



令和3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)
		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月	ご飯					【米】		
	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・えのきだけ 干しいだけ			大豆 小麦
	ハンバーグのおろしだれ	豚肉・鶏肉			たまねぎ・だいこん	でんぷん・砂糖	油	豚肉 鶏肉 大豆 小麦
	いり大豆	大豆	かたくちいわし			さつまいも・砂糖	油・ごま	大豆 ごま
2火	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	のっぺい汁	鶏肉・油揚げ		にんじん	だいこん・ねぎ・干しいだけ	さといも・でんぷん	油	鶏肉 大豆 小麦
	☆ポテトコロッケ	豚肉・牛肉		にんじん・パセリ	たまねぎ	じゃがいも・パン粉 砂糖・小麦粉	油	豚肉 牛肉 小麦 大豆
3水	わかめご飯		わかめ			【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	愛知県産牛肉とじゃがいものうま煮	【牛肉】		にんじん・さやいんげん	こんにゃく・たまねぎ	じゃがいも・砂糖	油	牛肉 大豆 小麦
	さばの塩焼き	さば					油	さば
4木	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	豚汁	【豚肉】・【豆腐】 油揚げ・赤みそ		にんじん	ごぼう・だいこん・ねぎ	さといも	油	豚肉 大豆
	れんこん入りつくね・3個	鶏肉			【れんこん】・たまねぎ しょうが	でんぷん・砂糖	油	鶏肉 大豆
	◎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
5金	中華めん					【中華めん】		小麦
	牛乳		【牛乳】					乳
	塩ラーメン	【豚肉】・【焼き豚】 なると		にんじん	もやし・キャベツ とうもろこし・ねぎ		油	豚肉 小麦 大豆 さば ゼラチン 鶏肉
	☆春巻	豚肉		にんじん・にら	キャベツ・もやし・エリンギ	でんぷん・砂糖 小麦粉	ごま油・油	豚肉 大豆 小麦 ごま
8月	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	呉汁	【豚肉】・大豆 【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
	☆鶏肉の磯辺揚げ	鶏肉	あおさ		しょうが	でんぷん	油	鶏肉 小麦 大豆
	かつおぶりかけ	かつおぶし	のり			砂糖・でんぷん		
9火	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	春雨スープ	鶏肉		にんじん	ねぎ・干しいだけ とうもろこし	はるさめ	油	鶏肉 豚肉 大豆 小麦
	マーボー丼の具	【豚肉】・大豆			たまねぎ	砂糖	油	豚肉 大豆 小麦
	◎マーボー丼の野菜			【ほうれんそう】 にんじん			ナムルの素	ごま 大豆 鶏肉 豚肉 小麦
10水	麦ご飯					【米】・大麦		
	牛乳		【牛乳】					乳
	かきたま汁	【卵】・鶏肉・かまぼこ		にんじん・【みつば】	えのきだけ・干しいだけ	でんぷん	油	卵 鶏肉 小麦 大豆
	☆かれいフライ (ウスターソース)	かれい				パン粉・小麦粉	油	小麦 りんご 大豆
	*いちごヨーグルト		いちごヨーグルト					乳 ゼラチン
12金	*ピタパン					ピタパン		小麦 大豆 乳
	牛乳		【牛乳】					乳
	キャロットポタージュ	鶏肉・豆乳		にんじん・パセリ	たまねぎ		ホワイトルウ 油	鶏肉 大豆 豚肉
	スラッピーショー	合いびき肉 (牛肉・豚肉)			たまねぎ	砂糖・パン粉	油	牛肉 豚肉 りんご 大豆 小麦
	*ガトーショコラ					ガトーショコラ		大豆

- ・ *印のデコポンの皮・空袋、ピタパン、ガトーショコラ、りんご、いちごのスティックケーキの空袋、いちご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、3日、4日、9日、15日、17日、22日のおかずには、調味料に乳・卵・小麦・えび・かき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。
- ・ 国の指導により、配膳過程での感染防止のため、品数の少ない献立としています。



