

2月 予定献立表



			1	T			栄養価
	曜日			材料名と主なはたらき			
		献立名	判	体の組織をつくるもの	体の調子を整えるもの	エネルギーとなるもの	エネルキ゛—
				<1群・2群>	<3群・4群>	<5群・6群>	たんぱく質
		たこめし			人参 三つ葉 小松菜 大根	米麦でん粉薄力粉	818
1	木	揚げ豆腐のそぼろあんかけ	0	みそ	干し椎茸 ごぼう ショウガ グリンピース しめじ	三温糖 ジャガイモ 米サラダ油	30.2
		具だくさん味噌汁		(だし:さば節)		木 ソ フ ラ 油	
		鰯の蒲焼き丼		まいわし 焼き竹輪 大豆	人参 ショウガ 白菜 大根	米 麦 でん粉 薄力粉	850
2	金	白菜と竹輪のごま和え		鶏肉みそ	ねぎ しめじ	三温糖 里芋 ごま	34.3
_	317	呉汁	ľ	(だし:削り節)		米サラダ油	,_
				豚肉 鶏肉	人参 ピーマン ニラ 白菜	米 砂糖 春巻きの皮	750
_]	キムチチャーハン		がら、大幅へ	大多	本 砂棉 音さらの反	758
5	月	春巻き	0	(,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,	たけのこもやし	米サラダ油	25.8
		中華風スープ		(だし:鶏ガラ))	
		みぞれうどん		豚肉 イカ 卵	小松菜 人参 ねぎ 大根 もやし キャベツ	冷凍うどん さつまいも 薄力粉 三温糖	758
6	火	天ぷら(いかとさつまいも)	0		660 4677		29.0
		小松菜のアーモンド和え		(だし:かつお削り節)		, , , , , , , , , , , , , , , , , , ,	
	水	麦ご飯		鰆 鶏肉 卵 みそ 豆腐	人参しゆずしごぼう一大根	米 麦 でん粉 ごま	811
7		鰆の幽庵焼き ごぼうの揚げ煮	0		ショウガ ねぎ 白菜	三温糖・ジャガイモ	36.4
	,	つくね汁	ľ	(だし:さば節)		米サラダ油	00.1
				豚肉 牛クリーム	人参 赤ピーマン ショウガ	メ 麦 ジャガイモ	040
		カレーライス				木 友 グヤガイモ 薄力粉 蜂蜜 砂糖	816
8	木	オニオンドレサラダ	0		ニンニク 玉葱 キャベツ コーン缶 大根	バター・米サラダ油	23.2
		果物		(だし:鶏がら)		いちご	
		ひじきご飯		鶏肉 油揚げ みそ	人参 小松菜 ごぼう ゆず	米 麦 こんにゃく	888
9	全	 味噌カツ おひたし	0	ひじき 八丁みそ 卵	干し椎茸 ショウガ	三温糖・ジャガイモ	35.1
9	717		ľ	(±%) . \-\ (%++\)	ニンニク キャベツ	薄力粉 米サラダ油 ごま パン粉	00.1
		大根の味噌汁		(だし:さば節)		- "-	
		ポパイピラフクリームがけ		ベーコン 鶏肉 牛乳 粉チーズ	ほうれん草 青梗菜 人参 ニンニク 玉葱 コーン缶	米 麦 薄力粉 バター 米サラダ油	778
13	火	青梗菜のスープ	0		セロリー しめじ	木ソフラ油	25.9
				(だし:鶏がら)			
		ココア揚げパン		鶏肉 あさり 生クリーム	ピーマン・赤ピーマン・人参	パングラニュー糖	863
	1.	頭中のエスカペーン		牛乳	パセリ セロリー 玉葱 胡瓜 レッドキャベツ キャベツ	でん粉 薄力粉 砂糖 ジャガイモ 米サラダ油	20.4
14	水	鶏肉のエスカベーション	0		マッシュルーム水煮	アーモンド バター	32.1
		クラムチャウダー		(だし:鶏ガラ)		オリーブオイル	
		麦ご飯		豚肉	人参 ニラ ほうれん草	米 ワンタンの皮 ごま	789
				פאפוו	もやし キャベツ 玉葱	米サラダ油でま油	
15	不	スタミナ炒め	0		えのき茸 ねぎ りんご缶		32.5
		ワンタンスープ		(だし:かつお削り節)			
	金	親子丼	0	鶏肉 卵 豚肉	糸三つ葉 人参 玉葱	米 麦 三温糖 砂糖	767
16		野菜のおかか和え			胡瓜 キャベツ もやし ごぼう 干し椎茸	ごま油 ごま	36.7
		沢煮椀		(だし:かつお厚削り:昆布)			
		サーモンクリームパスタ		ベーコン 鮭 牛乳	人参 ほうれん草 ブロッコリー	スパゲッティ 薄力粉	833
	_			生クリーム チーズ	ニンニク 玉葱 しめじ	ジャガイモ 蜂蜜	
19	月	ハニーサラダ ★ 3-C★	0	アガー	キャベツ・オレンジ果汁	砂糖・米サラダ油	30.0
		みかんゼリー		(だし:鶏がら)		バター オリーブオイル	
	NI.	麦ご飯		鶏肉 一口がんも 豆腐	人参 サヤエンドウ	米 麦 こんにゃく	844
00				90	ほうれん草 ごぼう ねぎ	三温糖 ジャガイモ	
∠∪	火	がんもと野菜の煮物	0	(_		でん粉 米サラダ油	34.0
		かき玉汁		(だし:かつお削り節)			
		豚肉とごぼうの混ぜご飯		豚肉 油揚げ 真アジ	人参 サヤエンドウ 小松菜	米もち米三温糖	845
21	水	アジフライ	0	みそ 卵	ごぼう 干し椎茸 ねぎ	麦 薄力粉 パン粉 米サラダ油	35.3
		味噌汁		(だし:煮干し)		л.	
		ソースカツ丼		豚肉 卵 鶏肉 わかめ		米麦小麦粉ごま	817
		英略生応接	_		ニンニク えのき茸 ねぎ	ごま油 米サラダ油	
22	\wedge	もやしと青菜のナムル メニュー	0			パン粉 中ざら糖	28.3
		わかめと春雨のスープ		(だし:鶏ガラ)			
		シナモントースト		ベーコン ウインナー		パンプキン食パン	737
23	金	ポトフ	0	豚肉 粉チーズ		グラニュー糖 砂糖	25,2
		シーザーサラダ	Ĭ	 (だし:鶏ガラ)		ジャガイモ 食パン マーガリン 米サラダ油	
					 	· 73 77 77 77 78	<u> </u>
		ソら・1	<i>_ (</i>	日は定期テストのため		T	
	1				人参 ニラ 玉葱 もやし	蒸し中華麺(餃子の皮	788
		みそラーメン		豚肉 みそ			100
28	水	みそラーメン 手作り餃子 ★3-B★	0	豚肉みそ	キャベツ ねぎ ニンニク	米サラダ油 ごま油	29.9
28	水	みそラーメン 手作り餃子 ★3-B★	0	豚肉 みそ (だし:豚骨・鶏がら)			
28	水	みそラーメン 手作り餃子 ★3-B★	0		キャベツ ねぎ ニンニク		
28		みそラーメン 手作り餃子 果物 ★3-B★ リクエスト献立		(だし:豚骨・鶏がら)	キャベツ ねぎ ニンニク ショウガ 清美オレンジ	米サラダ油 ごま油	29.9
28		みそラーメン 手作り餃子 ★3-B★		(だし:豚骨・鶏がら)	キャベツ ねぎ ニンニク		29.9 14歳)