

Main table with columns for date, day, menu, ingredients, and nutritional values (Energy, Protein, Fat, Salt).

・笑顔のある食卓で心とからだの栄養補給、毎月19日は「食育の日」です。
・魚には骨があります。注意して食べましょう。
・給食はよくかんで食べましょう。
・食器は大切に使いましょう。

Table with 5 columns: Energy, Protein, Fat, Salt, and a row for '今月の平均値' (Average for this month).

◎今月の献立について

2月3日(月) 節分献立
今年の節分は2月2日(日)です。3日の給食では「いわしの揚げ玉フライ」や「福豆」を出します。

Illustrations and text for 'イワシ' (Salmon) and '大豆' (Soybean) used in the festival food.

2月10日(月) だまこもち汁
秋田県の郷土料理であるうるち米を団子状にまるめた「だまこ」というおもちを使った「だまこもち汁」を作ります。

大切なお知らせとお願い

- 献立表のおもな材料は、食物アレルギーのための食品表記ではありません。
○食品製造工場、及び給食センターでは、献立以外の食材の調理をする場合もあり、調理工程(揚げ油、ゆで汁、調理器具等)から食物アレルギーの原因となる食材が混入する(コンタミネーション)可能性があります。
○給食センターでは以下の食品は使用しません。
ピーナッツ(落花生)、アーモンド、カシューナッツ、くるみ、けし、まつ、ブラジルナッツ、ヘーゼルナッツ、ペカンナッツ、マカミアナッツ、そば、イクラ、キウイフルーツです。
なお、以上の食品をはじめ、給食センターで使用するすべての食品においては、コンタミネーションの可能性がります。
○給食センターでは、鶏卵をはじめとした加熱調理する食材は85℃以上の加熱を行っておりますが、マヨネーズなどの調味料類、既製品のデザート類は衛生面の殺菌加熱であり、アレルギーの面における完全加熱を行っていない製品もあります。
○海産物は、捕獲・採取の際に他の海産物が混入する可能性があります。
○揚げ油は、数回続けて使用しています。
○学校給食衛生管理基準に基づき、学校給食は持ち帰らないでください。



節分は、立春・立夏・立秋・立冬の前日のことですが、現在では、立春の前日だけをさすことが多いです。昔の人は、冬から春へと変わる立春を新しい1年の始まりと考え、お正月と同じように大切にしていました。その前日となる節分は、大晦日のような位置付けで、1年の無事や幸福を祈る行事や行事食が伝わっています。