令和5年	<b>*</b> • • •		<b>@</b> °°°	2月献立表	<b>.</b>	••••
------	----------------	--	--------------	-------	----------	------

令	和	5年 💆 🤊	°° 💸 °°° (	ô°°	2月献	<u> </u>	°° • 6	<b>)</b> °°°		谷原	京中等	学校_
実別	ĒΗ			主が	3 材 #	4 と そ の	働き		栄	直	庱	≣
В	曜	献 立 名	おもに体の組織			に体の調子を整える	おもにエネルキ		14%4*-	たんぱく質		塩分[
			1群	2群	3群	4群	5群	6群	(kcal)	(%)	(%)	(g)
		豆わかめご飯	黄だいず豚肉	わかめ	にんじん	たまねぎ	米 麦 砂糖					
1	水	和風卵焼き 五目金平	鶏卵 米みそ	ご飯の素	さやいんげん	ごぼう	じゃがいも	ごま油	798	17.3	30.1	3.2
		大根の味噌汁	豆腐油揚げ	牛乳	こまつな	だいこん	でん粉	ごま				
		牛乳	さつま揚げ	ひじき		えのきたけ	つきこんにゃく					
		こぎつねご飯	豚肉油揚げ			たまねぎ れんこん	米 麦 砂糖					
2	木	れんこんバーグ	豆腐	牛乳	にんじん	しょうが にんにく	オーダージが旧 さつまいも	油	700	15.7	28.0	2.1
	~	さつま汁	レンズまめ	十孔	ICNUN	りんご ごぼう		ж	798	15./	28.0	3.1
		牛乳	米みそ			だいこん ねぎ	細の目こんにゃく					İ
		ご飯	いわし			きゅうり たまねぎ	*		1			
		いわしの蒲焼き	いんげんまめ	牛乳	こまつな	だいこん	でん粉	油				İ
3	金							揚げ油	793	16.6	31.1	2.5
		ひじきと豆のサラダ	黄だいず	芽ひじき	にんじん	干ししいたけ	薄力粉	ごま				
		沢煮椀 牛乳	鶏肉油揚げ			たけのこ	砂糖				<u> </u>	
		ビビンバ	豚肉		ほうれんそう	にんにく しょうが	七分つき米	油				
6	月	ビーフンスープ	鶏肉	牛乳	にんじん	ぜんまい ミックスドフルーツ	麦	ごま油	808	15.0	30.3	2.5
0	73	フル-ツヨーグルト		ヨーグルト		大豆もやし たまねぎ	砂糖		050	13.5	30.3	2.5
		牛乳	油揚げ		チンゲンサイ	干ししいたけ はくさい	ビーフン	ごま				İ
		ガーリックトースト			パセリ	にんにく たまねぎ	食パン パン粉		1			
		ミートボールシチュー	豚肉		にんじん	しょうが マッシュルーム	じゃがいも	油		ĺ		1
7	火	花野菜サラダ	黄だいず	牛乳	1270070 1714° 1-1	カリフラワー キャベツ	薄力粉	///ター	714	15.4	42.0	3.3
			央/こり19					/ (3 –	1	l		1
		牛乳			ブロッコリー	スイートコーン	砂糖				<u> </u>	
		豚昆布ご飯	豚肉			しょうが えのきたけ	米					
8	水	肉豆腐	豆腐	糸切り昆布	にんじん	はくさい ねぎ	麦	油	750	177	31.3	3 8
0	\J\	野菜の和風ごま炒め		牛乳	こまつな		砂糖	ごま	/30	17.7	31.3	3.0
		牛乳	油揚げ			緑豆もやし	つきこんにゃく					İ
		麦ご飯				はくさい	米 麦		1			
		いかのかりんとうがらめ	いか		こまつな	しょうが	でん粉	油				
9	木	辣白菜	鶏肉	牛乳	にんじん	だいこん	砂糖	揚げ油	822	17.0	23.0	2.8
			あら		ICNON			1分1/11				
		学団子汁 牛乳	DT -			ねぎ	じゃがいも				<u> </u>	
		麦ご飯	豚肉	牛乳		たまねぎ 干ししいたけ	米 麦 でん粉					İ
10	金	小松菜とじゃこのふりかけ	豆腐	ちりめん	こまつな	しょうが にんにく	しゅうまいの皮	油	851	16.9	31.8	24
10	ш	しゅうまい	油揚げ	じゃこ	にんじん	ごぼう だいこん	じゃがいも	ごま	001	10.5	1	
		豚汁 牛乳	米みそ	しゃこ		ねぎ	こんにゃく					İ
		フレンチトースト	鶏卵				食パン 砂糖	1				
		チリコンカーン	豚肉		にんじん	にんにく しょうが	じゃがいも	油				İ
13	月	ハニーサラダ	ひよこまめ	牛乳	<b>⊦</b> ₹ <b>⊦</b> ٰ 1− <i>Γ</i> −	たまねぎ セロリー	薄力粉	バター	808	14.5	40.8	3.1
					パセリ	キャベツ きゅうり		揚げ油				İ
		牛乳	いんげんまめ		/= / I × /		はちみつ		-		<u> </u>	
		チキンライス	鶏肉		にんじん	たまねぎ マッシュルーム	米 麦 砂糖					İ
14	火	ほうれんそうのソテー	ベーコン	牛乳	ほうれんそう	グリンピース	米粉マカロニ	油	845	12.2	31.2	2.9
