



平成30年2月分 学校給食献立予定表

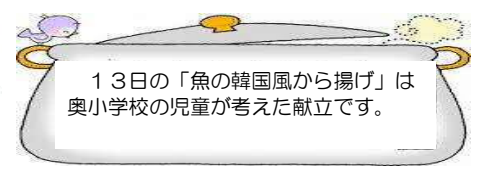
食物と栄養について考えましょう

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	
1 木	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	みそけんちん汁	鶏肉・【豆腐】 ミックスみそ		にんじん	だいこん・ごぼう・ねぎ	さといも	油	鶏肉 大豆
	☆キャベツ入りミンチカツ (ソース)	牛肉・豚肉			【キャベツ】・たまねぎ	でんぷん・パン粉 砂糖・小麦粉	油	牛肉 豚肉 大豆 小麦
	いり大豆	大豆				さつまいも・砂糖	油	大豆
2 金	*ピタパン					ピタパン		小麦 大豆 乳
	牛乳		【牛乳】					乳
	ミートボールのトマト煮込み	ミートボール		にんじん・トマト	たまねぎ・しめじだけ グリーンピース・にんにく		オリーブオイル	牛肉 豚肉 鶏肉 小麦 大豆 りんご
	ポロニアステーキ	鶏肉・豚肉				でんぷん・砂糖	油	鶏肉 豚肉
	ツナサラダ (マヨネーズ風調味料)	マグロフレーク			【キャベツ】・とうもろこし		マヨネーズ風調味料	大豆 りんご
5 月	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	みそ汁	【豆腐】・油揚げ・赤みそ		にんじん	だいこん・えのきだけ・ねぎ			大豆
	てりどり	鶏肉			しょうが	砂糖	油	鶏肉 大豆 小麦
	*デコボン				デコボン			
6 火	ご飯					【米】		
	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 大豆
	☆まぐろナゲット・3個	まぐろ・魚肉すり身				砂糖・でんぷん 小麦粉	油	大豆 小麦
	たくあん ココアパウダー				たくあん		ココアパウダー	小麦 大豆
7 水	麦ご飯					【米】・大麦		
	牛乳		【牛乳】					乳
	八宝湯	【豚肉】・えび・いか 【うずら卵】		にんじん	はくさい・ねぎ・干ししいたけ	でんぷん	油	豚肉 えび いか 卵 鶏肉 ごま 大豆 小麦
	☆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 木	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	ベジタブルスープ ☆ささみフライ	ウインナー 鶏肉		にんじん・ブロッコリー	とうもろこし	じゃがいも じゃがいも・でんぷん 米粉のパン粉・砂糖	油	豚肉 大豆 鶏肉 大豆
9 金	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	ビーフカレー フルーツカクテル	牛肉		にんじん	たまねぎ・グリーンピース みかん・パイナップル・もも	じゃがいも カクテルゼリー	カレールー 油	牛肉 小麦 大豆 豚肉 りんご パナナ もも りんご 大豆
13 火	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	トックク ◆☆魚の韓国風から揚げ 韓国のり	牛肉 ホキ	わかめ のり	にんじん	たまねぎ・干ししいたけ・ねぎ にんにく たまねぎ・しょうが	トック・でんぷん 小麦粉・でんぷん 砂糖	油 油・ごま油 ごま油	牛肉 豚肉 鶏肉 ごま 大豆 小麦 小麦 大豆 ごま ごま
	ソフトめん 牛乳 カレーソフトめん 焼きフランクフルト ◎ブロッコリーのドレッシング和え *チョコレートデザート	【豚肉】 豚肉		にんじん	たまねぎ・マッシュルーム グリーンピース・にんにく たまねぎ		ソフトめん カレールー 油 ドレッシング チョコレートデザート	小麦 乳 豚肉 小麦 大豆 りんご 豚肉 小麦 大豆 りんご 鶏肉 豚肉 卵 小麦 大豆
15 木 セレクト	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	のっぺい汁 さわらの香味だれ *A いよかんゼリー *B いちごのスティックケーキ	鶏肉・油揚げ さわら		にんじん	だいこん・ねぎ・干ししいたけ	さといも・でんぷん 砂糖 いよかんゼリー いちごのスティックケーキ	油 油・ごま油 ごま	鶏肉 大豆 小麦 大豆 小麦 ごま 大豆

・* 印のピタパン、デコボン、チョコレートデザート、いちごのスティックケーキ、お米のタルト、チョコバナナクレープの空袋、いよかんゼリーの空容器・スプーンは、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。

・5日、16日、19日、26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。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。



