

2025年

神戸市中学校給食

親子給食

# 2月給食カレンダー



牛乳は毎回ついてきます



<p><b>3月</b> パター・牛乳・ホワイトソースを使った濃厚スープ</p>	<p><b>4火</b> ぼんかんのビタミンで風邪知らず</p>	<p><b>5水</b> 私たちはブロッコリーのつぼみを食べています</p>	<p><b>6木</b> 節分料理を食べて元気に過ごそう!</p>	<p><b>7金</b> 揚げた豚肉に甘酸っぱいたれをからめたなんぼんづけ</p>
<p>セルフドッグ (チキンスティック 3コ) (トマトケチャップ)</p> <p>背割パン</p> <p>ポーククリームスープ</p>	<p>ぼんかん</p> <p>和風ハンバーグ</p> <p>ごはん</p> <p>五色煮</p>	<p>蒸し野菜(ブロッコリー) (イタリアンレタス)</p> <p>わかさぎの カレー揚げ</p> <p>米粉入りパン</p> <p>ポークシチュー</p>	<p>いわしの かば焼(3コ)</p> <p>小松菜と たくあんの 炒め物</p> <p>ごはん</p> <p>豚肉の はりはり汁</p> <p>節分豆</p>	<p>豚肉の なんぼんづけ</p> <p>切干し大根の ツナ炒め</p> <p>ごはん</p> <p>みそ汁</p>
<p><b>10月</b> 豆乳は大豆をつぶしてしぼったものです</p>	<p><b>11火</b></p>	<p><b>12水</b> いわしは日本で古くから食べられている馴染みの魚</p>	<p><b>13木</b> きんぴらとは細切りにした野菜を甘辛く炒めた料理</p>	<p><b>14金</b> ベトナムの調味料ニョクナムを使ったスープ カインザウ</p>
<p>小魚の 米粉揚げ</p> <p>キャベツと コーンの ソテー</p> <p>パン</p> <p>豆乳 チャウダー</p> <p>神戸いちじくジャム</p>	<p><b>建国記念の日</b></p>	<p>ミニゼリー(アップル)</p> <p>いわしフライ (ケチャップソース)</p> <p>ごはん</p> <p>中華スープ</p>	<p>ミニゼリー(レモン)</p> <p>牛肉入りきんぴら</p> <p>ごはん(小)</p> <p>カレーうどん</p>	<p>鶏肉のみそがらめ</p> <p>ごはん</p> <p>カインザウ</p>
<p><b>17月</b> 酸味と甘みのバランスがよいオレンジチキン</p>	<p><b>18火</b> 薄切りにした食材で調理するハッシュドビーフ</p>	<p><b>19水</b> いかとコーンが入ったみそ味のラーメン</p>	<p><b>20木</b> 具材を全てせん切りにした沢煮椀</p>	<p><b>21金</b> キャベツには胃を保護するビタミンUがたっぷり</p>
<p>ぶどうゼリー</p> <p>オレンジチキン</p> <p>カミカミビーンズ</p> <p>パン</p> <p>野菜スープ</p>	<p>バジルポテト</p> <p>ごはん</p> <p>ハッシュドビーフ</p>	<p>ミートボールの から揚げ(4コ)</p> <p>ごはん</p> <p>みそラーメン</p> <p>ふりかけ(おかか)</p>	<p>ミニゼリー(洋なし)</p> <p>あげのふくめ煮</p> <p>ごはん</p> <p>さげごはんの具</p> <p>沢煮椀</p>	<p>キャベツ入り ミンチカツ</p> <p>野菜ソテー</p> <p>ごはん</p> <p>ガンボ</p>
<p><b>24月</b></p> <p><b>振替休日</b></p>	<p><b>25火</b> 栄養豊富な発芽玄米プチプチした食感が特徴</p> <p>鶏肉のピリ辛煮</p> <p>発芽玄米入り ごはん</p> <p>豆とん汁</p>	<p><b>26水</b> ビーフンはお米から作られる麺のこと</p> <p>さわらの レモンソース</p> <p>小松菜の 中華炒め</p> <p>ごはん</p> <p>ビーフン スープ</p>	<p><b>27木</b> 揚げたまぐろと甘いいたれが食欲をそそります</p> <p>まぐろの揚げ煮</p> <p>ごはん</p> <p>みそ汁</p> <p>ふりかけ(ゆかり)</p>	<p><b>28金</b> 須磨や垂水の海ではのりの養殖が盛ん</p> <p>つくねのうま煮</p> <p>ごはん</p> <p>カレー肉じゃが</p> <p>味付けのり(神戸市産)</p>

※献立は、事情により一部変更する場合があります。





寒さが厳しいこの時期には、温かい料理がうれしいですね。  
2月の給食には、大根・水菜・白菜・小松菜・ほうれん草など、  
季節の野菜を使った温かい汁物を多くとり入れています。  
また、新しい料理の「ポーククリームスープ」、  
節分献立として「いわしのかば焼・節分豆」が登場します。



# 節分と行事食

節分は、立春・立夏・立秋・立冬の前日のことですが、現在では、立春の前日だけをさすことが多いです。昔の人は、冬から春へと変わる立春を新しい1年の始まりと考え、お正月と同じように大切にしていました。その前日となる節分は、大晦日のような位置付けで、1年の無事や幸福を祈る行事や行事食が伝わっています。

 <h2>イワシ</h2>  <p>イワシを焼くにおいで鬼を追い払います。イワシの頭はヒイラギの枝に差して玄関に飾り、厄除けに使います。</p>	 <h2>大豆</h2>   <p>いった豆をまいて鬼を追い払い、年齢の数だけ豆を食べて1年の幸福を願います。</p>	 <h2>恵方巻き</h2>  <p>太巻きずしを切らずに、その年の縁起の良い方角(恵方=2025年は西南西)を向いて食べるというもので、関西地方の一部地域の風習が全国に広まりました。</p>
 <h2>そば</h2>  <p>年越しそばと同じように、新年への願いを込めてそばを食べる風習があります。</p>	 <h2>こんにゃく</h2>  <p>体の中にたまった砂(不要なもの)を出す「砂おろし」として、こんにゃく料理を食べる地域もあります。</p>	  

# BE KOBE 農産物



給食に使用されている市内産のキャベツは、西区岩岡町を中心に約20戸の農家が栽培しています。下水から取り出した再生リンを使用した「こうべハーベスト」肥料や、市内で作られた「たい肥」などを利用して栽培しており、地域の資源を利用した環境にやさしい農産物である「BE KOBE 農産物」に登録されています。



地元で採れた新鮮なキャベツをぜひ味わってください。



BE KOBE農産物ロゴマーク

※「BE KOBE農産物」について、詳しくはこちら→

