


わくわく2月献立表



2月3日は節分です。



もうすぐ立春、暦の上では春がやってきました。現在は立春の前日のことを節分と呼んでいます。季節の節を分けるという意味の節分には豆まきをして邪気をはらい清めます。いわしを食べていわしの臭みで鬼が近づかない様に…の願いをこめて給食でもいわしを食べます。

※献立名のマークと同じところが、その献立に含まれる材料名です。
 ※材料の都合により献立が変更する場合があります。
 ※10、24日はスプーンを持ってきてください。

日	曜	献立名	材料名	おやつ
1	火	◆しそ御飯 ◎豆腐ハンバーグ ★白菜のフレンチサラダ ●にゅう麺	◆米(白米)、ゆかり飯素◎鶏挽肉、豚挽肉、絞豆腐、玉葱、卵、パン粉、塩、こしょう★白菜、水菜、りんご、人参、油、酢●そうめん、玉葱、竹輪、にら、いりこ、淡口、塩	和風ラスク
2	水	◆麦御飯 ◎鶏の照焼き ★もやしのごま和え ●呉汁	◆米(白米)、麦◎鶏モモ肉、しょうゆ、みりん★もやし、小松菜、白ごま、淡口、砂糖●大豆、干しいたけ、あげ、人参、大根、いりこ、味噌	人参ホットケーキ
3	木	<節分> ◆麦御飯 ◎肉じゃが ★マカロニサラダ ●めざし△牛乳	◆米(白米)、麦◎豚こま切れ、じゃが芋、玉葱、人参、干しいたけ、糸こんにゃく、砂糖、みりん、酒、しょうゆ★マカロニ、キャベツ、ハム、玉葱、コーン缶、塩、こしょう●めざし△牛乳	梅が枝もち
4	金	◆御飯 ◎鶏のパン粉焼き ★五目大豆 ●すまし汁	◆米(7分)◎鶏ムネ肉、塩、こしょう、オリーブオイル、パセリ★大豆、干しいたけ、昆布、あげ、こんにゃく、人参、しょうゆ、砂糖、酒●おつゆふ、大根、ワカメ、いりこ、淡口、塩	さつまいもクッキー
7	月	◆麦御飯 ◎インディアンフィッシュ ★二色なます ●豆腐汁	◆米(白米)、麦◎魚切身、小麦粉、片栗粉、カレー粉、ケチャップ、砂糖、トマト水煮、ウスターソース★大根、人参、白ごま、酢、砂糖、淡口●木綿豆腐、白菜、干しいたけ、いりこ、淡口、塩	卵サンド
8	火	◆ワカメ御飯 ◎八宝菜 ★ポテトサラダ ●牛乳	◆米(7分)、ワカメ飯素◎豚こま切れ、玉葱、人参、白菜、葱、生姜、干しいたけ、うずら卵、塩、こしょう、淡口、オイスターソース、片栗粉、ごま油★じゃが芋、キャベツ、ハム、コーン缶、マヨネーズ、塩、こしょう●牛乳	ごま団子
9	水	◆麦御飯 ◎豚肉のスタミナ焼き ★もやしのピーナツ和え ●味噌汁	◆米(白米)、麦◎豚モモスライス、にんにく、しょうゆ、みりん★もやし、小松菜、人参、ピーナツ、淡口、砂糖●大根、えのき、厚揚げ、葱、いりこ、味噌	りんごケーキ

