



2月6日 「狩人風スパゲティ」のスパゲティ （加古川パスタ） 2月14日 「黒豆ごはん」の黒豆（丹波黒） 地元食材給食事業として、加古川パスタと丹波産の黒豆が給食に登場します。播磨町が食材費の補助をします。	鰯のかば焼き（4人分） （材料） 鰯 4尾 片栗粉 15g 三温糖 25g 濃口しょうゆ 30g みりん 25g 酒 6g 作り方 ①鰯に片栗粉をつける。 ②鰯を油で揚げる。 ③調味料を全て鍋に入れ、一度煮立たせる。 ④鰯に③で作ったたれをかける。	1 ぎゅうにゅう ブロッコリー アップルコッペパン コンソメスープ ぶたにくのケチャップいため ブロッコリーのサラダ ブロッコリーは、鼻やのどなどの粘膜の健康に役立つビタミンAが豊富です。	2 ぎゅうにゅう むぎごはん けんちんじる いわしのかばやき はくさいのあえもの せつぶんまめ 鰯を焼いた独特な臭いが鬼を追ひ払うとして、節分には鰯が食べられるそうです。	
5 振替休日	6 ぎゅうにゅう ミニコッペパン かりゅうどうふうスパゲティ ポテトとおこめのささみカツ ぼうチーズ 狩人風スパゲティは、鶏肉やしめじ等をトマトで煮込んで作っています。	7 ぎゅうにゅう ごはん ちゅうかスープ ホイコーロー こまつなのごまあえ はりまみなみしょうがっこう6年2組が考えた「中華たっぷり」献立です。	8 ぎゅうにゅう ごはん さつまじる ぶたにくのかくにふう きゅうりのナムル さつま汁に入っているさつまいもは、骨や歯の健康を保つカルシウムが含まれています。	9 ぎゅうにゅう ごはん カツ デミグラスソース かつめし ポイルキャベツ こまつなのすましじる 今日は、加古川発祥の「かつめし」です。カツは、ご飯の上にのせて食べましょう。
12日 建国記念の日 振替休日 23日 天皇誕生日	13 ぎゅうにゅう ビビンバ むぎごはん ビビンバ トック りんごゼリー トックとは、トックが「もち」で、クが「汁」を意味する、韓国の家庭料理です。	14 ぎゅうにゅう くろまめごはん ふゆやさいのすましじる さばのみそに ほうれんそうのおかかあえ 今日の黒豆は、兵庫県の特産品「丹波黒」を使用しています。	15 ぎゅうにゅう ごはん だんごじる とりにくのこうみやき にんじんしりしり 「しりしり」という言葉は、「千切り」という意味の沖縄の方言とも言われています。	16 ぎゅうにゅう ごはん はっぼうさい あげぎょうざ ごぼうサラダ 八宝菜は中国の料理です。八宝菜には、豚肉やえび、いか、白菜などが入っています。
19 ぎゅうにゅう ごはん うおそうめんじる たこのからあげ きゅうりとわかめのすのもの	20 ぎゅうにゅう チキンサラダ むぎごはん ハヤシライス チキンサラダ ぼんかん ぼんかんは、みかんの仲間です。みかんと同じで、内側の薄い皮も食べられます。	21 ぎゅうにゅう ごはん（小） かやくうどん ぶたにくのしぐれに きゅうりとツナのあえもの かやくとは、薬味を加えるという意味から、加薬と呼ぶようになったそうです。	22 ぎゅうにゅう ごはん みそワントンスープ キムチいため かんこくのり 韓国のりは、塩とごま油を使って味付けをしているのが特徴です。	2月の給食費について ・1～6年生 …18回 5,256円 ※口座振替日：4/1（月）
26 ぎゅうにゅう ごはん とうふのみそしる ぶたにくのかりんあげ ハムサラダ 「豚肉のかりん揚げ」は、播磨中学校3年生のリクエストメニューです。	27 ぎゅうにゅう きなこパン ミネストローネ あらびきウインナー ぶどうゼリー 「きなこパン」は、播磨中学校、播磨南中学校3年生のリクエストメニューです。	28 ぎゅうにゅう ごはん にくじゃが きりぼしだいこんのすのもの のりのつくだに 切り干し大根は、大根を細長く薄く切つて、乾燥させて作られます。	29 ぎゅうにゅう ポイルキャベツ コッペパン コーンスープ しろみざかなのフライ ポイルキャベツ（カレーあじ） 「コーンスープ」は播磨南中学校3年生のリクエストメニューです。	2月平均栄養価 エネルギー 655 Kcal たんぱく質 27.8 g 脂質 22.3 g カルシウム 322 mg 食塩相当量 2.7 g