

# 2月 給食だより

香住学校給食センター  
0796-36-0686

月	火	水	木	金
 <p><b>地場産物を食べて 地産地消!</b></p> <p>地域で生産された食材をその地域で消費することを地産地消といいます。生産者の顔が見えるので安心して買えます。また、遠くから輸送しないので、新鮮な状態で手に入り、環境への負担も減らせます。</p>		<p><b>1</b></p> <p>ごはん、牛乳 筑前煮 たまごや 玉子焼き きりぼしだいこん 切干大根のサラダ</p>	<p><b>2</b></p> <p>大豆ごはん、牛乳 おじゃがもちのみそ汁 イワシの梅フライ 春菊のごまあえ</p> <p>節分こんだて</p>	<p><b>3</b></p> <p>ごはん、牛乳 スキージ ひら 平つくねのしょうがあん 五目なます</p>
<p><b>6</b></p> <p>キムチチャーハン 牛乳 豆乳汁 春巻き 海藻サラダ</p>	<p><b>7</b></p> <p>ごはん、牛乳 田舎汁 はんぺんの磯辺揚げ 但馬牛きんぴら</p> 	<p><b>8</b></p> <p>ごはん、牛乳 みぞれ汁 てりやきハンバーグ きのこサラダ</p>	<p><b>9 カミカミ</b></p> <p>ごはん、牛乳 もずくのすまし汁 するめのかき揚げ 酢のもの</p> 	<p><b>10</b></p> <p>ごはん、牛乳 かき玉カレースープ 鶏肉の酒かす焼き ちくわのみそサラダ</p>
<p><b>13</b></p> <p>チキンハヤシライス 牛乳 ハムカツ 寒天のサラダ ハートのチョコプリン</p>	<p><b>14</b></p> <p>ごはん、牛乳 のっぺい汁 サケのマスタード焼き キャベツのレモンあえ</p>	<p><b>15</b></p> <p>コッペパン、牛乳 焼きそば タンドリーチキン カラフルサラダ</p>	<p><b>16</b></p> <p>ごはん、牛乳 吉野汁 ニギスの南蛮漬け 焼きビーフン</p> 	<p><b>17</b></p> <p>ごはん、牛乳 かぼちゃのそぼろ煮 うずらの卵フライ 大根の塩昆布あえ</p>
<p><b>20</b></p> <p>ごはん、牛乳 ちゃんぽんスープ 鶏肉の韓国風焼き マカロニサラダ</p>	<p><b>21</b></p> <p>ごはん、牛乳 春雨スープ スズキのチリソース 大根とひじきのサラダ 魚の日 《香美町魚食普及事業》</p> 	<p><b>22</b></p> <p>但馬牛ピピンバ(麦) 牛乳 荳わかめのスープ コーンたっぷりフライ いよかん</p> 	<p>ジオンくなが ついている日は、 町内産の魚やイカ、 但馬牛肉を 使っています。</p> 	<p><b>24</b></p> <p>小豆ごはん、牛乳 沢煮わん 焼きガレイ のり酢あえ</p> 
<p><b>27 カミカミ</b></p> <p>ごはん、牛乳 コンソメスープ きんぴら包み焼き こんにゃくサラダ</p>	<p><b>28</b></p> <p>ごはん、牛乳 花麩のすまし汁 かぼちゃひき肉フライ 菜の花サラダ</p> <p>*中3卒業お祝いこんだて*</p>	<p>香住鶴(かすみつる)さんより 酒かすをいただきました</p>  <p>町内で唯一の造り酒屋である「香住鶴」さんより酒かすをいただきました。毎年ありがとうございます。2月の「鶏肉の酒かす焼き」と、3月に使います。</p>		

★カミカミの日はよくかんで食べる献立です。

★都合により、献立を変更することがあります。