

2月 予定献立表



本城小学校共同調理場(遠山中学校)

73/1	· 15	+ _						本	校共同調理場	5 (退出牛	学仪)
				献立名	主 な 材 料 と 働 き						
	曜日	牛乳			主に体の組織をつくる		主に体の調子を整える		主にエネルギーになる		(k cal) たんぱく質
				미소	1群 2群		3群	4群	5群	6群	(g)
	-	孔	主食	副食	魚・肉・卵	牛乳・乳製品		その他の野菜	穀類・いも類		脂質(g) 食塩相当量
					豆・豆製品	小魚・海そう	緑黄色野菜	果物	砂糖	油脂	(g)
				えびしゅうまい				きゅうり しめじ		ごま油	812
1	水	0	麦ごはん	くらげのあえもの	えび_くらげ	牛乳	にんじん	たけのこ ねぎ	米 麦	ごま	28.5
•	′′`	ミルメーク ココア	≥C1070	とりクッパ	とり肉 卵	わかめ	にら	しいたけ	ゼリー	油	18.6 3.4
			· +\ =	<u>ーロりんごゼリー</u>	\ 		<u> </u>				0.4
	1		★ 献立のテー	-マ★ おいしい和食	遠山小6年		₹	すめポイント♪栄養のバランスに気を 「	つけました。		Y
				ぶた肉のしょうが焼き 和風サラダ	ぶた肉 とうふ	牛乳 のり	ほうれん草	りんご えのきたけ	N/		874
2	木	0	ごはん		油あげみそ	わかめ	にんじん	りんこ えのさだけ ねぎ	木	油	35.9 29.8
				カル鉄ヨーグルト	,maj, , , ,	ヨーグルト	1270070	146			2.6
		節	分献立 📆]いわしの梅煮	油あげ とうふ			しいたけ ねぎ			736
3	金	0	ちらしずし	即席漬け	いわし とり肉	牛乳 のり	にんじん	れんこん はくさい かんぴょう	米	ごま	34.0
3	亚		〔 きざみのり 〕	すまし汁 節分豆	かつお節 卵	わかめ	きぬさや	キャベツ つぼづけ	さとう	Cd	19.7 4.0
					かまぼこ 大豆			えのきたけ			· ·
G			芸み」	鮭のオイネーズ焼き	さけ とり肉	牛乳	こまつな	キャベツ きゅうり	米 麦 さとう	マヨネーズ	845 37.3
6	月	0	菜めし	ごまじゃこサラダ 飛鳥汁	油あげ みそ		にんじん	だいこん 玉ねぎ	じゃがいも	ごま ごま油	26.2
			★献立のテーマ★	T水馬刀 Yo!Yo!Yo食だYo!	本城小6年2紀	<u> </u> 日		 めポイント♪みんな大好き揚げパンた]	3.9
				寒天サラダ(ドレッシング)	141901310 121		にんじん	きゅうり コーン		油	781
7	火	0	きなこ	ラビオリスープ	きな粉 ぶた肉	牛乳 わかめ	フ゛ロッコリー	玉ねぎ キャベツ	パン さとう ラビオリ	ト゛レッシンク゛	26.1 22.4
			揚げパン	みかん		17/1/18/	パセリ	みかん	ノレタリ	バター	22.4 2.9
★献	立の	テー	マ★ 和風の栄養た	っぷり給食で寒い冬を乗り越えよう!	遠山小6年			おすすめポイント♪日本ならではの	和風給食で栄養たくさん!		
_				親子丼の具	とり肉 油あげ かまぼこ 卵	4. 50	にんじん	玉ねぎ えのきたけ	米 さとう	ごま	867 31.4
8	水	0	ごはん	おかかあえ	かつお節 みそ	牛乳	こまつな きぬさや	グリンピース キャベツ もやし	さつまいも	ごま油	24.4
			<u> </u>	<u>【さつまいものみそ汁</u> マ★ ザ・中華	高野豆腐 遠山小6年			すすめポイント♪中華がおいしいです	1		2.7
			★ HA 11 0)フ	∨ ★ り・中華 揚げぎょうざ			₹ 57	,,のハーンドン中華かわいしいです	· J		_
