



# 2月献立表

石川県立ろう学校

| 月  | 火  | 水   | 木   | 金   |
|--|--|---|---|---|
| 3  | 4  | 5   | 6   | 7   |
| ミルクロール<br>チキンピカタ<br>おからサラダ<br>ポテトコンソメスープ<br>せつぶんふくまめ<br>節分福豆               | なら ちやめし<br>奈良茶飯<br>ぶたにく や<br>豚肉のしょうが焼き<br>もやしとひじきのあ もの<br>和え物<br>あつあ する<br>厚揚げのみそ汁                               | ハヤシライス<br>コーンサラダ<br>フルーツポンチ                                     | ごはん<br>チキンカツ<br>む やさいぞ<br>蒸し野菜添え<br>ごぼうサラダ<br>だいこん する<br>大根のみそ汁 | ごはん<br>チキンムニエル<br>かいそう<br>海藻サラダ<br>はくさい する<br>白菜のみそ汁                      |
| 10   | 11   | 12  | 13  | 14  |
| 11日の振替休日<br>   | まいたけ はん<br>舞茸ご飯<br>はくさい ぶたこま うましおに<br>白菜と豚小間の旨塩煮<br>きりぼしだいこん わふう<br>切干大根の和風サラダ<br>とうふ する<br>豆腐とわかめのみそ汁<br>りんごゼリー | ピザ風モダン焼き<br>ひと口おにぎり<br>もやしのあ もの<br>和え物<br>こんさい する<br>根菜みそ汁      | * 入学者選抜 *<br>全学部休業日<br>   | チキンライス<br>わふう<br>和風サラダ<br>かぼちゃのスープ<br>チョコプリン                              |
| 17   | 18   | 19  | 20  | 21  |
| ミルクロール<br>ぼうさいよく む<br>防災食・蒸しパン<br>チキンのトマト煮<br>アーモンド入りスパゲティサラダ<br>ミルクソフトゼリー | ごはん<br>さば照焼き<br>たまごい<br>卵入りひじきサラダ<br>さといも じる<br>汁  | みそラーメン<br>シュウマイ<br>む やさいぞ<br>蒸し野菜添え<br>フルーツクリーム和え               | 麦ごはん<br>豚キムチ<br>もやしのナムル<br>とうふ<br>豆腐とわかめのスープ<br>いちごヨーグルト        | ごはん<br>とり<br>鶏のコーンマヨ焼き<br>さといも<br>里芋ツナサラダ<br>とんじる<br>豚汁                   |
| 24   | 25   | 26  | 27  | 28  |
| 23日の振替休日<br>天皇誕生日  | しゅ まめい<br>4種の豆入りチキンカレー<br>ひじきともやしのあ もの<br>和え物<br>りんごたっぷり<br>フルーツポンチ  | ごはん<br>わかどり みそ や<br>若鶏の味噌マヨネーズ焼き<br>チャプチェ<br>いも する<br>芋とわかめのみそ汁 | ごはん<br>オムレツのトマトソースかけ<br>ごぼうのソテー<br>はくさい とうふ<br>白菜と豆腐のスープ        | ごはん<br>わかどり こうみや<br>若鶏の香味焼き<br>ゆかり和え<br>きりこんぶ にも<br>切昆布の煮物<br>めった じる<br>汁 |

リクエスト給食  
 高等部 N さんの立てた献立です



今年の立春は2月3日のため節分は前日の2月2日になります。  
 節分は1年に4回あって立春・立夏・立秋・立冬の前日のことです。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。

**イワシ**

イワシを焼くにおいて鬼を追い払います。イワシの頭はヒイラギの枝に差して玄関に飾り、厄除けに使います。

**大豆**

いった豆をまいて鬼を追い払い、年齢の数だけ豆を食べて1年の幸福を願います。

**恵方巻き**

太巻きずしを切らずに、その年の縁起の良い方角（恵方=今年は西南西）を向いて食べるというもので、関西地方の一部地域の風習が全国に広まりました。

**そば**

年越しそばと同じように、新年への願いを込めてそばを食べる風習があります。

**こんにやく**

体の中にたまった砂（不要なもの）を出す「砂おろし」として、こんにやく料理を食べる地域もあります。

