



令和2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	
3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
	さばの塩焼き	さば					油	さば
	◎こまつなのおひたし			こまつな・にんじん		砂糖		大豆 小麦
	いり大豆	大豆	かたくちいわし			さつまいも・砂糖	ごま・油	大豆 ごま
4火	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	ハヤシライス	牛肉	生クリーム	にんじん	たまねぎ・グリーンピース	じゃがいも	ハヤシルウ・油	牛肉 小麦 大豆 豚肉 りんご 鶏肉 乳
	れんこんサラダ	マグロフレーク		にんじん	【れんこん】・きゅうり とうもろこし			大豆
	(ごまドレッシング)						ドレッシング	大豆 小麦 ごま
5水	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	関東煮	鶏肉・はんぺん	こんぶ	にんじん	だいこん	さといも・砂糖 こんにゃく	油	鶏肉 大豆 小麦
	豆腐のソフト焼きそぼろあん	【豆腐】・すり身・鶏肉		こまつな・かぼちゃ		でんぷん・砂糖 米粉のパン粉	油	大豆 鶏肉 小麦
6木	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
7金	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	春雨スープ	【豚肉】・えび		にんじん	ねぎ・干ししいたけ とうもろこし	春雨	油	豚肉 えび 鶏肉 大豆 小麦
	☆肉団子の甘酢あん	肉団子		ピーマン・赤パプリカ	たまねぎ	砂糖・でんぷん	油	鶏肉 豚肉 大豆 小麦
	*デコボン				デコボン			
10月	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	コーンスープ	ベーコン		にんじん・パセリ	とうもろこし・たまねぎ		油	豚肉 大豆 小麦
	ハンバーグのバーベキューソース	鶏肉・豚肉			たまねぎ・りんご・レモン	じゃがいも・砂糖	油	鶏肉 大豆 豚肉 りんご
	◎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
12水	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	わかめの中華スープ	【豚肉】・【焼き豚】	わかめ	にんじん	もやし・とうもろこし 干ししいたけ・ねぎ		ごま・油 ごま油	豚肉 小麦 大豆 ごま 鶏肉
	☆れんこんサンドフライ・2個	鶏肉			【れんこん】・たまねぎ しいたけ	パン粉・でんぷん 小麦粉	油	鶏肉 大豆 小麦
◎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	
13木	わかめご飯		わかめ			【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	すいとん汁	油揚げ		にんじん	はくさい・だいこん・ねぎ	すいとん		小麦 大豆
	さんまの銀紙焼き	さんま・みそ				砂糖・米粉		大豆
14金	五穀ご飯					【米】・五穀		
	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	たまねぎ・とうもろこし	じゃがいも	油	豚肉 大豆 小麦
	☆鶏肉のマリアナソース	鶏肉			しょうが	でんぷん・砂糖	油	鶏肉 大豆 小麦 りんご
	さけふりかけ	さけ				砂糖	ごま・油	さけ ごま 大豆

・ * _____ 印のデコボンの皮・空袋、りんご、ピタパン、ガトーショコラ、いちごのクレープの空袋、ヨーグルトの空容器・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。

・ 3日、10日、17日、25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。



好評献立のレシピを公開しています。



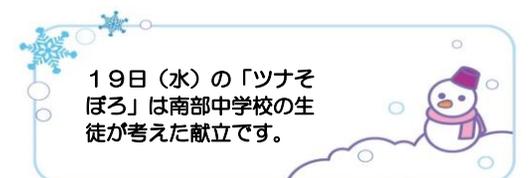
令和2年2月分 学校給食献立予定表



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	
17月	麦ご飯					【米】・大麦		
	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
	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
	*りんご				りんご			りんご
18火	*ピタパン					ピタパン		小麦 大豆 乳
	牛乳		【牛乳】					乳
	ポークビーンズ	【大豆】・【豚肉】		にんじん・トマト	たまねぎ・マッシュルーム グリーンピース・ピーツ	じゃがいも・砂糖	油	大豆 豚肉 りんご
	☆ハムカツ (とんかつソース)	鶏肉				じゃがいも・でんぷん 米粉のパン粉・砂糖	油	鶏肉 大豆
	◎コーンサラダ				キャベツ・とうもろこし きゅうり		ドレッシング	ごま 小麦 大豆
	ココアパウダー					ココアパウダー		大豆
	ご飯					【米】		
19水	牛乳		【牛乳】					乳
	豆乳なべ	【豚肉】・かに団子 白みそ・豆乳		にんじん	はくさい・しめじだけ・ねぎ	しらたき	油	豚肉 かに 大豆 小麦
	◆ツナそば	マグロフレーク・高野豆腐		にんじん	しょうが	砂糖	油	大豆 小麦
	蒲郡みかんプチゼリー・2個					【蒲郡みかんプチゼリー】		
	ご飯					【白玉うどん】		小麦
20木 セレクト	牛乳		【牛乳】					乳
	きざみきつねうどん	鶏肉・油揚げ・かまぼこ		にんじん	はくさい・えのきたけ・ねぎ 干しいたけ	砂糖	油	鶏肉 大豆 小麦
	☆かきあげ (天つゆ)			にんじん・しゅんぎく	たまねぎ・ごぼう	小麦粉	油	小麦 大豆
	*ガトーショコラ					ガトーショコラ		大豆
	*いちごのクレープ	いちごのクレープ						大豆
	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
21金	ポークカレー	【豚肉】		にんじん	たまねぎ・グリーンピース	じゃがいも	カレーパウダー	豚肉 小麦 大豆 りんご 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
	ご飯					【米】		
25火	牛乳		【牛乳】					乳
	呉汁	【豚肉】・大豆ペースト 【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
	てりどり	鶏肉			しょうが	砂糖	油	鶏肉 大豆 小麦
	◎ブロッコリーのおかか和え	かつお節		ブロッコリー				大豆 小麦
	ご飯					【米】		
26水	牛乳		【牛乳】					乳
	すき焼き	牛肉・かまぼこ		にんじん	はくさい・えのきたけ・ねぎ	角ふ・こんにやく 砂糖	油	牛肉 小麦 大豆
	☆あじフリッター・3個	あじ	オキアミ・あおさ			小麦粉・でんぷん 砂糖・米粉	油	大豆 小麦
	*ヨーグルト		ヨーグルト					乳
27木	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】	えのきたけ・干しいたけ	でんぷん	油	卵 鶏肉 小麦 大豆
	☆いわしのかば焼き	いわし				でんぷん・米粉 砂糖	油	大豆 小麦
28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
	冬野菜のシチュー	ベーコン・豆乳		にんじん・ブロッコリー	たまねぎ・だいこん・はくさい		ホワイトルウ 油	豚肉 大豆
	焼きフランクフルト	豚肉				砂糖	油	豚肉
	◎ほうれんそうのささみ和え	ささみフレーク		【ほうれんそう】			ドレッシング	鶏肉 大豆 ゼラチン 小麦 りんご 豚肉
コーヒーパウダー					コーヒーパウダー			

- ・ * _____ 印のデコボンの皮・空袋、りんご、ピタパン、ガトーショコラ、いちごのクレープの空袋、ヨーグルトの空容器・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。
- ・ 3日、10日、17日、25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。



19日(水)の「ツナそば」は南部中学校の生徒が考えた献立です。