

2月 の予定献立表

令和7年度 八丈高等学校定時制

月	火	水	木	金	給食予約 締切日
2日 節分 麦ご飯 ししゃものフライ 五目豆 味噌けんちん汁	3日 シンガポールメニュー ホッケンミー 海南チキンサラダ 白菜と豆腐のスープ デザート	4日 麦ご飯 照り焼きハンバーグ からし和え 千切り野菜の味噌汁	5日 麦ご飯 生揚げの味噌煮 春雨サラダ わかめスープ	6日 麦ご飯 魚の菜種焼き 青菜とえのきの磯和え 根菜汁	1月23日 (金)
9日 麦ご飯 鶏肉と明日葉入り卵焼き ささみのごまマヨサラダ なめこ汁	10日 麦ご飯 トマトシチュー フレンチドレッシングサラダ	11日 建国記念 	12日 リクエストメニュー 麦ご飯 ★鶏の唐揚げ 野菜のマヨ和え じゃが芋と大根の味噌汁	13日 バレンタインメニュー シーチキンピラフ 青菜のソテー かきたまスープ デザート	1月30日 (金)
16日 麦ご飯 魚の野菜あんかけ 白菜の味噌汁 デザート	17日 ドライカレー 大根わかめサラダ デザート	18日 宮崎料理 とりめし おび天 切干大根のまだか漬け れんこんのすり流し汁	19日 あぶたま丼 おかか和え かんも汁 果物	20日 早出し カレーミートサンド ポテトサラダ クリームスープ	2月6日 (金)
23日 天皇誕生日 	24日 休み	25日 麦ご飯 酢鶏 切干大根の炒め煮 キャベツの味噌汁	26日 セレクトメニュー A クリームスパゲティ B トマトスパゲティ コールスローサラダ ポトフ	27日 図書コラボ 麦ご飯 ロッソ(里芋コロッケ) あしたばサラダ 冬野菜スープ	2月13日 (金) 「獣の秦者」に登場する ロッソを再現します♪



なぜ、節分に豆をまくの？

季節の変わり目は体調を崩しやすくなる人も多いと思いますが、昔の人は、これを「鬼（邪氣）」の仕業と考えていました。災いや疫病をもたらす鬼を追い払い、幸福を招くための風習が「鬼は外、福は内」の掛け声で行われる豆まきです。豆が使われる原因是、「魔滅（鬼をほろぼす）」につながるという説や、いった大豆が「豆をいる一魔目（鬼の目）を射る」につながるなどの説があります。豆まきの後には、自分の年齢の数、または年齢+1個の豆を食べて健康を願う風習もあります。

*給食時間は25分間で、通常18:15~18:40
早出し17:30~17:55です

*食材納入の都合により、献立を変更することがございます
のでご了承ください

*果物は旬のものを提供します

*牛乳は毎日つきます

～予約開始のお知らせ～

給食予約システムにアクセスして、予約をしてください

最初の〆切は1月23日（金）です

スマホ用 予約システム ログインページはコチラ



【栄養価】

	エネルギー kcal	たんぱく g	脂質 g	食塩 相当量 mg	カルシウム mg	マグネシウム mg	鉄 μg	ビタミンA mg	ビタミンB1 mg	ビタミンB2 mg	ビタミンC mg	食物 繊維量 g
月平均	787	32	32	2.5	339	103	3	666	0.9	1.1	47	6
基準値	856	28~43	19~29	2.5未満	360	130	4	310	0.5	0.6	35	7以上