



# 給食だより

二セコ町学校給食センター

2月は立春を迎え、暦の上では春になります。しかし、まだ厳しい寒さが続き、風邪をひきやすい時期です。気温が低く、空気が乾燥していると、風邪のウイルスが増えやすくなります。室内の換気をする、こまめに水分補給をしてのどを乾燥させないようにするなど、風邪のウイルスが苦手な環境を作りましょう！

## ～リクエスト給食 第2弾～

卒業記念として行っているこの企画。今月は2月28日に、ニセコ中学校3年生のリクエスト給食を実施します！アンケート結果はこちら！

	主食	汁物	主菜	副菜	デザート
1位	わかめごはん	肉ボールスープ	鶏の竜田揚げ	カリカリサラダ	お米のタルト ニセコプリン
2位	焼きそば	なめこ汁 大根汁 さつまい	チーズはんぺんフライ	海藻サラダ	クレープ ゼリー

## 食事のマナーは守れていますか？

みんなで気持ちよく、おいしく食事をするためには、食事のマナーを守ることが大切です。下にあるような食べ方をしていませんか？



【食事中に立ち歩く】



【食器の音をたてる】



【何かをしながら食べる】



【ひじをつけて食べる】



【口に食べ物が入ったまま話す】



【ふざけて食べる】



## せつぶん 節分のおはなし



節分は立春の前日、冬から春への季節の変わり目の行事です。今年2月3日。豆をまいて悪いことを追いはらい、福をよびこむ風習があります。

### 恵方巻

その年の縁起がいい方角である「恵方」を向いて、「福を巻き込む」太巻きを無言でまるかじりして、健康を願います。



今年の方角は「東北東」です。

### けんちん汁

関東地方の一部では、節分にけんちん汁を食べます。節分に限らず、寒い時期の行事でよく振舞われる料理です。

### まめ豆



豆には「悪いものを追いはらう力」があるとされ、鬼がやってくる節分に豆をまきます。また、年の数だけ豆を食べて1年を無事に過ごせるように願います。

### いわし



いわしの生臭いにおいと、ひいらぎのとげは、鬼が苦手とされています。いわしの頭をひいらぎの枝にさして玄関に飾り、鬼を追いはらいます。

## 日本味めぐり～埼玉県～

今回の日本味めぐりは、埼玉県です。埼玉県の郷土料理の「かて飯」をだします。「かて飯」とは、埼玉県の米の生産量が比較的少ない地域で、ごはん(糧)を増やすため、具を加えてご飯を炊いていました。「かて飯」の由来はここからきているそうです。しいたけや人参、大根などの野菜と油揚げや白滝を炒め、醤油やみりん、砂糖で煮て、炊きあがったごはん、または酢飯と煮た具を混ぜ合わせる料理です。