



きゅうメール

【日^ひにち】 2月2日(月)

節分献立

【こんだて】

しゅしよく
主食

はん
ご飯

しゅさい
主菜

うめ に
いわしの梅煮

ふくさい
副菜

よ な べ
寄せ鍋

い に
おからの炒り煮

た
その他

ぎゅうにゅう
牛乳

せつぶんまめ
節分豆

小学校中止

はいぜんず
【配膳図】



きょう ちさんちしょう
【今日の地産地消】

ちづちょうさん こめ
智頭町産:米

とっとりけんさん ぎゅうにゅう と う ふ ぶたにく はくさい しろ
鳥取県産:牛乳、豆腐、豚肉、おから、にんじん、えのきたけ、白菜、白ねぎ、
こまつな、ほ 干しいたけ、あお 青ねぎ

きゅうしよく
【給食センターより】

せつぶん きせつ わ か きせつ か め りっしゅん りつ か
節分は、「季節を分ける」と書くように、季節の変わり目である「立春・立夏・
りっしゅう りっとう ぜんじつ いま りっしゅん ぜんじつ せつぶん い
立秋・立冬」の前日のことをいいます。今では、立春の前日のことを「節分」と言
うようになりました。日本^にで古^{ふる}くから行^{おこな}われてきた年^{ねん}中^{ちゅう}行事^{ぎやうじ}で、豆^{まめ}をまき、年^{とし}の数^{かず}
にひとつ足^たした数^{かず}の豆^{まめ}を食べると、1年^{ねん}を元^{げん}気に過^すごすことができるといわれてい
ます。いちにちはや せつぶんこんだて
1日^{いちにち}早いですが節分献立にしました。

しっかりよくかんで食^たべて、強^{つよ}い体^{からだ}をつくりましょう。