



令和4年2月分 学校給食献立予定表

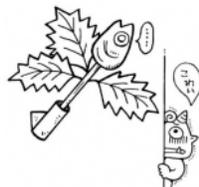


マナーを守って楽しく食べよう

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28品目)	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)
		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			
1 火	ご飯					【米】			701	28.3
	牛乳		【牛乳】					乳		
	豆乳みそ汁	【豚肉】・白みそ・豆乳		にんじん	はくさい・えのきたけ・ねぎ		油	豚肉 大豆 小麦		
	絹厚揚げのおろしだれ	大豆			だいこん	でんぷん・砂糖	油	大豆 小麦		
	◎なのはな和え			なのはな	とうもろこし	砂糖		大豆 小麦		
2 水	麦ご飯					【米】・大麦			822	28.5
	牛乳		【牛乳】					乳		
	はくさいとベーコンのスープ	ベーコン		にんじん・パセリ	たまねぎ・はくさい とうもろこし		油	豚肉 牛肉 小麦 大豆		
	☆豚肉のカレー風味から揚げ	【豚肉】			にんにく	でんぷん	マヨネーズ風 調味料・油	豚肉 大豆 小麦		
3 木	ご飯					【米】			811	28.9
	牛乳		【牛乳】					乳		
	節分のすまし汁	かまぼこ・【豆腐】		にんじん・【みつば】	はくさい・えのきたけ 干ししいたけ			大豆 小麦		
	☆いわしフライ	いわし				パン粉・小麦粉	油	小麦		
	たくあん			たくあん				小麦 大豆		
	いり大豆	大豆						大豆		
4 金	*ピタパン					ピタパン		小麦 大豆 乳	747	33.5
	牛乳		【牛乳】					乳		
	ゆりねのクリームシチュー	鶏肉・豆乳		にんじん・パセリ	ゆりね・たまねぎ	じゃがいも	ホワイトルウ 油	鶏肉 大豆		
	チリコンカン	合びき肉(牛肉・豚肉) 【大豆】		にんじん・トマト	たまねぎ	砂糖・でんぷん	油	牛肉 豚肉 大豆 りんご		
	ココアパウダー					ココアパウダー		大豆		
7 月	ご飯					【米】			756	28.2
	牛乳		【牛乳】					乳		
	かきたま汁	【卵】・鶏肉・かまぼこ		にんじん	えのきたけ・ねぎ・干ししいたけ	でんぷん	油	卵 鶏肉 小麦 大豆		
	☆ミンチカツ	豚肉・牛肉			たまねぎ	パン粉・砂糖 小麦粉・米粉	油	豚肉 牛肉 小麦		
8 火	ご飯					【米】			765	31.6
	牛乳		【牛乳】					乳		
	お事汁	油揚げ・ミックスみそ		にんじん・【葉ねぎ】	だいこん・ごぼう・こんにゃく	さといも・あずき		大豆		
	てりどり	鶏肉			しょうが	砂糖・でんぷん	油	鶏肉 大豆 小麦		
9 水	金芽ロウカット玄米ご飯					【米】			760	21.6
	牛乳		【牛乳】					乳		
	ポークカレー	【豚肉】		にんじん	たまねぎ・グリーンピース ピーツ	じゃがいも	カレールウ 油	豚肉 小麦 大豆 りんご バナナ		
	フルーツのいちごババロア		牛乳		もも・パイン・ナタデココ	いちごゼリー		乳 もも		
10 木	中華めん					【中華めん】		小麦	832	29.3
	牛乳		【牛乳】					乳		
	塩ラーメン	【豚肉】・なると		にんじん	もやし・【キャベツ】・メンマ ねぎ		油	豚肉 小麦 大豆 鶏肉		
	☆揚げギョーザ・4個	豚肉		にら	キャベツ・たまねぎ・にんにく	パン粉・でんぷん 砂糖・小麦粉	油	豚肉 小麦 大豆		
14 月	ご飯					【米】			728	24.6
	牛乳		【牛乳】					乳		
	トマトと卵のスープ	【豚肉】・【卵】		にんじん・【トマト】 パセリ	たまねぎ	でんぷん	油	豚肉 卵		
	☆じゃがいもとウィンナー のコンソメいため	ウィンナー		にんじん・ピーマン	たまねぎ	じゃがいも	油	豚肉		

- ・ * 印のデコボンの皮・空袋、ピタパンの空袋は業者が回収します。
- ・ ◆は応募献立です。 ・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。(天候などにより、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。
- ・ 1日、8日、15日、21日、24日、25日、28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。

今年の節分は2月3日



3日(木)は「はし使いを意識する献立」の日です。

食材を「すくう」、いわしフライを「切る」、「はさむ」など、はし使いをいつも以上に意識してみましょう。
余裕があれば、いり大豆を空いたお皿にいれて、はして「つまんで」食べてみてください。