好評献立のレシピを公開しています。





令和3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)
		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	
15月	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	どさんこ汁	【豚肉】・【豆腐】 ミックスみそ		にんじん	たまねぎ・とうもろこし ねぎ	じゃがいも	油	豚肉 大豆
	さけの照り焼き	さけ				砂糖	油	さけ 大豆 小麦
	*りんご				りんご			りんご
16火	りんごパン				りんご	パン		小麦 乳 大豆 豚肉 りんご
	牛乳		【牛乳】					乳
	ポトフ	ベーコン		にんじん	たまねぎ・キャベツ しめじだけ	じゃがいも	油	豚肉 大豆 小麦
	ポロニアステーキ	鶏肉・豚肉				でんぷん・砂糖	油	鶏肉 豚肉
	◎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
17水	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	みぞれ汁	【豚肉】		にんじん	えのきだけ・しめじだけ こんにゃく・ねぎ だいこん・しょうが		油	豚肉 大豆 小麦
	愛知県産牛肉のれんこんきんぴら	【牛肉】		にんじん・さやいんげん	【れんこん】	砂糖	油・ごま油	牛肉 大豆 小麦 ごま
18木	麦ご飯					【米】・大麦		
	牛乳		【牛乳】					乳
	愛知県産牛肉のカレー	【牛肉】		にんじん	たまねぎ・グリーンピース	じゃがいも	カレールウ 油	牛肉 小麦 大豆 りんご 豚肉 パナナ
	フルーツクリームヨーグルト		ヨーグルト 生クリーム		みかん・パイナップル もも・ナタデココ	砂糖		もも 乳
19金	白玉うどん					【白玉うどん】		小麦
	牛乳		【牛乳】					乳
	五目あんかけうどん	鶏肉・かまぼこ		にんじん	はくさい・えのきだけ・ねぎ 干ししいたけ	でんぷん	油	鶏肉 小麦 大豆
	☆ミンチカツ	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
22月	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	たこ団子汁	たこ団子		にんじん	はくさい・えのきだけ ねぎ・しらたき			大豆 小麦
	てりどり	鶏肉			しょうが	砂糖	油	鶏肉 大豆 小麦
24水	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	中華飯	【豚肉】・えび・いか		にんじん	たまねぎ・はくさい たけのこ・干ししいたけ	砂糖・でんぷん	油・ごま油	豚肉 えび いか 鶏肉 大豆 小麦 ごま
	☆揚げギョーザ・4個	豚肉・鶏肉			キャベツ・たまねぎ・にんにく しょうが	でんぷん・砂糖 小麦粉	ごま油・油	豚肉 鶏肉 大豆 小麦 ごま
	*デコボン				デコボン			
25木	五穀ご飯					【米】・五穀		
	牛乳		【牛乳】					乳
	みそおでん	【豚肉】・はんぺん 【うずら卵】・赤みそ		にんじん	こんにゃく・だいこん	さといも・砂糖	油	豚肉 卵 大豆
	豆腐ステーキのそぼろあん	豆腐・鶏肉				でんぷん・砂糖	油	大豆 鶏肉 小麦
26金	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	ちゃんこ汁	【豚肉】・いか		にんじん	はくさい・えのきだけ・ねぎ しらたき・干ししいたけ		油	豚肉 いか 大豆 小麦
	☆愛知県産にじますの黒酢だれ	【にじます】				でんぷん・砂糖	油	大豆 小麦
	◎ひじきのささみ和え	ささみフレーク	ひじき		きゅうり	砂糖	ドレッシング	大豆 小麦 鶏肉 ゼラチン りんご ごま 卵
	*いちごのスティックケーキ					いちごのスティックケーキ		大豆

- ・ * 印のデコボンの皮・空袋、ピタパン、ガトーショコラ、りんご、いちごのスティックケーキの空袋、いちご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、3日、4日、9日、15日、17日、22日のおかずには、調味料に乳・卵・小麦・えび・かにか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。
- ・ 国の指導により、配膳過程での感染防止のため、品数の少ない献立としています。

しせいよく食べましょう

