



給食だより

愛川町立

令和3年2月1日

節分・立春と春をむかえる行事が続きますが、1年中でいちばん寒さの厳しい時季です。
「うがい・手洗いと十分な栄養・睡眠」を心がけ、じょうぶな体をつくりましょう。

カゼの予防
ここがたいせつ



人ごみにはなるべく出ない。



家に帰ったら、かならず手洗い、うがいをする。



規則正しい生活をする。



換気を
忘れずに

豆いろいろ 福は内 鬼は外 豆

2月2日は節分です。カいっばい豆をなげて「福」を呼び込み、「鬼」を追い出しましょう。「まめに働く」など、まめはまじめとか健康という意味に使われます。

大豆

たんぱく質がいっぱいで「畑の肉」とよばれます。豆腐や納豆、油揚げなどは大豆から作られます。そのほかにも、しょうゆやみそなど、みんなのまわりには、大豆製品がいっぱいです。ほかにどんなものがあるか、さがしてみましよう！



小豆

でんぷんがたっぷりで「大納言」という名前のももあります。昔から生活と密接に結びつき、行事や儀式にも使われていました。お祝いのときに食べる赤飯にも小豆が使われていますね。



いんげん豆

昔、中国の和尚によって伝えられたので、この名前がつけました。いんげん豆はとて種類が多く、給食に出てくる大福豆や金時豆なども、いんげん豆の仲間です。



<お知らせ>

- * 2月 2日 (火) 節分で福豆を出します。
- * 2月 5日 (金) 郷土料理は東京です。深川飯やちゃんこ鍋、小松菜の煮びたしを出します。
- * 2月19日 (金) 食育の日は愛川町で作られた酒かすを使って、かす汁を出します。
- * 2月24日 (水) オリパラはスリランカ料理です。

おたのしみに。



給食費引き落とし日

* 2月5日 * (金)

地産地消



2月は 5・8・12日に愛川町産の長ねぎを使います

引き落としができるようご協力よろしくお願いします。

2018年10月10日現在、口座振替の滞りはありません。