_			ごはん	摘りさまうと 春雨サラダ	ぶた肉 ハム	牛乳	[-/ in /	きゅうり もやし	米 はるさめ	油	818 27.8
9	木	0		わかめスープ	とり肉 とうふ	わかめのり	にんじん	ねぎ えのきたけ	ゼリー	ごま油 ごま	21.1
	L		,	麦芽ゼリー						م	2.4
			★ 献立のテー [®]	マ★ 洋食で元気に!	本城小6年2組	1	_ おすすめ	ポイント♪みんなの好きそうなオムラ	イスにしてみました。		
40			~ 	オムレツのデミグラスソースかけ	とり肉 卵		にんじん	玉ねぎ しめじ グリンピース	米 麦	バター	802 32.0
10	金	\circ	チキンライス	ブロッコリーのアーモンドあえ	ベーコン・ハム	牛乳	パセリ ブロッコリー	マッシュルーム	さとう	油 アーモンド	28.4
				<u> キャベツとベーコンのスープ</u> とり肉のアーモンドがらめ			, , , , , , , , , , , , , , , , , , ,	キャベツ			4.5 807
1.3	月		ごはん	もやしのあえもの	とり肉 みそ	牛乳	にんじん	もやし きゅうり コーン だいこん	米でん粉	油 アーモンド	31.9
			【 味つけのり 】	のつべい汁	油あげ	のり	ほうれん草	ねぎ しいたけ	さとう 里いも	ごま油	22.0 2.3
	バ	レン	タイン献立	ハートのコロッケ(ソース)	ベーコン			玉ねぎ コーン			813
11	117	ジョア	カレーピラフ	こんにゃくサラダ	ウィンナー	ジョア	にんじん	マッシュルーム グリンピース	米 麦 じゃがいも	バター 油	21.9
14	^	237	MU LJJ	コンソメスープ	とり肉		パセリ	はくさい	プリン	ト゛レッシング゛	22.1 2.9
				ハートのチョコプリン	ぶた肉	(D	<u> </u>	きゅうり キャベツ			2.0
	ı		★ 附 <u>」</u> のナーマ★	旬の食べ物を使った給食 ハンバーグおろしソース	本城小6年1組	祖 T	て くおす	すめポイント♪旬の食べ物を使ったこ	ことです。		809
15	水	0	ごはん	ハンハーシのろしシース 野菜のごまあえ	とり肉 ぶた肉	牛乳	にんじん	だいこん もやし キャベツ ごぼう	米 さとう	ごま	30.5
10	١,,,		C1670	さつま汁	油あげ みそ	1 30	ほうれん草	ねぎ	さつまいも	ごま油	22.3 2.6
			★献立のテーマ	7★ 洋風で旬のいちご	本城小6年1	<u>.</u> 组	_ tat		▲ られる洋の献立にしました。	1	2.0
				ほうれん草グラタン		4 50		t. = 10 +		T	841
16	木	\circ	食パン	ツナサラダ	ツナー豆乳	牛乳 チーズ	パセリ	きゅうり キャベツ コーン 玉ねぎ	パン ジャム	ト゛レッシング゛	30.5
	 		【ブルーベリージャム】	コーンポタージュスープ		スキムミルク	ほうれん草	いちご			30.9 4.4
	_	_		いちご コールスローサラダ		14 四		+			845
17	金		発芽米	コールスローリフタ ポークカレー	ハム ぶた肉	牛乳 ヨーグルト	にんじん	キャベツ コーン 玉ねぎ オレンジ	*	マヨネーズ	27.9
	"		ごはん	オレンジ	, .5,,,,,,,	スキムミルク		グリンピース	じゃがいも	油	21.3 2.7
				赤魚の一夜干し			1		M 3-1 =		800
20	月		ごはん	きゅうりの南蛮漬け	┃ 赤魚 牛肉	 牛乳	赤ピーマン	きゅうり 玉ねぎ	米 さとう じゃがいも	ごま油 ごま	32.3
	′¬		C10/U	韓国風肉じゃが	אייינא ⊥א	1 2,0	,,,,,	ねぎ	ゼリー	油	17.9 1.9
