

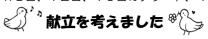
## 2月 よていこんだてひょう (1) (水域小学校共同調理場 (小学校)

<u>令</u>	<u>和3</u>	年						7	本城小学校共	同調理場	
	頭	+	こんだてめい		おもなざいりょう						エネルギー (k cal)
		牛乳	しゅしょく	ふくしょく	体をつくるもと 体のちょうしをととのえるもと			エネルギーのもと		たんぱく質 (g)	
					たんぱく質	むきしっ 無機質	٤	<b>ご</b> タミン	たんすいかぶっ 炭水化物	ししっ 脂質	脂質(g) 食塩相当量
1	月	0	ごはん	さばのカレーじょうゆやき フルーツのヨーグルトあえ にくじゃが		牛乳 ヨーグルト チーズ	にんじん いんげん	みかん もも パイ ン バナナ 玉ねぎ	米 さとう じゃがいも	ごま油	664 30.7 20.0 2.0
<b>ê</b> ñ	分献	立		てまきずしのぐ							
2	火	0	- すしめし 節分 こんだこ	V	いか 卵 ツナ かつお節 とり肉 とうふ 大豆 かまぼこ なっとう	のり	にんじん	キャベツ たくあん しいたけ ねぎ えのきたけ	米 さとう	油 マヨネーズ ごま	640 28.2 20.6 2.7
3	水	0	むぎごはん	ハンバーグわふうきのこソース いそべあえ さつまいものみそしる	とり肉 ぶた肉 油あげ みそ	牛乳 のり	にんじん ほうれん草	しいたけ しめじ ねぎ もやし 玉ねぎ えのきたけ	米 麦 でん粉 さつまいも さとう		632 22.4 16.3 2.0
本	成小6	年1	 組 永嶋亮太さん ★	C  プスマーロング/ C D る    *献立のテーマ★ バランスよくつくる	おすすめポイント.	♪みんなのすきなメニューを	考えました。				2.0
4	木		ナン	カレーミート れんこんチップス ABCスープ かじゅうグミ	ぶた肉 ベーコン	牛乳チーズ	にんじん ピーマン	れんこん 玉ねぎ キャベツ コーン	ナン マカロニ じゃがいも グミ	油	635 26.7 23.8 2.7
5	金	0	ごはん	パオズ もやしのナムル マーボーどうふ	ぶた肉 とうふ みそ	牛乳 わかめ	ほうれん草 にんじん にら	もやし しいたけ たけのこ 玉ねぎ ねぎ	米 さとう でん粉	ごま油	657 26,3 19,0 2,7
本城小6年1組 大八木未彩さん ★献立のテーマ★ バランスよく食べられる献立 スポオオめポイント♪いろいろな栄養がとれるように作りました。											
8	月	0	ごはん	ししゃものなんばんづけ さといものそぼろに とんじる ヨーグルト	ししゃも とり肉 とうふ ぶた肉 みそ	牛乳ョーグルト	にんじん	ねぎ だいこん ごぼう	米 さとう 里いも	油ごま油	702 27.1 20.8 2.5
9	火	0	スパゲティー	かんてんサラダ(ドレッシング) ミートソース みかん	牛肉 ぶた肉 大豆	牛乳 チーズ わかめ	にんじん ピーマン ブロッコリー	きゅうり コーン 玉ねぎ セロリ みかん	スパゲティ	油 ドレッシング	642 24.2 20.7 2.1
	水		さけなめし	あつやきたまご ごまずあえ けんちんじる	さけ 卵 油あげ とうふ	牛乳	にんじん	きゅうり もやし ごぼう だいこん ねぎ	米 麦 さとう 里いも	ごま ごま油	586 20.4 16.8 2.8
12	金	0	カレーピラフ	ハートのコロッケー コンソメスープ ハートのチョコプリン	ベーコンウィンナー	牛乳	にんじん パセリ	玉ねぎ コーン マッシュルーム グリンピース はくさい	米 麦 じゃがいも プリン	バター 油	661 20.2 24.5 2.5
足	ш <del>ү .</del>	<b>手</b> レ	組リクエスト献立	ポークかつ	がんばろう!献立	牛乳		キャベツ コーン			676
15	月	0	はつがまい ごはん ココア	コールスローサラダ きのこカレー	ぶた肉 ハム	チーズ スキムミルク ヨーグルト	にんじん	玉ねぎ しめじ エリンギ マッシュルーム	米 じゃがいも	油 マヨネーズ	23.6 19.9 2.8