日	曜	献立名	材料名	おやつ
10	木	≪2月誕生会≫ ◆セルフバーガー ◎スパゲッティサラダ ★クリームシチュー ●みかんジュース	◆パン(卵なし)、鶏挽肉、豚挽肉、玉葱、卵、パン粉、塩、こしょう、しょうゆ、みりん、苺◎サラスパ、キャベツ、ツナ缶、塩、こしょう、マヨネーズ★ウインナー、玉葱、人参、じゃが芋、小松菜、牛乳、小麦粉、塩、鶏ガラ●みかんちゃん	ココア蒸しパン
14	月	◆麦御飯 ◎魚の味噌焼き ★白菜のおかか和え ●かきたま汁△納豆	◆米(白米)、麦◎魚切身、味噌、みりん★白菜、人参、花かつお、淡口、砂糖●大根、干しいたけ、卵、にら、いりこ、淡口、塩、片栗粉△納豆	牛乳寒天
15	火	◆雑穀御飯 ◎ポークビーンズ ★春雨サラダ ●牛乳	◆米(白米)、赤米、黒米、もちきび◎豚こま切れ、大豆、人参、玉葱、じゃが芋、にんにく、トマト水煮、ケチャップ、塩、こしょう、しょうゆ、砂糖★春雨、きゅうり、竹輪、コーン缶、酢、砂糖、淡口●牛乳	チーズケーキ
16	水	◆麦御飯 ◎竹輪のカレー揚げ ★もやしのナムル ●うどん汁	◆米(白米)、麦◎竹輪、カレー粉、塩、小麦粉、卵★もやし、ほうれん草、人参、ごま油、白ごま、酒、しょうゆ、砂糖●うどん、大根、あげ、干しいたけ、いりこ、淡口、塩	お好み焼き
17	木	◆御飯 ◎すき焼風煮 ★さつまいものコロコロサラダ ●果物(たんかん)	◆米(7分)◎豚こま切れ、干しいたけ、糸こんにゃく、玉葱、人参、白菜、葱、厚揚げ、しょうゆ、砂糖、酒、みりん★さつまいも、キャベツ、玉葱、チーズ、レーズン、塩、こしょう、マヨネーズ◎たんかん	ピザトースト
18	金	◆麦御飯 ◎鶏の唐揚げ ★コールスローサラダ ●ワカメスープ	◆米(白米)、麦◎鶏ムネ肉、にんにく、卵、小麦粉、片栗粉★キャベツ、コーン缶、ハム、玉葱、酢、砂糖、マヨネーズ●ワカメ、しめじ、人参、いりこ、淡口、塩	のりまき
21	月	◆麦御飯 ◎魚の照焼き ★白和え ●のっぺい汁	◆米(白米)、麦◎魚切身、しょうゆ、みりん★絞豆腐、青菜、こんにゃく、味噌、砂糖、みりん、塩●鶏こま切れ、白菜、人参、ごぼう、干しいたけ、大根、いりこ、淡口、しょうゆ、塩、片栗粉	おからドーナツ
22	火	◆小豆御飯 ◎肉ごぼう ★うの花サラダ ●牛乳	◆小豆、米(白米)、もち米◎豚こま切れ、糸こんにゃく、ごぼう、人参、干しいたけ、しょうゆ、みりん、酒★おから、玉葱、人参、きゅうり、マヨネーズ、酢、砂糖、淡口、油、塩●牛乳	みたらし団子
23	水	◆麦御飯 ◎ひじき入り松風焼き ★かみかみサラダ ●味噌汁	◆米(白米)、麦◎鶏挽肉、豚挽肉、芽ひじき、生姜、玉葱、パン粉、卵、しょうゆ、みりん、塩、こしょう★ごぼう、キャベツ、ちりめんじゃこ、ピーナツ粉、オリーブオイル、淡口、酢、砂糖●木綿豆腐、大根、あげ、いりこ、味噌	焼きそば
24	木	◆カレーライス ◎まめまめサラダ ★果物(たんかん)	◆米(7分)豚こま切れ、じゃが芋、玉葱、人参、カレールー、にんにく◎大豆、うずら豆、玉葱、きゅうり、チーズ、竹輪、マヨネーズ、塩、こしょう★たんかん	チーズまんじゅう
25	金	◆麦御飯 ◎チキンカツ ★切干大根の酢の物 ●すまし汁	◆米(白米)、麦◎鶏ムネ肉、塩、こしょう、淡口、小麦粉、卵、パン粉★切干大根、人参、かまぼこ、きゅうり、酢、砂糖、淡口●えのき、大根、ワカメ、いりこ、淡口、塩	ジャムサンド
28	月	◆麦御飯 ◎魚の塩焼き ★キャベツの信田和え ●豚汁	◆米(白米)、7分◎魚切身、塩★キャベツ、コーン缶、あげ、淡口、砂糖●豚こま、干しいたけ、こんにゃく、大根、白菜、ごぼう、人参、葱、味噌	きな粉おはぎ


