

こんだて通信



令和 7年 2月 3日 (月)

献立・使用器具

- ・ 節分ごはん しゃもじ 2本
- ・ 鰯のさんが焼き トング
- ・ のっぺい汁 大おたま
- ・ 牛乳

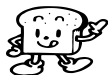
配膳図・目安量

節分ごはん
しゃもじ 2杯程度



のっぺい汁
大おたま 1杯ちょっと

献立ひとくちメモ



* 節分給食 *



節分の行事には、大豆を煎った福豆をまいて鬼をはらい、福豆を食べて、1年の健康や無事を願います。家の戸口に飾るヒイラギイワシは、ヒイラギの枝に、焼いたイワシの頭を刺したもので、ヒイラギのトゲとイワシのにおいで、鬼を追いかちます。



給食では、節分ごはんといわしのさんが焼きを作り、オニとコロナウイルスを追いかち、志茂中生の健康や無事を願います。



今日の主な食材産地 米：宮城県 麦：福井・富山・石川 にんじん：千葉県 大根：神奈川県
里芋：埼玉県 白菜、豚肉：茨城県 ごま：中南米 しょうが：高知県 大豆：北海道
青のり：愛知県 ひじき：長崎県 パン粉：アメリカ、カナダ いわし：鹿児島県 小松菜：東京都

こんだて通信



令和 7年 2月 4日 (火)

献立・使用器具

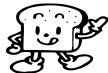
- 麦ごはん しゃもじ2本
- きのこメンチカツ (ソース) トング・スプーン
- キャベツのおかか和え ギザ玉
- 豆腐のみそ汁 大おたま
- 牛乳

配膳図・目安量



みそ汁
大おたま 1杯ちょっと

献立ひとくちメモ



* 東邦大学との共同開発献立 *

東邦大学と大田区栄養士が連携し、減塩と偏食をテーマに健康増進に向けた献立を開発しました。塩分を減らしたり、おいしく好き嫌いなく食べられたりするように食材の組み合わせや調理方法を工夫しています。
メンチカツには、3種類のきのこおからが入り、食物せんいもたっぷりです♪



今日の主な食材産地 米：宮城県 麦：福井・富山・石川 にんじん、ねぎ：千葉県 玉ねぎ：北海道
しめじ、えのき：長野県 キャベツ：愛知県 もやし：栃木県 しょうが：高知県
ほししいたけ：大分県 パン粉：アメリカ、カナダ けずりぶし：静岡県 わかめ：三陸
かつお粉：鹿児島県 おから、豚肉：国産 にんにく：青森県

こんだて通信

大田区学校給食



週間



令和 7年 2月 5日 (水)

献立・使用器具

- ・セルフジャムサンド
パン・ジャム&マーガリン 手袋
- ・くじらの竜田揚げ トング
- ・ポトフ 大おたま
- ・牛乳

配膳図・目安量



ポトフ
大おたま 1杯半

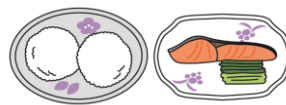
献立ひとくちメモ

* タイムスリップ給食 *

大田区学校給食週間にちなみ、今日は、昭和30~40年代にタイムスリップをした給食を出しました。当時の給食で人気メニューだった『くじらの竜田揚げ』をよくかんで食べてください。

昔の給食

明治22年の給食
おにぎりと塩づけ、
漬物の給食でした。



明治22年・日本初の給食



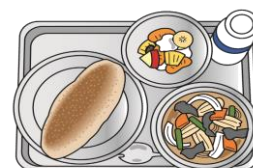
昭和20年代
コンビーフと野菜のスープ



昭和30年代
コッペパン・カレーシチュー



昭和40年代
竜田揚げ・ミートソース・フライポテト・桃



昭和40年代
あげパン・春雨スープ・フルーツサラダ

今日の主な食材産地 にんじん：千葉県 玉ねぎ、じゃが芋：北海道 きゃべつ：愛知県
パセリ：長野県 くじら：北西太平洋 とりがら：宮崎県 ベーコン：埼玉県 豚肉：茨城県

こんだて通信

大田区学校給食



週間



令和 7年 2月 6日 (木)

献立・使用器具

- ・ごはん しゃもじ2本
- ・海苔の佃煮 手袋
- ・大根と豚肉のべっこう煮 大おたま
- ・千草あえ ギザ玉
- ・牛乳

配膳図・目安量

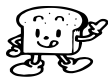
海苔の佃煮
スプーン 1杯

千草あえ
ギザ玉 1杯

べっこう煮
大おたま 1杯



献立ひとくちメモ



* 海苔の日給食 *

2月6日は、海苔の日です。

大田区大森地区では、江戸時代中期から海苔養殖が始まり、1962年に埋め立てで幕を閉じるまで一大産地でした。今も多くの問屋が残り、全国の海苔流通拠点となっています。

大田区では、海苔の日に海苔を使った献立を提供する取り組みを行います。志茂田中では、海苔の佃煮を作りました♪



今日の主な食材産地 米：宮城県 麦：福井・富山・石川 にんじん：千葉県 大根：神奈川県
じゃが芋：北海道 もやし：栃木県 白菜、豚肉：茨城県 けずりぶし：静岡県
たまご：千葉、青森県 小松菜：東京都 ごま：中南米