



令和2年3月分 学校給食献立予定表



一年間の反省をしましょう

日 曜	献立名	主に体の組織を作る食品		主に体の機能を調節する食品		主に体の熱源となる食品		献立に含まれるアレルギー表示 (特定原材料及びそれに準ずる27品目)	
		1群(たんぱく質) 魚・肉・卵 豆・豆製品	2群(カルシウム) 牛乳・乳製品 小魚・海そう	3群(カロテン) 緑黄色野菜	4群(ビタミン) その他の野菜 果物	5群(炭水化物) 米・パン・めん いも・砂糖	6群(脂質) 油脂 種実		
2月	ご飯					【米】			
	牛乳		【牛乳】					乳	
	桜のすまし汁	かまぼこ・【豆腐】		にんじん・【みつば】	はくさい・えのきたけ 干しいたけ				大豆 小麦
	☆鶏肉のから揚げ	鶏肉			にんにく・しょうが	でんぷん	油		鶏肉 大豆 小麦
	◎いんげんのごま和え			さやいんげん		砂糖	ごま		ごま 小麦 大豆 さば 乳 鶏肉
	*お祝いデザート		お祝いデザート						乳 大豆 卵 小麦
4水	中華めん					【中華めん】		小麦	
	牛乳		【牛乳】					乳	
	みそラーメン	【焼き豚】・なると ミックスみそ		にんじん	はくさい・たまねぎ とうもろこし・【ねぎ】		油		豚肉 小麦 大豆 ごま
	ポークシューマイ・2個	豚肉・鶏肉・大豆粉			たまねぎ・しょうが	でんぷん・パン粉 小麦粉・砂糖	ごま油		豚肉 鶏肉 小麦 ごま 大豆
	◎きゅうりのナムル				きゅうり		ナムルの素		ごま 大豆 鶏肉 豚肉 小麦
5木	ご飯					【米】			
	牛乳		【牛乳】					乳	
	じゃがいものそぼろ煮	合いびき肉(牛肉・豚肉) ちくわ		にんじん・さやいんげん	たまねぎ・しょうが	じゃがいも・砂糖 でんぷん・こんにやく	油		牛肉 豚肉 大豆 小麦
	☆たちうおフライ (ソース)	たちうお				パン粉・小麦粉	油		小麦 大豆 大豆 りんご
	◎和風サラダ	かまぼこ・かつお節		【ほうれんそう】 にんじん		砂糖	油		大豆 小麦
	*りんご				りんご				りんご
6金	ご飯					【米】			
	牛乳		【牛乳】					乳	
	のっぺい汁	【豚肉】・油揚げ		にんじん	だいこん・【ねぎ】 干しいたけ	さといも・でんぷん	ごま油		豚肉 大豆 小麦 ごま
	てりどり	鶏肉			しょうが	砂糖	油		鶏肉 大豆 小麦
	さけふりかけ	さけ				砂糖	ごま・油		さけ ごま 大豆
9月	ご飯					【米】			
	牛乳		【牛乳】					乳	
	呉汁	【豚肉】・大豆ペースト 【豆腐】・ミックスみそ		にんじん	だいこん・【ねぎ】・しょうが	さといも	油		豚肉 大豆
	ひじきのいため煮	マグロフレーク	ひじき	にんじん	とうもろこし	砂糖	油		大豆 小麦
	*清見オレンジ				清見オレンジ				オレンジ
10火	ご飯					【米】			
	牛乳		【牛乳】					乳	
	和風ポトフ	鶏肉・ウインナー 高野豆腐		にんじん	だいこん・たまねぎ しめじ・【ねぎ】		油		鶏肉 豚肉 大豆 小麦
	さばの塩焼き	さば					油		さば
11水	麦ご飯					【米】・大麦			
	牛乳		【牛乳】					乳	
	ビーフカレー	牛肉		にんじん	たまねぎ・グリーンピース	じゃがいも	カレールー 油		牛肉 小麦 大豆 りんご 豚肉 バナナ
	フルーツのミルクゼリー和え		牛乳		みかん・パイナップル・もも	ミルクゼリーの素			もも 乳 りんご
	小魚		かたくちいわし			砂糖			

・ * 印の清見オレンジの皮・空袋、りんご、カットパインの空袋、お祝いデザート、ヨーグルトの空容器・スプーンは業者が回収します。

・ サラダは、生野菜ではなく、すべてゆでて使用します。

・ 【 】 の食品は愛知県産のものを使用しています。(天候により、産地が変わることがあります。)

