



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) 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 木	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・干しいたけ	ワンタン	油	豚肉 小麦 鶏肉 ごま 大豆
	ピリ辛ビビンバ	【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
	◎ビビンバの野菜			【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
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
5 月	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
	さけの照り焼き	さけ				砂糖	油	さけ 大豆 小麦
6 火	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
	*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 パナナ ゼラチン
7 水	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	ベジタブルスープ	ウインナー		にんじん・ブロッコリー	とうもろこし	じゃがいも	油	豚肉 大豆
	☆ささみフライ	鶏肉				じゃがいも・パン粉 塩粉のパン粉・砂糖	油	鶏肉 大豆
8 木	ご飯					【米】		
	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	カレールーフ 油	牛肉 小麦 大豆 豚肉 りんご パナナ
	フルーツカクテル				みかん・パイン・もも	カクテルゼリー		もも りんご 大豆
9 金	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・えのきたけ・ねぎ しょうが		油	豚肉 大豆
	ひじきのいため煮 型抜きレアチーズ	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 乳
13 火	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 りんご 大豆
	*チョコレートデザート					チョコレートデザート		卵 小麦 大豆
14 水	ソフトめん					ソフトめん		小麦
	牛乳		【牛乳】					乳
	カレーソフトめん	【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		カレールーフ 油	豚肉 小麦 大豆 りんご
	焼きフランクフルト ◎ブロッコリーのドレッシング和え	豚肉			たまねぎ	砂糖	油	豚肉 小麦 大豆 りんご 鶏肉 豚肉
15 木	五穀ご飯					【米】・五穀		
	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 かつおふりかけ	まぐろ・魚肉すり身				砂糖・でんぷん 小麦粉	油	大豆 小麦

・* 印のピタパン、チョコバナナクレープ、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、デコボンの空袋、
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たて調理してあります。
- ・5日、16日、22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ゲンとそば・落花生を含んでいません。



20日(火)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!



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日 金 セシク下	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・干しいたけ	さといも・でんぷん	油	鶏肉 大豆 小麦
	さわらの香味だれ	さわら				砂糖	油・ごま油 ごま	大豆 小麦 ごま
	*A いよかんゼリー					いよかんゼリー		
*B 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	
19日	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	トックク	牛肉	わかめ	にんじん	たまねぎ・干しいたけ・ねぎ にんにく	トック・でんぷん	油	牛肉 豚肉 鶏肉 ごま 大豆 小麦
	◆☆魚の韓国風から揚げ	ホキ			たまねぎ・しょうが	小麦粉・でんぷん 砂糖	油・ごま油	小麦 大豆 ごま
韓国のり		のり				ごま油	ごま	
20日 火	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】・えのきたけ	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	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
*お米のタルト					お米のタルト		小麦 卵 大豆 乳	
21日 水	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	
22日 木	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
	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		
23日 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・ウィンナー		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
26日 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・えのきたけ・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				
27日 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・えのきたけ・ねぎ 干しいたけ	しらたき	油	豚肉 えび 大豆 小麦
	☆和風コロッケ			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
	たくあん				たくあん			小麦 大豆
ココアパウダー					ココアパウダー		大豆	
28日 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	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
◎こまつなのナムル			こまつな・にんじん			ナムルの素	ごま 大豆 鶏肉 豚肉 小麦	

- *印のピタパン、チョコバナナクレープ、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、デコボンの空袋、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、22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。



好評献立のレシピを公開しています。

