

2月 給食たより

令和6年1月31日
南葛西第二小学校

～2月の献立～

2日（金）節分メニュー

「鬼打ち豆入りご飯」「いわしのつみれ汁」

2月3日（土）は節分です。節分の日には、病
気やけが等の「悪い鬼」を追い出すために豆まき
をします。また、鬼はいわしの匂いが嫌いとされ
ており、魔よけのために焼いたいわしの頭と、尖
ったトゲのあるひいらぎの枝を飾ることもありま
す。

給食では、1年の健康を祈って「いわしのかば
焼き丼」と「黒糖大豆」を作ります。



給食でめぐる日本一周！

～2月16日（金）青森県～

【ほたてご飯】【いかのかりんとう揚げ】

青森県は、ほたての養殖や
いか釣り漁業が有名で、全国で
トップクラスの水揚げ量です。



【せんべい汁】

せんべい汁は、肉や魚、野菜等の具たくさんの汁に、おせん
べいを割り入れて煮込んで食べる青森県の郷土料理です。

せんべい汁に入れるおせんべいはせんべい汁用の
もので、煮込んでも溶けにくくもちもちとした食感が
特徴です。



第2弾！ みんなの給食～給食からSDGsを考える～

12月に引き続き、2月も「みんなの給食～給食からSDGsを考える～」を実施します。「SDGs」とは、“持続可能な開発目標”を意味し、「今だけでなく、未来まで、すべての人が平和で豊かに暮らし続けるために、世界を良くする目標」と言えます。2030年までに「誰一人取り残さない社会」を実現するための世界共通の目標です。

今回のみんなの給食のポイントは、おから入りのすき焼きコロッケと、江戸川区産の小松菜を使用した小松菜のごま和えです。おからは食用での利用率が低く廃棄されることも多い食材ですが、たんぱく質や食物繊維、マグネシウムなど豊富な栄養を含んでいます。また、江戸川区産の小松菜を食べることはCO₂の排出量を減らすことや、地域の産業を発展させる一助となり地域の経済成長促進に繋がります。

2月1日（木）

ご飯

すき焼きコロッケ

小松菜のごま和え

なめこのみそ汁

麦茶



『SDGsえどがわ＊学校給食＊10の行動』

- | | |
|-------------------------|-----------------------|
| 01 食材を無駄なく使って食べよう | 06 食文化の違いや食物アレルギーを知ろう |
| 02 栄養バランスを考えて食べよう | 07 給食行事をとおして絆を深めよう |
| 03 友達と協力して給食の準備、片付けをしよう | 08 牛乳パックをリサイクルしよう |
| 04 水を大切にしてお手洗いしよう | 09 プラスチックごみを減らそう |
| 05 食の安全に興味をもとう | 10 江戸川区産の小松菜を食べよう |

みんなの給食～給食からSDGsを考える～（江戸川区教育委員会HP）より