

いただきます！

担当
中伊豆給食センター
栄養教諭 青嶺

★2月の給食のごあんない☆

2月号

- 3日(月)『節分＆受験生応援メニュー』自分で恵方巻きを作ってガブッ！いよいよ受験！給食でも栄養満点のメニューで受験生を応援します！(^~^)
- 4日(火)『世界味の旅ツアーinギリシャ』オリンピックが始まった国、ギリシャのメニューを作ります。2020年東京オリンピックイヤー。いよいよです。
- 19日(水)『市内統一ふるさとメニュー』伊豆市でとれたお茶と静岡県産のしらすの混ぜごはん。香りもせひ楽しんで♪国清汁は伊豆の国市の奈古谷にある『国清寺』発祥の精進料理です。
- 21日(金)『日本味の旅ツアーin広島県』酒と塩のシンプルな味付けでつくる美酒鍋。瀬戸内の柑橘類を取り入れたメニューです。
- 25日(火)『日本味の旅ツアーin栃木県』宇都宮といえば、餃子…。ですが、実は栃木県はかんぴょうの産地です。また、静岡県とはちがう種類のいちごも名産ですよ！
- 26日(水)『世界味の旅ツアーin台湾』台湾といえば、屋台でも大人気、ルーロー飯。温暖な気候でパイナップルづくりもさかんです！

◆2月のふるさと食材（県内産まで）※仕入れの都合により変更することもあります

牛乳（伊豆市）、油揚げ、豆腐（中伊豆季多楽）、みかん缶（県内）、米（静岡県内産）、パン（県内産小麦使用）、干し椎茸（伊豆市）、卵（中伊豆）、しらす干し（県内）、豚肉（県内）、チンゲン菜（県内）、ヤーコン（中伊豆）もやし（県内）、ツナフレーク（焼津港）、ひじき（伊豆）、小麦粉（県内産）、うずら卵（県内産）、トマト（三島）せん茶（伊豆市）、にじます（富士宮）、お米のムース（県産米粉使用）、ミニトマト（伊豆の国市）玄米ふりかけ（県内産米使用）など

ご家庭でぜひ！

給食メニュー紹介

「はるさめサラダ（中華サラダ）」

中伊豆給食センター定番メニュー。卒業生リクエストに多数登場です！

～作り方～

- 春雨をゆでる。にんじん、きゅうりは千切り、キャベツは短冊切りにする。（給食ではすべての野菜をゆでますが、家ではにんじんだけでもいいでしょう。）
 - ゆでたものは冷ましておく。
 - ▼の調味料を合わせて火にかけ、タレをつくる。
 - ごま、ごま油とタレで野菜と春雨をあえて完成です。
- ★すりごまがより栄養が取れます。煎ると香ばしくなります！

～材料（4人分）～

春雨	12g
にんじん	40g
キャベツ	100g
きゅうり	40g
酢	8g
しょうゆ	8g
砂糖	7.2g
塩	0.7g
ごま油	6g
ごま	4g

★今月の卒業生リクエストメニュー★

7日(金) 修善寺小6年生

12日(水) 熊坂小6年生

13日(木) 中伊豆小6-2

他にも人気メニューが登場！

唐揚げ、ラーメン、
サーティアンダギー

ナン、キーマカレーなどなど



どんなメニューが人気なの？？ 今年、リクエストがあったメニューです。

主食 キムチ味のごはん（キムタクごはん、キムチチャーハン）、揚げパン、りんごチップパン
主菜 唐揚げ、グラタン、肉！！とにかく肉！！という人も…
副菜 春雨サラダ（ダントツ人気）、海藻サラダ、わかめのレモン和え
汁物 中華スープ、コーンスープ、ワンタンスープ、卵スープ
デザート 焼きプリンタルト（ダントツ人気）、クレープ

★びっくり★ タピオカ チーズドッグ ダダサラダ（DADAというお店のサラダ）

冬でも重要！水分補給

水分補給のポイント

いつ？

朝起きた時、入浴の前後など。それ以外にも、少しずつこまめに飲みましょう。

何を？

ふだんはあまい飲み物ではなく、必ず水やお茶を。

どれくらい？

1日あたり自安は…

1.2L

運動などで大量に汗をかいたら？

汗によってへったたいじょう体重の7～8割程度の水分補給と、ミネラルも必要です。



給食週間が終りました！

1月24日～30日は全国学校給食週間でした。伊豆市の給食についての動画を各校で見てもらいました。いろいろな人が関わっていること、伝わってきました。



食育マンガ

給食の幕開け

1月24日～30日は全国学校給食週間！



今日のつぶやき

私は磐田市出身というのもあって？サッカーが好きです。

先日、あるJリーグのチームの練習を見学に行きました！

キャンプだったので体がけり、体力がけりの地道なトレーニング中心。

応援している選手が高校生の頃とは全然ちがうたくらい体型に…！びっくり。プロになれば、食事も考えて食べているんですね。次シーズン楽しみです。

いたたかれてください！南大立も給食週間に合わせて、「普段の給食再現」や「人気メニュー」という流れました!! どうでしたか(?)??

