



給食だより

2月号

令和7年2月発行
さいたま市立大原中学校
給食室

2月3日は「立春」です。暦の上ではもう春になりますが、まだまだ寒い日が続きます。かぜなどをおかひかないように気をつけて、寒さに負けないで元気に過ごしましょう。

1月20日（月）に給食委員会による『給食朝礼』を行いました！

今年度より、新たな取り組みとして給食朝礼を行いました。クラスごとに動画を視聴する形で行いました。学校給食週間の取り組みの一つとして、調理員の方々への日頃の感謝の気持ちを込めたメッセージを渡したり、給食委員会の代表者による給食に関するパワーポイントをまとめたものを視聴しました。また、給食ができるまでの給食室の様子も動画視聴という形で紹介しました。

大原中学校給食週間 1月20日（月）～24日（金）

20日（月）、21日（火）リクエスト給食

22日（水）地場産物を使った献立緑区若谷農園の小松菜

23日（木）、24日（金）無形文化遺産の和食



給食室より

調理委託会社：(株)ハッピーフーズ チーフより

みなさん、メッセージありがとうございます。みなさんに安心して給食を食べてもらえるように、衛生面に気を付けながら、安全な給食を作っていきますので、これからもよろしくお願ひします。

2月3日（月） 2月の献立より

きなこ大豆 炒った大豆を黒糖のたれとからめ、最後にきな粉をまぶして作ります。毎年、人気の献立です。



2月20日（木）

ガバオ風ライス タイ料理で、ガバオとはバジルという意味で、ナンプラーなどで甘辛く味付けをしたひき肉にバジルを加えた具材、ご飯にのせたものをガバオライスと呼んでいます。目玉焼きをガバオ風ライスにのせて食べましょう。

18日（火）：東北地方【青森県】

【ごぼうとしめじの炊き込みご飯、牛乳
いかフライ、せんべい汁】



・ごぼうとしめじの炊き込みご飯・・・令和3年に青森県が収穫量日本一の野菜です。日本全国の39%を占めているそうです。

・いかフライ・・・青森県では、スルメイカのみならず、身の柔らかさが特徴のアカイカも豊富にとられています。

・せんべい汁・・・南部せんべいは青森県南東部から岩手県北部にかけての伝統食品で、小麦粉に塩と水を混ぜ、鉄製の型で丸く焼いたものです。冷害が多く、米がよく取れなかった時の保存食として食べられていました。



郷土料理

2月25日（火）は受験応援メニューです。

2月26日（水）、27日（木）は公立の入試です。今までの努力の成果を出し切ってほしいと願ひをこめ、25日（火）はカツ（勝つ）カレーにしました。

給食室から応援しています！



給食の人気メニュー紹介

<きなこ大豆（4人分）>

- ・炒り大豆・・・40g
- ・黒砂糖・・・12g
- ・水・・・2g
- ・きな粉・・・6g
- ・食塩・・・少々



【作り方】

- ① 黒砂糖と水を煮立たせる。
- ② 大豆を加え、絡ませるようにまぜみつが固まってきたら火を止める。
- ③ きな粉、塩を加え、全体にからめる。