



給食だより
令和6年2月



卒業生の皆さん、ご卒業おめでとうございます🌸

給食を通して、栄養や食事のとり方、食文化などに関心を持ち、
学んだことを今後の食生活に活かしてもらえたら嬉しく思います。

在校生の皆さん、来年度もおいしい給食を用意して、お待ちしております！



2月3日は節分の日



給食では、2月2日(金)に節分料理を提供します！

今年の恵方は、「東北東」です。恵方巻きは、その年の良い方角とされる恵方を
向き、願い事をしながら最後まで黙々と食べると縁起が良いと言われています。
また、無病息災を願い、福豆を歳の数だけ食べる風習があります。

大豆には、良質なタンパク質が多く含まれているので、ぜひ食べてみてください



世界の料理～スペイン・フランス～

★パエリア



スペイン東部のバレンシア発祥の料理です。バレンシアは、スペインの
米どころとして知られています。農民が、お米と身近な食材を使って簡単な
食事を作ろうとしたことが始まりと言われています。

★キャロットラペ



フランスの家庭料理です。「ラペ」は、フランス語で千切り・細切りを意味
します。常備菜にもおすすめです！