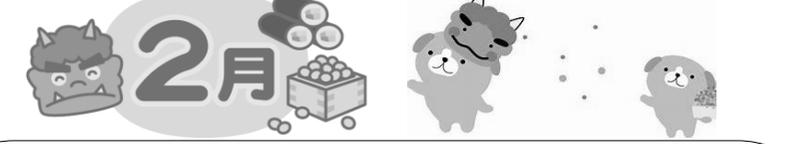


2025年2月献立表

Table with 13 columns (dates from 2/3 to 2/19) and 5 rows (Menu Name, Ingredients, Energy/Protein/Fat, etc.). Includes a '建国記念の日' (National Foundation Day) section.

Table with 7 columns (dates from 2/20 to 2/28) and 5 rows (Menu Name, Ingredients, Energy/Protein/Fat, etc.). Includes a '振替休日' (Substitution Holiday) section and a '2月' (February) graphic.



今月の郷土料理は愛媛県です!

〇せんざんき
鶏料理が盛んな東予地方の郷土料理で、鶏の骨付き肉を使った揚げ物です。鶏を丸ごと干のように斬っていたことに由来して名付けられたといわれています。給食では骨付き肉ではなく、食べやすい骨なし肉を使用します。

〇石花汁(せっかじる)
今治市太島で採れる「大島石」は、日本でも屈指りの高級石材として知られており、その石文化を伝える郷土料理が石花汁です。具材には、砂おろしといって石職人にははかせせない食材のこんにやくが入っています。具だくさんの汁に熱く熱した石を入れ、ぶくぶくと沸き上がった様子がまるで花が咲いたように見えることや入れた豆腐がくずれて花がさくように見えることから、この名がついたと言われています。

※仕入れ時の都合により、事前の連絡なく献立・材料に変更が生じる場合がございます。予めご了承ください。 ※※鶏を使用しているものは赤色で記載しています。 ※※栄養価のりは未測定の場合となります。