

日付	献立名	主な食品	エネルギー (kcal)
			たんぱく質 (g)
2月	ちゃんこうどん	うどん、削り節、だし昆布、ぶた肉、にんじん、だいこん、干しいたけ、油揚げ、白菜、酒、みりん、赤みそ、白みそ	523 26.3
	あげだし豆腐	しょうゆ、塩、長ねぎ、ほうれん草	
3月	節分献立 かりかりだいずごはん	木綿豆腐、でんぷん、薄力粉、油、削り節、酒、みりん、しょうゆ、しょうが、さとう、だいこん、白ごま	632 28.1
	いわしフライ	いわし、塩、こしょう、薄力粉、鶏卵、パン粉、油、中濃ソース	
	わかめとキャベツのごまあえ	わかめ、だいこん、キャベツ、にんじん、さとう、塩、こしょう、酢、しょうゆ、油、ごま油、白ごま	
	おにいりすましじる	削り節、だし昆布、かまぼこ(卵白不使用)、長ねぎ、にんじん、えのきたけ、こまつな、酒、塩、しょうゆ	
4月	あんかけチャーハン	米、麦、油、酒、ごま油、油、にんにく、長ねぎ、とりひき肉、にんじん、塩、こしょう、酒、しょうゆ、(あんかけ)鳥がら、油、しょうが、干しいたけ、たけのこ水煮、ぶた肉、にんじん、玉ねぎ、酒、塩、こしょう、かまぼこ(卵白不使用)、白菜、でんぷん、こまつな、ごま油	528 21.1
	フルーツのヨーグルトあえ	ヨーグルト、甘夏缶、黄桃缶、パイナップル	
5月	チリドッグ	コッパン、油、にんにく、ベーコン、玉ねぎ、ケチャップ、トマトピューレ、チリパウダー、ロングウイナー	514 23.4
	ふわふわだんごスープ	鳥がら、干しいたけ、たけのこ水煮、とりひき肉、おから、高野豆腐、絹豆腐、しょうが、塩、こしょう、鶏卵、でんぷん、にんじん、玉ねぎ、にら、塩、こしょう、酒、しょうゆ、ごま油	
6月	やきにくどん	米、麦、酒、油、ぶた肉、塩、酒、しょうゆ、みりん、にんにく、玉ねぎ、油、にんじん玉ねぎ、キャベツ、にら、赤ピーマン、塩、こしょう	576 24.5
	ツナとやさいのちゅうかさサラダ	ツナ、ひじき、もやし、だいこん、キャベツ、えのき、酢、しょうゆ、ごま油、さとう、油、白ごま	
9月	ごましおごはん	米、麦、酒、油、白ごま、塩	599 26.9
	やさいたっぷりつくね	ごぼう、にんじん、ひじき、干しいたけ、油、もやし、とりひき肉、長ねぎ、しょうが、鶏卵、しょうゆ、塩、こしょう、でんぷん	
	きりぼしだいこんのもの	油、切干大根、にんじん、さつま揚げ(卵白不使用)、みりん、さとう、しょうゆ、削り節	
10月	フレンチトースト	食パン、バター、牛乳、鶏卵、さとう、バニラエッセンス	537 23.0
	ポークビーンズ	鳥がら、油、しょうが、にんにく、玉ねぎ、ぶた肉、赤ワイン、にんじん、じゃがいも、塩、こしょう、油、バター、薄力粉、ケチャップ、トマトピューレ、さとう、いんげん豆	
12月	ごはん	米、油、酒	573 27.4
	まぐろのたつたあげ	かじき、しょうが、酒、しょうゆ、でんぷん、薄力粉、油	
	だいこんとりにくのあえもの	きゅうり、にんじん、だいこん、酢、さとう、しょうゆ、とり肉、酒、しょうゆ、白ごま	
13月	クリームスープのスパゲッティ	スパゲッティ、塩、こしょう、オリーブオイル、薄力粉、油、牛乳、塩、にんにく、ベーコン、玉ねぎ、白ワイン、塩、こしょう、クリームコンペースト、生クリーム、粉チーズ、パセリ	703 29.3
	チキンサラダ	とり肉、塩、こしょう、酒、油、ひじき、きゅうり、キャベツ、にんじん、コーン、こしょう、しょうゆ、酢、さとう、油	
	チョコチップマフィン	薄力粉、ベーキングパウダー、さとう、バター、鶏卵、牛乳、バニラオイル、チョコチップ	