Ι.		マカロニスープ	鶏卵	クリーム	こまつな	スイートコーン	ミルクチョコレート	/ш	0.5			
		ケーキ 牛乳	天与グロ		パセリ	セロリー キャベツ	薄力粉 粉糖					İ
		豚肉のコチュジャン丼	豚肉		にんじん	にんにく しょうが			1			
		じゃがいもの中華炒め	米みそ		にら	ごぼう キャベツ	米 麦 砂糖	油				İ
15	水	粟米湯(スーミータン)	豆腐	牛乳	ピーマン	緑豆もやし たまねぎ	でん粉	ごま油	793	16.4	27.2	3.4
							じゃがいも	ごま				İ
$\vdash \vdash$		牛乳	鶏卵	1	こまつな	クリームコーン	-	1	<u> </u>	<u> </u>	<u> </u>	<u> </u>
		宮城県産つや姫			にんじん	しょうが にんにく	米	油	1	ĺ		1
16	木	四川豆腐	豚肉	牛乳	チンゲンサイ	たまねぎ たけのこ	砂糖	ごま油	795	15.8	26.8	2.8
	•	野菜のナムル・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	豆腐	1	こまつな	干ししいたけ 緑豆もやし	でん粉	ごま	-			
L		ぽんかん 牛乳		<u> </u>		きゅうり ねぎ ぽんかん			L	L	L	<u>L</u>
		炒り玄米ごはん	鶏肉		パセリ	にんにく ごぼう	米 玄米	オリーブ油				
ا ـ ـ ا	^	鶏のパン粉焼き		牛乳	にんじん	れんこん	パン粉 砂糖			l		
17	噩	彩りきんぴら	板なし	ピザチーズ	ピーマン	だいこん	さといも	油	768	16.0	33.2	12.1
		うすくず汁 牛乳	かまぼこ		こまつな	ねぎ	でん粉	ごま油	1	ĺ		1
$\vdash\vdash$		コメッコカツカレー	豚肉	+	25 7/6	にんにく たまねぎ	米 麦 砂糖	1	+	<del>                                     </del>	<del></del>	
				<b>井</b> 副				3-th	1	ĺ		1
20	月	C   1333	レンズまめ	牛乳	にんじん	キャベツ きゅうり	じゃがいも	油	1032	13.9	33.0	3.2
		元気ヨーグルト	豚肉	ヨーグルト		にんにく しょうが	ざらめ糖)薄力粉	揚げ油	1	ĺ		1
		牛乳	鶏卵	<u> </u>		ねぎ 干ししいたけ	パン粉 米粉	<u> </u>	<u>L</u>	<u> </u>	'	<u></u>
		盛岡じゃじゃ麺	米みそ 豚肉			たけのこ たまねぎ	冷凍細うどん	油 ごま油				
24	_	青梗菜としめじのスープ	大豆ミート	<b>井</b> 副	にんじん		砂糖		774	15.4	24.7	2.0
24	噩	キャラメルポテト	鶏もも	牛乳	チンゲンサイ	緑豆もやし きゅうり	でん粉	揚げ油	//1	15.4	34.3	3.8
		牛乳	豆腐			セロリーほんしめじ	さつまいも	バター	1	ĺ		1
-+		麦ご飯	さば	+	1	キャベツ きゅうり		+	+		г	<b>—</b>
							米 麦 砂糖	油	1	l		1
27	月	さばのインディアン揚げ	粉かつお	牛乳	にんじん	スイートコーン たまねぎ	でん粉 こんにゃく	ごま油	885	15.7	33.5	2.8
		和風サラダ	鶏もも油揚げ			ごぼう だいこん	じゃがいも	揚げ油	1	ĺ		1
L l		けんちん汁 牛乳	木綿豆腐	<u> </u>		ねぎ	<u> </u>	333.7.7884		L	L_ '	L
		キムチチャーハン		<b>井</b> 國	にんじん	にんにく 干ししいたけ	本 <b>羊 小</b> 梅	油				
30	41.	ワンタンスープ	豚肉	牛乳	ピーマン	はくさいキムチ ねぎ	米 麦 砂糖					
28	火	チーズケーキ	鶏卵	ナチュラルチース゛	にんじん	しょうが きくらげ	ウェーブワンタン	ごま油	952	14.1	39.2	2.6
		牛乳	I	生クリーム	こまつな		薄力粉	ごま	1	ĺ		1
	A 1 1	<sup>十兆</sup> 		   ブーブフみ/		はくさい 緑豆もやし		1				ш_

※ 食材料購入の都合により献立を変更する場合がありますので、ご了承ください。 エネルギ・ たんぱく質 脂質 食塩相当量 カルシウム マグネシウム ビタミンA ビタミンB1 ビタミンB2 ビタミンC 食物繊維 月 (%) (ugRAE) (mg) (mg) (mg) (mg) (mg) (mg) (g) 平均値 32.2 3.5 286 0.41 0.48 7.3 386 122 17 828 15.6 3.3 エネルギーの エネルギーの 基準値 2.5未満 35 450 120 4.5 300 0.50 7以上 830 0.60 20~30% 13~20%

※給食回数17回

☆天候など、食材料の購入が難しい場合、献立を変更する場合があります。

☆サラダ、和え物は衛生を考慮し、加熱してあります。

☆今月の産地