2月献立表



2月3日は節分です。



もうすぐ立春、暦の上では春がやってきました。現在は立春の前日のことを節分と呼んでいます。季節の節を分けるという意味の節分には豆まきをして邪気をはらい清めます。いわしを食べていわしの臭いで鬼が近づかない様に・・・の願いをこめて給食でもいわしを食べます。

※献立名のマークと同じところが、その献立に含まれる材料名です。
 ※材料の都合により献立が変更する場合があります。
 ※10、24日はスプーンを持ってきてください。

日	曜	献立名	材料名
1	火	◆しそ御飯 ◎豆腐ハンバーグ ★白菜のフレンチサラダ ●にゅう麺	◆米(白米)、ゆかり飯素◎鶏挽肉、豚挽肉、絞豆腐、玉葱、卵、パン粉、塩、こしょう★白菜、水菜、りんご、人参、油、酢●そうめん、玉葱、竹輪、にら、いりこ、淡口、塩
2	水	◆麦御飯 ◎鶏の照焼き ★もやしのごま和え ●呉汁	◆米(白米)、麦◎鶏モモ肉、しょうゆ、みりん★もやし、小松菜、白ごま、淡口、砂糖●大豆、干しいたけ、あげ、人参、大根、いりこ、味噌
3	木	<節分> ◆麦御飯 ◎肉じゃが ★マカロニサラダ ●めざし△牛乳	◆米(白米)、麦◎豚こま切れ、じゃが芋、玉葱、人参、干しいたけ、糸こんにゃく、砂糖、みりん、酒、しょうゆ★マカロニ、キャベツ、ハム、玉葱、コーン缶、塩、こしょう●めざし△牛乳
4	金	◆御飯 ◎鶏のパン粉焼き ★五目大豆 ●すまし汁	◆米(7分)◎鶏ムネ肉、塩、こしょう、オリーブオイル、パセリ★大豆、干しいたけ、昆布、あげ、こんにゃく、人参、しょうゆ、砂糖、酒●おつゆふ、大根、ワカメ、いりこ、淡口、塩
7	月	◆麦御飯 ◎インディアンフィッシュ ★二色なます ●豆腐汁	◆米(白米)、麦◎魚切身、小麦粉、片栗粉、カレー粉、ケチャップ、砂糖、トマト水煮、ウスターソース★大根、人参、白ごま、酢、砂糖、淡口●木綿豆腐、白菜、干しいたけ、いりこ、淡口、塩
8	火	◆ワカメ御飯 ◎八宝菜 ★ポテトサラダ ●牛乳	◆米(7分)、ワカメ飯素◎豚こま切れ、玉葱、人参、白菜、葱、生姜、干しいたけ、うずら卵、塩、こしょう、淡口、オイスターソース、片栗粉、ごま油★じゃが芋、キャベツ、ハム、コーン缶、マヨネーズ、塩、こしょう●牛乳
9	水	◆麦御飯 ◎豚肉のスタミナ焼き ★もやしのピーナツ和え ●味噌汁	◆米(白米)、麦◎豚モモスライス、にんにく、しょうゆ、みりん★もやし、小松菜、人参、ピーナツ、淡口、砂糖●大根、えのき、厚あげ、葱、いりこ、味噌

