



学校給食・食育だより

2月号 No.526



今月の目標：楽しい給食の時間を工夫しよう

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、だいこん・みずな・はくさい・こまつな・ほうれんそうなど、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。

(特別支援学校は「いわしのかんろに」に変更)



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。

| | | |
|--|--|--|
| <h3>イワシ</h3> <p>イワシを焼くにおいて鬼を追い払います。イワシの頭はヒラギの枝に差して玄関に飾り、厄除けに使用します。</p> | <h3>大豆</h3> <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> | <h3>恵方巻き</h3> <p>太巻きずしを切らずに、その年の縁起の良い方向(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> |
| <h3>そば</h3> <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> | <h3>こんにゃく</h3> <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> | |

<今月の神戸市内産予定>

- ◆神戸市内産米使用
- ◆みずな・チンゲンサイ・こまつな・ほうれんそう・にんじんはこうべ野菜・神戸市内産野菜を使用



ホームページに「食材の産地情報」「放射性物質検査結果」を掲載しています。

神戸市学校給食

ヴィッセル神戸 30周年 これからも神戸のマチト、トモニ



“一致団結”ヴィッセル神戸応援企画

普段食べている学校給食 実は皆さんの住んでいる神戸で 作られている農産物が多いんです



2月は「ヴィッセル神戸応援メニュー」が登場!

神戸市西区で作られているキャベツが給食に登場します。
ビタミンCや食物繊維、胃腸の調子を整える、
キャベジン(ビタミンU)など多くの栄養素が含まれているので、モリモリ食べて勉強もスポーツも頑張ろう!

キャベツ畑

モーヴィとセレイアが
キャベツ畑を訪問!
みんな見てね



神戸市学校給食会



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」について詳しくはこちら