				センビーゼリー	大地山のケイク	(D		\$ A L NO B A D A T T L . ** + +	1 to # 75#		1.0
			★ 圏(1/10) ア・	ーマ★ 和風ごはん 【かぼちゃの王ぷら (王つゆ)	本城小6年1紀	H	ರ ಚರ್ ತ ರಿಗೆ	ペイント♪2月の旬のほうれん草を入れ	いに争じり。		
_		_	~~. · ·	かぼちゃの天ぷら(天つゆ) ツナとわかめのごまあえ	とり肉 ツナ	牛乳	にんじん かぽちゃ	しいたけ ごぼう	米 麦 グミ	油	863 29.8
21	火	$ \mathcal{O} $	鶏めし	えび団子のすまし汁	えび	力かめ	ほうれん草 こまつな きぬさや	もやし ねぎ しめじ	さとう 小麦粉		21.1
	L			果汁グミ				0000			3,8
				肉まん風蒸しパン				玉ねぎ ねぎ もも しいたけ みかん	ちゅうかめん	ごま油	802 30.0
22	水	O	中華麺	フルーツあえ	ぶた肉 なると	牛乳	にんじん	パイナップル	小麦粉 さとう	油	16.4
漬ı	山中?	3年△	L 組リクエスト献立	塩ラーメンスープ				もやし コーン	でん粉 ゼリー		2.9
				- 鰆の西京焼き 三色ごまあえ	さわら みそ	 	IT 6.1".4	生物」、だいった	半 オレニ	ごま	835 36.4
24	金	0	ごはん	三日こよめん とん汁	ぶた肉 とうふ	牛乳 ヨーグルト	にんじん ほうれん草	もやし だいこん ごぼう ねぎ	米 さとう 里いも	こま ごま油	36.4 20.5
	1		(DII 6	いちごヨーグルト	みそ]				2.1
			組リクエスト献立	野菜春巻き	卯 ハム		1-111	きゅうり 玉ねぎ	米 麦 さとう	\$th	935
27	月	0	麦ごはん	バンサンスー	とうふ 大豆	牛乳	にんじん にら	しいたけ ねぎ	はるさめ	油 ごま油	29.0 29.9
			1 + N -L	マーボーどうふ	ぶた肉 みそ	<u> </u>		たけのこ	でん粉		3.0
	ı		★献立のテー	-マ★ バランス男飯 LぶりのB/0 (煙き)	本城小6年1紀	祖 T	لعلم	「めポイント♪旬のぶりを使って力が浮			826
28	火		麦ごはん	ぶりの照り焼き ピーナッツあえ	ぶり 油あげ	牛乳	にんじん	キャベツ もやし	米 麦 さとう	ピーナッツ	32.3
20	<u>۱</u> ^`		父(は/10	 じゃがいものみそ汁	みそ	わかめ	ほうれん草	玉ねぎ えのきたけ	じゃがいも		25.2 2.1
			<u></u>		<u> </u>			学校給	食摂取基準(12 [/]	~14歳 <u>)</u>	۷,۱
ı			ました!	遠山中学校 (A)	今月の地元産★ 草・小松菜・にんじん	, ∎ಲ್ಲಾಸ	Ste		んぱく質:摂取エネ		
_	m / L -	* +cl: // .	1±11.11.00 i	7年		- " " H 44 /	の給食費は、3	■ 胎質: 摂取Tネルギー・		食塩相当量:	工注

今月は、本城小・遠山小の 6年生が考えてくれた献立を 取り入れています。(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)



●お知らせ●
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
ロ座へのご入金をお願いします。

照面: 650kcal /c7016く頁: 摂取エネルギー主体の13:20% 脂質: 摂取エネルギー全体の20~30% 食塩相当量: 2.5g未満

★食材購入の都合により、献立を変更する場合があります。

★この献立表のおもな材料は食物アレルギーのための食品表記ではありません。 食物アレルギーのある方は必ず詳細献立表をご確認ください。