日	曜	献立名	材料名
10	木	《2月誕生会》 ◆セルフバーガー ◎スパゲッティサラダ ★クリームシチュー ●みかんジュース	◆パン(卵なし)、鶏挽肉、豚挽肉、玉葱、卵、パン粉、塩、こしょう、しょうゆ、みりん、苺◎サラspa、キャベツ、ツナ缶、塩、こしょう、マヨネーズ★ウインナー、玉葱、人参、じゃが芋、小松菜、牛乳、小麦粉、塩、鶏ガラ●みかんちゃん
14	月	◆麦御飯 ◎魚の味噌焼き ★白菜のおかか和え ●かきたま汁△納豆	◆米(白米)、麦◎魚切身、味噌、みりん★白菜、人参、花かつお、淡口、砂糖●大根、干しいたけ、卵、にら、いりこ、淡口、塩、片栗粉△納豆
15	火	◆雑穀御飯 ◎ボークビーンズ ★春雨サラダ ●牛乳	◆米(白米)、赤米、黒米、もちきび◎豚こま切れ、大豆、人参、玉葱、じゃが芋、にんにく、トマト水煮、ケチャップ、塩、こしょう、しょうゆ、砂糖★春雨、きゅうり、竹輪、コーン缶、酢、砂糖、淡口●牛乳
16	水	◆麦御飯 ◎竹輪のカレー揚げ ★もやしのナムル ●うどん汁	◆米(白米)、麦◎竹輪、カレー粉、塩、小麦粉、卵★もやし、ほうれん草、人参、ごま油、白ごま、酒、しょうゆ、砂糖●うどん、大根、あげ、干しいたけ、いりこ、淡口、塩
17	木	◆御飯 ◎すき焼風煮 ★さつま芋のコロコロサラダ ●果物(たんかん)	◆米(7分)◎豚こま切れ、干しいたけ、糸こんにゃく、玉葱、人参、白菜、葱、厚あげ、しょうゆ、砂糖、酒、みりん★さつま芋、キャベツ、玉葱、チーズ、レーズン、塩、こしょう、マヨネーズ◎たんかん
18	金	◆麦御飯 ◎鶏の唐揚げ ★コールスローサラダ ●ワカメスープ	◆米(白米)、麦◎鶏ムネ肉、にんにく、卵、小麦粉、片栗粉★キャベツ、コーン缶、ハム、玉葱、酢、砂糖、マヨネーズ●ワカメ、しめじ、人参、いりこ、淡口、塩
21	月	◆麦御飯 ◎魚の照焼き ★白和え ●のっぺい汁	◆米(白米)、麦◎魚切身、しょうゆ、みりん★絞豆腐、青菜、こんにゃく、味噌、砂糖、みりん、塩●鶏こま切れ、白菜、人参、ごぼう、干しいたけ、大根、いりこ、淡口、しょうゆ、塩、片栗粉
22	火	◆小豆御飯 ◎肉ごぼう ★うの花サラダ ●牛乳	◆小豆、米(白米)、もち米◎豚こま切れ、糸こんにゃく、ごぼう、人参、干しいたけ、しょうゆ、みりん、酒★おから、玉葱、人参、きゅうり、マヨネーズ、酢、砂糖、淡口、油、塩●牛乳
23	水	◆麦御飯 ◎ひじき入り松風焼き ★かみかみサラダ ●味噌汁	◆米(白米)、麦◎鶏挽肉、豚挽肉、芽ひじき、生姜、玉葱、パン粉、卵、しょうゆ、みりん、塩、こしょう★ごぼう、キャベツ、ちりめんじゃこ、ピーナツ粉、オリーブオイル、淡口、酢、砂糖●木綿豆腐、大根、あげ、いりこ、味噌
24	木	◆カレーライス ◎まめめサラダ ★果物(たんかん)	◆米(7分)豚こま切れ、じゃが芋、玉葱、人参、カレールー、にんにく◎大豆、うずら豆、玉葱、きゅうり、チーズ、竹輪、マヨネーズ、塩、こしょう★たんかん
25	金	◆麦御飯 ◎チキンカツ ★切干大根の酢の物 ●すまし汁	◆米(白米)、麦◎鶏ムネ肉、塩、こしょう、淡口、小麦粉、卵、パン粉★切干大根、人参、かまぼこ、きゅうり、酢、砂糖、淡口●えのき、大根、ワカメ、いりこ、淡口、塩
28	月	◆麦御飯 ◎魚の塩焼き ★キャベツの信田和え ●豚汁	◆米(白米)、7分◎魚切身、塩★キャベツ、コーン缶、あげ、淡口、砂糖●豚こま、干しいたけ、こんにゃく、大根、白菜、ごぼう、人参、葱、味噌