16月	チンジャオロースどん	米、麦、ぶた肉、にんじん、たけのこ水煮、青ピーマン、しょうが、にんにく、油、酒、赤みそ、しょうゆ、さとう、オイスターソース、ケチャップ、トウバンジャン、ごま油、でんぷん	557 20.7
	カルピスゼリーポンチ	粉寒天、さとう、カルピス、黄桃缶、パイナップル、甘夏缶、さとう、はちみつ、白ワイン	
17月	おおきなおあげのきつねうどん	削り節、だし昆布、冷凍うどん、油揚げ、さとう、しょうゆ、かまぼこ(卵白不使用)、にんじん、長ねぎ、こまつな、酒、みりん、しょうゆ、塩	526 27.4
	さといものはるまき	春巻きの皮、さといも、きゅうり、シュレッドチーズ、ぶたひき肉、玉ねぎ、油、塩、こしょう、油	
	ゆでブロッコリー	ブロッコリー、塩	
18月	メープルトースト	食パン、バター、グラニュー糖、メープルシロップ	561 20.4
	にくだんごのスープ	とりひき肉、ぶたひき肉、鶏卵、長ねぎ、しょうが、酒、塩、こしょう、でんぷん、鳥がら、にんじん、干しいたけ、たけのこ水煮、長ねぎ、白菜、こまつな、酒、しょうゆ、塩、こしょう、ごま油	
19月	カレーライス	米、麦、油、しょうが、にんにく、玉ねぎ、ぶた肉、赤ワイン、にんじん、じゃがいも、鳥がら、ケチャップ、ウスターソース、中濃ソース、しょうゆ、塩、こしょう、カレー粉、油、薄力粉、はちみつ	619 21.2
	ふくじんづけふうサラダ	れんこん、きゅうり、だいこん、にんじん、ちくわ(卵白不使用)、酢、さとう、みりん、塩、しょうが、しょうゆ	
20月	むぎごはん	米、麦、酒	582 23.9
	だいこんのはのふりかけ	だいこんの葉、ごま油、しょうゆ、ゆかり、白ごま	
	みそおでん	削り節、結び昆布、とり肉、黒こんにゃく、じゃがいも、だいこん、ちくわ(卵白不使用)、さつま揚げ(卵白不使用)、がんもどき、ちくわぶ、酒、みりん、白みそ、赤みそ	
	きよみオレンジ	清美オレンジ	
24月	マーボーラーメン	蒸し中華麺、油、しょうが、にんにく、長ねぎ、ぶた肉、干しいたけ、にんじん、たけのこ水煮、絹豆腐、豚骨、だし昆布、テンメンジャン、八丁味噌、みりん、トウバンジャン、酒、さとう、しょうゆ、でんぷん、長ねぎ、にら、ごま油	695 28.3
	たんさんまんじゅう	薄力粉、ベーキングパウダー、さとう、鶏卵、牛乳、油、さつまいも、さとう、牛乳	
25月	むぎごはん	米、麦、油、酒	529 19.8
	いりどり	とり肉、酒、みりん、さとう、しょうゆ、ごぼう、にんじん、れんこん、たけのこ水煮、しいたけ、高野豆腐、白こんにゃく、さといも、油、だし昆布、さとう、しょうゆ、酒、みりん、塩	
	だいこんのこんぶづけ	だいこん、きゅうり、塩昆布、塩、しょうゆ	
26月	ウイナードーナツパン	薄力粉、強力粉、ベーキングパウダー、牛乳、さとう、バター、塩、ロングウイナー、ケチャップ、油	651 27.3
	ぶたにくとキャベツのスープ	鳥がら、油、ぶた肉、玉ねぎ、にんじん、キャベツ、パセリ、白ワイン、塩、こしょう、じゃがいも	
27月	とりねぎどん	米、麦、とり肉、でんぷん、長ねぎ、油、しょうゆ、さとう、みりん、酒、一味唐辛子	608 26.5
	こまつなともやしのからしあえ	もやし、にんじん、こまつな、しょうゆ、ごま油、洋からし	

※食材の都合により献立を変更することがあります。

※栄養価は中学年の値です。低学年は0.8、高学年は1.2をかけた値が目安になります。

2月の給食食材費引き落としのお知らせ  
口座振替日 2月5日(木)  
ゆうちょ銀行口座の口座残高のご確認をお願いいたします。

KOBATON



今日の県産食材  
米・パン・中華麺・牛乳  
豆腐・油揚げ・豆乳  
みそ・しょうゆ