

	月 1	火 2	水 3	木 4	金 5	土 6
副食	恵方巻きクッキング 魚の照り焼き ヤーコンきんぴら いものこ汁 みかん	ツナとチーズの たまご焼き 三色サラダ ふのりの味噌汁 スイーティー	五目大豆 深山あえ 油揚げの味噌汁 りんご	★カレー わかめマヨネーズサラダ きのこスープ バナナ	酢豚 もやしのナムル たまごスープ ミニトマト	ひき肉そぼろ 炒りたまご 青菜のおひたし キャベツの味噌汁 みかん
おやつ	★しょうゆだんご 牛乳	豆乳パバロア せんべい	ピーナツサンド 牛乳	★ホットケーキ 牛乳	かぼちゃのスコーン 牛乳	
	8	9	10	11	12	13
副食	ぶりの煮つけ 里芋の煮物 ★五目うどん りんご	味噌おでん ごま酢キャベツ 豆麩の清汁 みかん	★からあげ 切干サラダ じゃがいもと青菜の味噌汁 ミニトマト	建国記念の日 	炒り豆腐 青菜としめじのおひたし にらたま汁 スイーティー	手作り弁当  牛乳
おやつ	セレクトおやつ 牛乳	芋かりんとう 牛乳	焼きそばパン 牛乳		ポテトピザ 牛乳	
	15	16	17	18	19	20
副食	ミートローフ ブロッコリーサラダ コーンとキャベツのスープ みかん	巣ごもりたまご じゃがいものきんぴら 高野豆腐の味噌汁 キウイフルーツ	★豆腐のドライカレー かぼちゃサラダ 五目スープ バナナ	お誕生会 ★チキンピラフ ★エビフライ スパゲティーサラダ 野菜ミルクスープ・いちご	赤魚の塩焼き 昆布の煮つけ ★豚汁 りんご	変わり納豆 もやしの炒めもの 青菜の味噌汁 バナナ
おやつ	★ドーナツ 牛乳	杏仁豆腐 せんべい	チーズ入りヨーグルトパン 牛乳	ケーキ 牛乳	豆腐のごまだれ団子 牛乳	
	22	23	24	25	26	27
副食	中華ローストチキン ツナサラダ ★ラーメン入りかきたま汁 バナナ	肉豆腐 大徳寺あえ 玉ねぎとわかめの味噌汁 りんご	魚の味噌焼き ひじきのごまあえ ★肉だんご入り中華スープ スイーティー	★ウインナー ベジタブルソテー マッシュポテト ★かぼちゃシチュー みかん	★春巻 白菜とベーコンのサラダ 小松菜と油揚げの味噌汁 ミニトマト	ハムピカタ マカロニサラダ 豆腐の味噌汁 バナナ
おやつ	なべやき 牛乳	にんじんバターケーキ 牛乳	ココアゼリー ビスケット	★きなこ揚げパン 牛乳	ごまポッキー 牛乳	
	29	<p>♪ セレクトおやつ ♪</p> <p>8日はセレクトおやつです。 あんまん・にくまん・ピザまんの中から、 好きなものを1つ選んでいただきます♡</p>				
副食	★八宝菜 バンサンスー ★わかめスープ いよかん					
おやつ	★小麦まんじゅう 牛乳					

♡ リクエスト給食 ♡

給食室より心を込めて・・・♡

2～3月にかけて、リクエスト給食を実施します。
★マークは子どもたちからのリクエストメニューです \ (o) /
今まで残食も少なく、毎日モリモリ食べてくれた子どもたち。
苦手なものも、頑張って食べられるようになったね。
たくさん食べて大きくなろうね！



立春の前日のことを「節分」と呼んでいますが、本来は季節の変わり目のことで、1年に4回(立春・立夏・立秋・立冬の前日)あります。旧暦では立春が年の初めだったので、新暦では節分は2月3日、4日に当たります。節分は大晦日に相当し、前年の邪気をすべてはらってしまうという意味で行われていたのが豆まきでした。

豆は煎り豆を使います。生豆を使わないのは、「拾い忘れたものから芽が出るとよくないことがある」といわれているからです。

恵方巻き



恵方巻きとは、節分にその年の干支によって定められた最も良いとされる方角(恵方)を向いて食べると縁起が良いとされる太巻き。巻き寿司を切らず一本丸ごと食べるのは「縁を切らない」という意味が込められており、七福神にちなんで、「かんぴょう」「きゅうり」「伊達巻」など7種類の具材が入られ、「福を巻き込む」という願いも込められています。



ノロウイルス ～感染を予防しましょう！～

ノロウイルスは、**感染性胃腸炎の主な原因ウイルス**。ヒトの小腸粘膜で増殖します。消毒用アルコールや60℃程度の熱では死滅しません。冬季に集中する傾向があるウイルスです。

感染経路

- ・ノロウイルスが付着した衣服、物品などを触った手指を介した経口感染。
- ・感染者の嘔吐物の飛沫や乾燥したものを吸入し感染。
- ・二枚貝を生もしくは加熱不十分で食べて感染。

症状

- ・激しい吐き気、嘔吐、下痢、腹痛、軽度(38℃以下)の発熱。
- 24～48時間で発症し、ウイルスの排泄は、1週間～1ヶ月間も続く。(症状がなくても、便からウイルスが検出されることがある。)

予防

- ・手洗いの徹底 (トイレの後、食事の前、調理の前)
- ・ふん便、嘔吐物などの適切な処理。
- ・食品の中心温度85℃以上で1分以上の加熱。
- ・次亜塩素酸ナトリウムで消毒。(ハイターなど)