・ 献立名に () で記載されている調味料は、小袋タイプです。

・ ◎印はセンターでドレッシングなどで和えてあります。

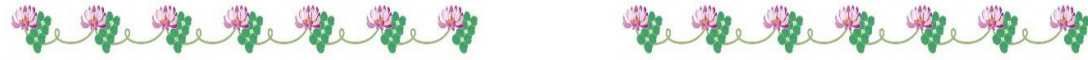
・ ☆印はセンターで揚げて調理してあります。

・ 6日、9日、17日のおかずには、調味料に乳・卵・小麦・えび・かにを含むことがありますが、食材にはこれらのアレルギーとそば・落花生を含んでいません。





令和2年3月分 学校給食献立予定表



一年間の反省をしましょう

日 曜	献立名	主に体の組織を作る食品		主に体の機能を調節する食品		主に体の熱源となる食品		献立に含まれるアレルギー表示 (特定原材料及びそれに準ずる27品目)
		1群(たんぱく質)	2群(カルシウム)	3群(カロテン)	4群(ビタミン)	5群(炭水化物)	6群(脂質)	
		魚・肉・卵 豆・豆製品	牛乳・乳製品 小魚・海そう	緑黄色野菜	その他の野菜 果物	米・パン・めん いも・砂糖	油脂 種実	
12 木	ソフトめん					ソフトめん		小麦
	牛乳		【牛乳】					乳
	五目ソフトめん	鶏肉・油揚げ・かまぼこ		にんじん	はくさい・【ねぎ】 干ししいたけ		油	鶏肉 大豆 小麦
	☆さつまいもと大豆の甘がらめ	【大豆】				さつまいも でんぷん・砂糖	油・ごま	大豆 ごま
	*ヨーグルト		ヨーグルト					乳 ゼラチン
13 金	クロワッサン					クロワッサン		小麦 乳 大豆 豚肉
	牛乳		【牛乳】					乳
	コーンポタージュ	鶏肉	生クリーム	にんじん・パセリ	たまねぎ・とうもろこし		ホワイトルウ 油	鶏肉 乳 豚肉 大豆
	ハンバーグのデミグラスソース	鶏肉・豚肉			たまねぎ	じゃがいも・砂糖	油	鶏肉 大豆 豚肉 小麦 りんご
	◎ブロッコリーのドレッシング和え			ブロッコリー			ドレッシング	小麦 大豆 りんご 鶏肉 豚肉
	ココアパウダー					ココアパウダー		大豆
16 月	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	ビーフンスープ	【豚肉】・【焼き豚】		にんじん	はくさい・【ねぎ】 干ししいたけ	ビーフン	油	豚肉 小麦 大豆 鶏肉
	☆ミンチカツ (とんかつソース)	牛肉			たまねぎ	砂糖・パン粉 でんぷん・小麦粉	油	牛肉 大豆 小麦
	◎こがね和え			【ほうれんそう】	とうもろこし	砂糖		大豆 小麦
	17 火	わかめご飯		わかめ			【米】	
牛乳			【牛乳】					乳
牛肉とごぼうのいり煮		【牛肉】・かまぼこ		にんじん	ごぼう・たまねぎ・【ねぎ】	しらたき・砂糖	油	牛肉 大豆 小麦
じゃがいももち						じゃがいも・でんぷん 砂糖	油	大豆 小麦
*カットパイ					カットパイ			
18 水	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	沢煮わん	【豚肉】		にんじん	だいこん・ごぼう・【ねぎ】	こんにゃく	油	豚肉 大豆 小麦
	豆腐のごまみそだれ	豆乳・赤みそ				でんぷん・砂糖	ごま・油	大豆 ごま 小麦
19 木	☆揚げパン					小型ロールパン 砂糖	油	小麦 乳 大豆 豚肉
	牛乳		【牛乳】					乳
	ビーフシチュー	牛肉	生クリーム	にんじん	たまねぎ・グリーンピース マッシュルーム	じゃがいも	ハヤシルウ 油	牛肉 小麦 大豆 豚肉 りんご 鶏肉 乳
	焼きフランクフルト	豚肉				砂糖	油	豚肉
	◎ツナサラダ	マグロフレーク		にんじん	きゅうり・とうもろこし		ドレッシング	大豆 ごま 小麦
23 月	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	かきたま汁	【卵】・鶏肉・かまぼこ		にんじん・【みつば】	えのきたけ・干ししいたけ	でんぷん	油	卵 鶏肉 小麦 大豆
	☆みそカツ・2個 (甘みそ)	豚肉・大豆粉 みそ				でんぷん・パン粉 砂糖	油 ごま	豚肉 小麦 大豆 大豆 ごま
	◎はくさいの昆布和え		昆布		はくさい			小麦 大豆

・ * 印の清見オレンジの皮・空袋、りんご、カットパイの空袋、お祝いデザート、ヨーグルトの空容器・スプーンは業者が回収します。

・ サラダは、生野菜ではなく、すべてゆでて使用します。

・ 【 】の食品は愛知県産のものを使用しています。(天候により、産地が変わることがあります。)

・ 献立名に()で記載されている調味料は、小袋タイプです。

・ ◎印はセンターでドレッシングなどで和えてあります。

・ ☆印はセンターで揚げて調理してあります。

・ 6日、9日、17日のおかずには、調味料に乳・卵・小麦・えび・かにを含むことがありますが、食材にはこれらのアレルギーとそば・落花生を含んでいません。



好評献立のレシピを公開しています。