16	火	0	シュガー トースト	イタリアンサラダ つぶつぶコーンポタージュ ぽんかん	ツナ	牛乳 チーズ スキムミルク	にんじん パセリ ブロッコリー	コーン キャベツ きゅうり 玉ねぎ ぽんかん	パン さとう	マーガリンドレッシング	733 23.0 27.5 3.0
本地	成小6	年2	組 藤﨑玲音さん 🖈	は献立のテーマ★ 中華のおいしいもの	まとめ くぉす	すめポイント♪なるべくきら	いなものをなくしました。				632
17	水	0	キムチ チャーハン		ぶた肉 ベーコン 卵 とうふ	牛乳	にんじん にら こまつな	キムチ ねぎ きゅうり しいたけ きくらげ	米 麦 さとう でん粉	ごま油 油	22.9 24.6 3.1
	木		にんじん ピラフ	とりにくのハニーマスタードやき パスタスープ オレンジ	ツナ とり肉	牛乳	にんじん	マッシュルーム コーン 玉ねぎ キャベツ しめじ オレンジ	米 麦 はちみつ マカロニ	バター 油	715 30.1 17.4 3.2
本地	核小6	年2	組 松田芽依さん ★	▼献立のテーマ★ 病気やかぜを防ぎ元	気な体をつくろ <sup>え</sup>	5! \\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\	ポイント♪旬の食材が入って	:います。 			
19	金	0	ごはん	まんだいのこうみあげ わふうサラダ じゃがいものみそしる カルシウムヨーグルト	まんだい 油あげ みそ	牛乳 ヨーグルト のり わかめ	ほうれん草 にんじん	ねぎ えのきたけ 玉ねぎ	米 でん粉 小麦粉 さとう じゃがいも	ごま油	671 27.0 20.7 2.1
22	月	0	むぎごはん	わかさぎフリッター ぶたにくとやきどうふのにもの しらたまじる	わかさぎ ぶた肉 とうふ 油あげ	牛乳	にんじん こまつな	玉ねぎ しいたけ だいこん ねぎ しめじ	米 麦 さとう 白玉もち	油	644 22.4 18.7 1.7
本地	成小6	年1	組 関口穂花さん ★	▼献立のテーマ★ 栄養バランスを考え		L おすすめポイント♪新しい.	メニューを考えました。				698
24	水	0	ごはん [ あじつけのり ]	チキンなんばん ポテトサラダ とうふとわかめのみそしる		牛乳 わかめ のり	にんじん パセリ	きゅうり コーン えのきたけ ねぎ	米 でん粉 じゃがいも さとう	油 マヨネーズ	30.6 21.3 2.2
	木山中3		ごはん 組 <b>リクエスト献立</b>	さけのみそマヨネーズやき きゅうりのふうみづけ いももちじる	さけ みそ 油あげ とり肉	牛乳	にんじん パセリ	きゅうり ごぼう だいこん ねぎ しいたけ	米 さとう いももち	ごま マヨネーズ ごま油	626 25,9 19,2 2,7
26	金	0	ちゅうかめん	ポークしゅうまい ツナとやさいのごまあえ みそラーメンスープ	ぶた肉 ツナ なると みそ	牛乳	にんじん こまつな	もやし ねぎ 玉ねぎ コーン	ちゅうかめん	ごま油	670 32.4 22.7 3.3
★舎	キャナロギ	$\lambda \Delta$	似今にょい 献立たる	変更する場合があります しゅうしゅう				I ⇔:	校給食摂取基準 (	るべひ辞)	

★食材購入の都合により、献立を変更する場合があります。

★米(コシヒカリ1等米)、さつまいも、小松菜、ほうれん草は成田市産です。

★8日、12日、19日のデザート、4日のナン、26日の中華めんは学校配送です。



献立を立てる授業を本城小学校6年生で実施しました。 (栄養面や作業の都合で一部献立を変更させて いただいたものもあります)

★6年生の感想より★

・バランスよく献立を考えることが難しかった。
・給食がどんなふうに作られているかわかった。
・自分で考えてみると大変だった。

## 遠山中学校 3年生 //7エスト献立 リクエスト献立

今月と来月は、3年生の中学校卒業 をお祝いして、リクエスト献立を実施し ます。楽しみにしていてくださいね。

学校給食摂取基準(8~9歳)

熱量:650kcal たんぱく質:摂取エネルギー全体の13~20% 脂質:摂取エネルギー全体の20~30% 食塩相当量:2.0g未満

2月分の給食費は、3月31日が納付日(振替日)です。 お早めに口座へのご入金をお願いします。