



※給食中止のお知らせ…… 1日(月) 中学校(振替休業日のため)
8日(月) 小学校(振替休業日のため)
9日(火) 中学校3年生(自己推薦合格発表のため)

旬彩! 鮮菜!
さぬき讃ベジタブル

「さぬき讃ベジタブル」とは、穏やかな気候と豊かな自然環境のもと、生産者の方が心を込めて大切に育てた香川自慢の野菜のことです。太陽の「SUN」、香川県産の「産」、賛美の「賛」に、讃岐の「讃」の漢字を当て、消費者に分かりやすく、強く印象づけるように命名したそうです。さぬき讃ベジタブルには約20種類の野菜があるのですが、みなさんにもっと香川の野菜を知ってほしいという思いから、今回はアスパラガス(さぬきのめざめ)を提供していただきました。

さぬきのめざめ

さぬきのめざめは生長しても穂先が開きにくいというのが特徴です。そのため、通常の2倍まで伸ばしても収穫が可能で、大きいものでは50cmほどにもなります。根元まで甘くて柔らかいのが魅力です。



香川県産野菜イメージキャラクター

さぬきのめざめを使用した給食レシピを紹介します! ぜひお家でも作ってみてください♪

《アスパラとトマトのサラダ》

2月19日に
登場します!

〈材料〉(4人分)

	アスパラガス	3〜4 本
	トマト	1/2 個
	キャベツ	1/8 個
	玉ねぎ	1/8 個
	サイコロチーズ	25g
A {	りんご酢	小さじ2
	オリーブ油	小さじ2
	砂糖	小さじ1
	塩こしょう	少々

〈作り方〉

★ アスパラガス 斜め切り トマト 角切り
キャベツ 5mm幅 玉ねぎ 2mm幅

- ① トマト以外の野菜をゆで、水気を切って冷蔵庫で冷やしておく。
- ② ①にトマト、チーズを加える。
- ③ ②にAのドレッシングを混ぜ合わせると完成!

～ 今月の注目メニュー ～

☆節分にちなんだ献立(2日)…節分にちなんだ、いわしを使った料理(いわしのかば焼き風)と節分豆が出ます。

☆ハッピーバースデー給食(19日)…2月生まれのみなさんお誕生日おめでとうございます!
今月のデザートはバレンタインにちなんだ「ガトーショコラ」です!!

献立は、材料の都合により変更することがあります。

日	曜日	主食	牛乳	おかず
1	月	米粉パン	○	ポークビーンズ 花野菜サラダ
2	火	ごはん	○	いわしのかば焼き風 おかか和え かき玉汁 節分豆
3	水	麦入りごはん	○	麻婆豆腐 バンサンスー
4	木	麦入りごはん	○	肉どうふ 小松菜のごまドレッシングあえ いよかん
5	金	麦入りごはん	○	焼きししゃも 野菜のゆず香あえ 高野どうふのたまごとじ 味付けのり
8	月	コッペパン	○	冬の旬野菜グラタン レタスと卵のスープ フルーツヨーグルト
9	火	わかめごはん	○	オリーブ牛の肉じゃが ほうれん草のごま和え バナナ
10	水	アーモンドあげパン	○	ジャーマンポテト 白菜と肉団子のスープ
12	金	オリーブ牛のビビンバ	○	トック入りわかめスープ いちご
15	月	コッペパン	○	ビーンズシチュー 野菜サラダ キウイ
16	火	麦入りごはん	○	いかのさらさあげ 食べて菜とわかめの和え物 とうふのみそ汁
17	水	コッペパン	○	魚のレモンソースかけ ポテトサラダ ミネストローネ
18	木	ごはん	○	すき焼き風煮 きゅうりとちくわのすの物 あさりの佃煮
19	金	オリーブ牛のハヤシライス	○	アスパラとトマトのサラダ ガトーショコラ
22	月	チーズパン	○	鶏肉と豆のカレー煮 きのこと豆腐のソテー りんご
24	水	みそラーメン	○	小煮干しと大豆の揚げ煮 ブロッコリーのごまドレッシング和え
25	木	麦入りごはん	○	小あじの南蛮漬け 食べて菜の磯香和え すいとん汁
26	金	麦入りごはん	○	鶏肉のゆずソースかけ ほうれん草とたくあんのごま和え じゃがいものみそ汁

