

# こんだて通信

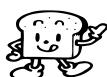
令和 8年 2月 3日 (火)

## 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
- ・ カラフルすまし汁 ..... 大おたま
- ・ 牛乳

## 配膳図・目安量

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て、鬼を追い払います。

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

# こんだて通信

令和 8年 2月 4日 (水)

## 献立・使用器具

- ・あんかけ焼きそば

めん ..... トング

あん ..... 長おたま

- ・大学芋 ..... おたま

- ・牛乳

## 配膳図・目安量

めん  
トング 多め1つかみ  
あん  
おたま 1杯



献立ひとくちメモ



## \*大学芋\*

今日は、人気の大学芋を作りました。  
カラリと揚げたさつま芋にみつをからめました♪



さつま芋を切って  
いる様子。



# こんだて通信

令和 8年 2月 5日 (木)

## 献立・使用器具

- ・ごはん ..... しゃもじ2本
- ・海苔の佃煮 ..... スプーン
- ・大根とじゃがいものうま煮 ..... 大おたま
- ・ちくわのゆかり揚げ ..... トング
- ・牛乳

## 配膳図・目安量



献立ひとくちメモ



## \*海苔の日給食\*

明日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♪

