献立名, 材料名, アレルゲン, 献立名, 材料名, アレルゲン. Rows for 8日 (水) and 9日 (木). Includes illustrations of a cow and a carrot.

Table with 4 columns: 献立名, 材料名, アレルゲン, 献立名, 材料名, アレルゲン. Rows for 13日 (月) and 14日 (火). Includes illustrations of a cow and a carrot.



Table for Feb 16th menu. Columns: 献立名, 材料名, 栄養三色, アレルゲン. Includes items like しょうゆパン, きゅうにゅう, and オニオンスープ.

Table for Feb 17th menu. Columns: 献立名, 材料名, 栄養三色, アレルゲン. Includes items like ごはん, きゅうにゅう, いももち, and いしかりじる.

食育の日・わ食の日
石狩汁と いももち
2月は、北海道の郷土料理「石狩汁」と「いももち」が登場します。
北海道の石狩地方には、「石狩鍋」という郷土料理があります。さけて有名な石狩川では、江戸時代からさけ漁が行われていました。大漁を祝う際に、漁師たちがとれたてのさけをみそ汁に入れ食べたのが始まりだそうです。給食では、「石狩汁」にアレンジしています。
「いももち」は、北海道を代表する農産物であるじゃがいもを使った郷土料理です。蒸したじゃがいもに片栗粉を加え混ぜ、平たく丸めて焼いたり揚げたりする料理です。少ない材料で簡単に作ることができるので、北海道ではおかずだけでなく、おやつとしてもよく食べられています。

Table for Feb 20th menu. Columns: 献立名, 材料名, 栄養三色, アレルゲン. Includes items like ごはん, きゅうにゅう, あげたこやき(2こ), すいとん, and のりふりかけ.

Table for Feb 21st menu. Columns: 献立名, 材料名, 栄養三色, アレルゲン. Includes items like コッペパン, きゅうにゅう, ミートボール(2こ), セロリとキャベツのサラダ, クリームシチュー.

Table for Feb 22nd menu. Columns: 献立名, 材料名, 栄養三色, アレルゲン. Includes items like ごはん, きゅうにゅう, そぼろどんぶりのぐ, いりたまご, and ごもくじる.

Table for Feb 24th menu. Columns: 献立名, 材料名, 栄養三色, アレルゲン. Includes items like ごはん, きゅうにゅう, さばのおひたし, こまつなのおひたし, and くだくさんみそ汁.

小学生メニューコンテスト
優秀賞 給食センター賞 受賞メニュー
志分小学校 4年 内田 陽南子さん
「さばの塩焼き」
「小松菜のおひたし」
「具だくさんみそ汁」
給食用にアレンジして、24日(金)に登場するよ!

Table for Feb 27th menu. Columns: 献立名, 材料名, 栄養三色, アレルゲン. Includes items like ごはん, きゅうにゅう, ちわのてんぷら, れんこんのきんぴら, ながいものみそ汁, and なつとう.

Table for Feb 28th menu. Columns: 献立名, 材料名, 栄養三色, アレルゲン. Includes items like こめこパン, きゅうにゅう, はるまき, チンゲンサイのじゃこいため, and にくだんごとはるまきのスープ.

【食品に関するアレルゲンについて】
【アレルギー表示対象品目】
【栄養三色】
【献立のマークについて】
毎月19日は「食育の日・わ食の日」です。生駒市では、毎月19日頃の給食の献立において以下の取り組みをします。
①地場産物(奈良県産や生駒市産)の活用
②郷土料理や世界の料理、行事食の提供
③ラッキーにんじん
「わ食の日」の「わ食」とは、和やかな食事、輪になった楽しい食事。