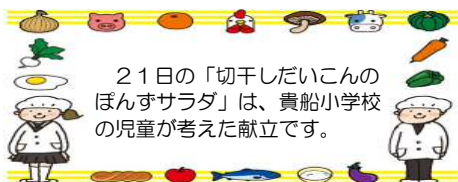


平成30年2月分 学校給食献立予定表

食物と栄養について考えましょう

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)	
16 金	五穀ご飯					【米】・五穀		
	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
	高野豆腐の含め煮	高野豆腐・ちくわ		にんじん	たまねぎ・さやいんげん 干ししいたけ	砂糖	油	大豆 小麦
	アーモンド小魚		かたくちいわし			砂糖	アーモンド	
19 月	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	かす汁	【豚肉】・【豆腐】 白みそ		にんじん	だいこん・えのきだけ・ねぎ しょうが		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
20 火	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	ワンタンスープ	【豚肉】		にんじん・にら	はくさい・干ししいたけ	ワンタン	油	豚肉 小麦 鶏肉 ごま 大豆
	ピリ辛ピビンバ	【豚肉】			もやし・しょうが・にんにく	砂糖	ごま油	豚肉 ごま 大豆 小麦
	◎ピビンバの野菜 型抜きシアチーズ		型抜きシアチーズ	【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 乳
21 水	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	いちみんのほっこり汁	鶏肉・【豆腐】		にんじん	【だいこん】・はくさい 【ねぎ】・えのきだけ	でんぷん	油	鶏肉 大豆 小麦
	ねぎ入りオムレツ	【卵】・ベーコン			【ねぎ】	砂糖・でんぷん	油	卵 豚肉 大豆 乳 りんご
	◆◎切干しだいこんのぼんずサラダ *お米のタルト	かに風味かまぼこ			【切干しだいこん】・えだまめ		ごま油	小麦 大豆 ごま 小麦 卵 大豆 乳
22 木	わかめご飯		わかめ			【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	だいこんのそぼろ煮	鶏肉・はんぺん		にんじん	だいこん・さやいんげん 干ししいたけ・しょうが	砂糖	油	鶏肉 大豆 小麦
	☆いかの竜田揚げ・3個	いか				でんぷん	油	いか 大豆 小麦
23 金	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	鶏肉・ウインナー		にんじん	たまねぎ・【キャベツ】 しめじだけ	じゃがいも	油	鶏肉 豚肉 大豆 小麦
	まめまめサラダ (ごまドレッシング)	【大豆】・マグロフレーク			きゅうり・とうもろこし		ドレッシング	大豆 小麦 りんご ごま 卵
	*チョコバナナクレープ					チョコバナナクレープ		卵 小麦 大豆 乳 バナナ ゼラチン
26 月	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	豚汁 さけの照り焼き	【豚肉】・【豆腐】 油揚げ・赤みそ さけ		にんじん	ごぼう・だいこん・ねぎ	さといも 砂糖	油 油	豚肉 大豆 さけ 大豆 小麦
27 火	麦ご飯					【米】・大麦		
	牛乳		【牛乳】					乳
	ちゃんこ鍋	【豚肉】・えび団子		にんじん	はくさい・えのきだけ・ねぎ 干ししいたけ	しらたき	油	豚肉 えび 大豆 小麦
	☆和風コロッケ かつおふりかけ	かつお節	のり	にんじん	【れんこん】	じゃがいも・パン粉 砂糖・小麦粉・米粉 でんぷん	油	小麦 大豆 鶏肉
28 水	中華めん					【中華めん】		小麦
	牛乳		【牛乳】					乳
	豚骨ラーメン	【豚肉】・【焼き豚】 なると		にんじん	【キャベツ】・もやし・ねぎ		油	豚肉 小麦 大豆 鶏肉 ごま ゼラチン
	☆揚げギョーザ・4個 ◎こまつなのナムル	豚肉・鶏肉		こまつな・にんじん	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 ナムルの素	豚肉 鶏肉 大豆 小麦 ごま ごま 大豆 鶏肉 豚肉 小麦

- ・*印のピタパン、デコボン、チョコレートデザート、いちごのスティックケーキ、お米のタルト、チョコバナナクレープの空袋、いよかんゼリーの空容器・スプーンは、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。
- ・5日、16日、19日、26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、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。



21日の「切干しだいこんのぼんずサラダ」は、貴船小学校の児童が考えた献立です。



好評献立のレシピを公開しています。



21日(水)は、「一宮を食べる学校給食の日」です。
この日の給食は、一宮市内でとれただいこん、ねぎ、卵、切干しだいこん、米を使っています。
楽しみにしててください！