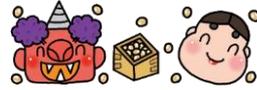


# 2月 こんだてひょう



令和7年度  
葛尾村学校給食センター

月	火	水	木	金
<p>2月の食育の目標</p> <p>「バランスのよい食事をしよう」</p> <p>わたしたちは、食事からえられる栄養によって体を動かさし、体をつくり、調子を整えています。ですから、2月は、バランスのとれた給食をきれいに食べて健康な体をつくっていきましょう。</p>				
		<p>副菜・汁物はたっぷり</p>		<p>給食の量と内容を参考にしましょう！</p>
		<p>主食はしっかり</p>		<p>主菜はきちんと</p>
<p>2日 節分献立</p> <p>葛尾産だいずの手作りふくまめ (小・中学校のみ)</p> <p>とうにゅうプリン(幼稚園のみ)</p> <p>セルフえほうまきのぐ</p> <p>ツナ サラダ   たまごやき・なつとう</p> <p>のり すめし   さわにわん</p>	<p>3日 中華料理を味わおう</p> <p>しお ナムル   あげぎょうざ</p> <p>むぎごはん   マーボー豆腐</p>	<p>4日 わかめの栄養を知ろう</p> <p>手作りチーズケーキ   わかめとこんにやくのサラダ</p> <p>タンメン</p>	<p>5日 はしの日</p> <p>ごもくまめ   いわしのかばやき</p> <p>むぎごはん   なめこじる</p>	<p>6日 こぼさないで食べよう</p> <p>さつまいもサラダ   手作りタンドリーチキン</p> <p>パンズパン   ポトフ</p>
<p>9日 食品ロス削減デー</p> <p>県産 スモークチキンのビタミンサラダ</p> <p>ジャンバラヤ   パンプキンスープ</p>	<p>10日 小学校3・4年生 希望献立</p> <p>手作りミニ凍みもちクレープ</p> <p>ナムル   からあげ</p> <p>げんりょうむぎごはん   アルファベットスープ</p>	<p>11日</p> <p>けんこくきねん ひ 建国記念の日</p>	<p>12日 日本型食生活献立</p> <p>ひじきのいために   マスのみそマヨネーズやき</p> <p>むぎごはん   なんばんじる</p>	<p>13日 朝食モデル献立</p> <p>りっちゃんサラダ</p> <p>手作りピザトースト   手作りクラムチャウダー</p>
<p>16日 よくかんで食べよう</p> <p>ヨーグルト</p> <p>ブルコギどん   トックリスープ</p>	<p>17日 ほうれん草の栄養を知ろう</p> <p>ぶしマヨあえ   とりにくのレモンしょうゆかけ</p> <p>ごはん   いもだんごじる</p>	<p>18日 にんにくの栄養を知ろう</p> <p>手作りチョコプリン</p> <p>だいこんサラダ</p> <p>わふうペペロンチーノ</p>	<p>19日 朝食モデル献立</p> <p>きりぼしだいこんのカレーいため   さばのこんぶしょうゆやき</p> <p>むぎごはん   ごもくじる</p>	<p>20日 葛尾産 LOVE ランチ</p> <p>手作りしみチョコむしパン</p> <p>葛尾産やさいのサラダ</p> <p>葛尾産食材のスパイスカレー</p>
<p>23日</p> <p>てんのうたんじょうび 天皇誕生日</p>	<p>24日 魚料理を味わおう</p> <p>ごもく きんぴら   手作りさんまのこうみに</p> <p>ごはん   ごじる</p>	<p>25日 はしの日</p> <p>もつちりドーナツ   あちやらづけ</p> <p>たんたんめん</p>	<p>26日 豚肉の栄養を知ろう</p> <p>キムチあえ   なつとう</p> <p>むぎごはん   カレーにくじゃが</p>	<p>27日 手作りを味わおう</p> <p>小・中学校 みかんゼリー</p> <p>イタリアンサラダ   手作りハンバーグ</p> <p>ごはん   コーンシチュー</p> <p>幼稚園 バイキング給食</p>