

給食だより 2月

令和8年1月30日
港区立青山中学校
校長 佐々木希久子
栄養士 森 祐子



2月は雪が降ることも多く、1年でもっとも寒い季節ですが、暦の上では、春になります。立春のあとに初めて吹く強い南風を「春一番」と呼びます。春は、もうそこまできています。2月は、今年度、第3回となる商店街コラボ給食があります。今回は、白金台にある「LaGocciaTokyo」というお店の「ラゴッチャ東京ボロネーゼ」を作ります。楽しみにしていて下さい。



2月の行事食・郷土料理



2日(月) 行事食：初午（はつうま）

2月1日は初午です。初午は、稲荷神社のお祭りです。神の使いとされるきつねの好物の油揚げをお供えします。給食では、油揚げを使った、こぎつね寿司を作ります。

3日(月) 行事食：節分の献立

節分は、立春の前日にあたります。2026年は、立春が2月4日になるため、2月3日が、節分になります。節分には、歳の数だけ豆を食べて、鰯の頭をひいらぎの枝にさし、邪気をはらう習慣があります。給食では、鰯を使ったかば焼き丼、大豆を使った呉汁を作ります。

6日(金) 世界の料理：イタリア

2月6日から2月22日まで、ミラノ・コルティナ 2026 冬季オリンピックがイタリアで行われます。給食では、この日に、イタリアの料理を作ります。

19日(木) 郷土料理：秋田

秋田県の郷土料理きりたんぼ汁を作ります。きりたんぼは、収穫したてのお米を炊き、ごはんをすりつぶして、棒にまきつけて焼きます。たくさんの野菜と一緒に煮込んで作る、寒い時期にピッタリのメニューです。

～港区商店街コラボ給食～

2月26日(木) ラゴッチャ東京ボロネーゼ

令和3年度から始まった港区の事業で、地域の商店街と学校のコラボレーションにより、魅力的な給食の提供を行います。今年度の第3弾です。今回は、白金台にある「LaGocciaTokyo」というお店の「ラゴッチャ東京ボロネーゼ」を作ります。このメニューは、お店で提供している「牛すね肉を使ったボロネーゼ」を給食用にアレンジして作ったメニューです。お店では、牛すね肉の下茹でに3時間、玉ねぎを炒めて、さらに、トマトソースなどの調味料を入れて、2～3時間煮込んでいるそうです。給食では、このほかに、お店で提供している、アンチョビサラダも作ります。楽しみにしていて下さい。



苦手なものも食べてみよう！

もう一口食べる努力を・・・

給食で苦手なものが出た時や初めて食べる料理がでたときに、「残しちゃお」と思ったことはありますか。自分の好みやお腹の満たし具合を把握していることは良いことです。しかし、食生活を見直し、改善して苦手なものも食べてみる努力も必要です。残さず食べることは、環境や食料問題の改善にもつながります。また、残さず食べると、体の変化が起きてきます。自分の食嗜好も変わってきます。自分をよりよく成長させていくためにも、苦手なものもチャレンジして食べてみましょう。

少しだけのはずなのに。
全校分となると・・・。

