



2月

給食だより

令和8年1月30日
北区立飛鳥中学校
校長 高田 勝喜
栄養士 大西 乙輝

2月は立春を迎え、暦の上では春になりますが、まだ寒い日が続きそうです。ノロウイルスやインフルエンザなど予防対策も引き続き気を引き締めていかなければなりません。給食時間においても、食べる前の丁寧な手洗いや教室の換気などを徹底していきます。自分のことだけではなく周りの人たちを大切に考えた行動をして、気持ちよく給食時間を過ごせるようにして欲しいです。

節分と「豆」



節分といえば、「豆まき」。豆まきに使うのは、炒った大豆です。大豆は、お米と同じように大切な作物であり、特別な力があると考えられてきました。「鬼は外、福は内」と唱えながら家の中や出入り口にまいて、鬼=邪気をはらい、自分の年の数（または年の数+1粒）の豆を食べ、1年の健康と幸福を祈ります。2日の節分給食では、炒り大豆を使って「きな粉豆」を作ります。きな粉豆を食べて、みんなで今年の健康と幸せを願いましょう。

節分に欠かせない大豆について

大豆は、弥生時代から栽培されていた作物で様々な食品や調味料に利用され、私たちの生活に欠かすことができない食べ物です。植物ですが、身体の作る基となるたんぱく質を豊富に含み、「畑の肉」とも呼ばれています。



給食試食会が開催されました！

1月23日（金）、給食試食会を行いました。15名の保護者の方にご参加いただき、実際の時程で、給食準備から片付けまで体験しました。アンケートにて、ご意見やご感想をいただいたので一部掲載いたします。



～飛鳥中の給食～

◆ご意見・ご感想◆

- ・どのように給食が調理されているかよく分かった。
- ・日頃子供たちが食べている給食を知れてよかったです。
- ・栄養のことだけでなく、旬の野菜を使った献立、世界の料理や郷土料理などたくさんの工夫があることを知った。
- ・楽しめる給食にするためにたくさん工夫されていることが伝わってきた。家での食事も家族にもっと喜んでもらえるように更に頑張ろうと思った。

「奄美の鶏飯」や「コロンビアのレチオナ」「イタリアのパンツェロッティ」など新メニューのご提案もいただきました。

今後も、美味しく楽しい給食を提供できるよう精進してまいります。

