

令和6年2月 給食献立表

川副学校給食センター

日/曜	配ぜん	献立名 ※天候や価格などのために材料や献立が変わることがあります	材料 (はたらきで仲間わけ)			調味料など	エネルギー			
			赤の食べ物 主に赤を主とするものになる	黄の食べ物 主にエネルギーのもとになる	緑の食べ物 主に緑の野菜を主とするものになる		kcal	たんぱく質 g	脂質 %エネルギー	カルシウム mg
1木	いそかえ キャベツのミンチカツ ごはん とろにゅうなべ	キャベツのミンチカツ 焼肉あえ 豆乳鍋 牛乳	キャベツのミンチカツ(小麦、大豆、鶏肉、豚肉) ぶたにくとうふ(大豆)とうにゅう ぎゅうにゅう	こめあふら マロニー	キャベツりよくとうもろこしにんじん はくさいにんじんしんぎくねぎ	ソース(りんご、大豆) しょうゆ(大豆、小麦)みりん だしこんぶしょうゆ(大豆、小麦)	579	21.1	28.6	366
2金	せつぶんめ れんこんとひじきのサラダ いわしのうめ ごはん おふと かまぼこのすまし汁	ごはん いわしの梅煮 れんこんとひじきのサラダ お鮎とかまぼこのすまし汁 節分豆 牛乳	いわしうめ(小麦、大豆) とりにくひじき かまぼこ(アレルゲンなし) せつぶんめ(大豆) ぎゅうにゅう	こめ ごまあふら(ごま、大豆) ふ(小麦)	れんこん、キャベツとうもろこしにんじん はくさいしめじにんじん、ほうれんそう	しょうゆ(大豆、小麦)みりん だしこんぶけつりぶし(さば)しおしょうゆ(大豆、小麦)、さけ	558	23.3	29.8	397
5月	さいソテー カレー ココアあげパン 牛乳	ココア揚げパン 野菜ソテー カレー 牛乳	ココアパン(小麦、乳)、こめあふら とりにく ぎゅうにゅう	こめ たまねぎはくさいにんじん、えだまめ(大豆)、にんにく	キャベツたまねぎとうもろこしにんじん たまねぎはくさいにんじん、えだまめ(大豆)、にんにく	ココアパウダー しおしょうゆしょうゆ(大豆、小麦)マギーオン(小麦、大豆、牛肉) チキンブイヨン(鶏肉)しおしょうゆ(大豆、小麦)、ワインカレー	552	19.1	31.5	302
6火	なつとう ごまツナあえ ごはん 焼き海苔 おでん	ごはん 納豆 焼き海苔 ごまツナあえ おでん 牛乳	なつとう(小麦、大豆、さば) のり ツナ とりにくちくわ(アレルゲンなし)あつあげ(大豆) ぎゅうにゅう	こめ マヨネーズ(卵なし)(大豆) じゃがいもさとう	ごまつなりよくとうもろこしにんじん だいにんじん、ごんにやく	しょうゆ(大豆、小麦) しおしょうゆ(大豆、小麦)マギーオン(鶏肉)ソース(りんご、大豆)	587	25.6	29.1	314
7水	れんこんのごまサラダ のりとマッシュルームのわふうパスタ ミルクパン	れんこんのごまサラダ のりとマッシュルームのわふうパスタ ミルクパン	ベーコン(豚肉)のり ミルクパン(小麦、乳) ごまドレッシング(小麦、ごま、大豆) ぎゅうにゅう	スパゲティ(小麦)、オリーブゆ たまねぎにんじん、エリンギ、しいたけ、マッシュルーム、えのきたけ、にんにく、ほうれんそう	しょうゆ(大豆、小麦)しおしょうゆ、ワインチキンブイヨン(鶏肉)	しょうゆ(大豆、小麦) しょうゆ(大豆、小麦) しょうゆ(大豆、小麦)	554	22	26.2	313
8木	ハンどいごのマリネ カツカレー ごはん とんかつ	ハンどいごのマリネ カツカレー ごはん とんかつ	とんかつ(小麦、豚肉、大豆) ハン(豚肉) ぎゅうにゅう	こめ こめあふら オリーブゆさとう	たまねぎにんじん、にんにく だいにんじん、たまねぎにんじん	カレー(小麦、豚肉、牛肉、大豆)、チャツネ(りんご)、りんごビュレ(りんご)、ローレル、チキンブイヨン(鶏肉)、ソース(りんご、大豆) レモンじる(小麦)しおしょうゆ	694	20.1	38.1	265
9金	さばのみそ キャベツとあぶらあげのあえもの ごはん けんちん汁	さばのみそ煮 キャベツと油揚げの和え物 けんちん汁 牛乳	さばのみそ(大豆) あぶらあげ(大豆) とりにくとうふ(大豆) ぎゅうにゅう	こめ さとうでんぷん ごま	しょうが キャベツにんじん だいこん、にんじん、ごぼう、ごんにやく、ねぎ、大豆)	しょうゆ(大豆、小麦)みりん しおしょうゆ(大豆、小麦)みりん しょうゆ(大豆、小麦)だしこんぶ	576	21.9	33.6	290
12月	(祝) 建国記念の日の振替休日									
13火	ヨーグルト ハンバーグ たかなライス チンゲンサイのスープ 牛乳	高菜ライス ハンバーグ 肉団子と青梗菜のスープ ヨーグルト 牛乳	たまごちりめんじゃこ とりにくみそ(大豆) つくね(小麦、鶏肉、豚肉、ごま、大豆、貝) ヨーグルト(乳、ゼラチン) ぎゅうにゅう	こめ こめあふら ごま たまねぎにんじん、ごぼう、ごんにやく、ねぎ	しおしょうゆ(大豆、小麦)みりん しょうゆ(大豆、小麦)す(小麦) とりにくスープ(鶏肉)しおしょうゆ(大豆、小麦)さけ	568	21.5	27.3	419	
14水	ロールスロー にこみハンバーグ ごはん やさいのスープ ミルクパン	煮込みハンバーグ ロールスロー 大豆と野菜のスープ 牛乳	ハンバーグ(小麦、牛肉、豚肉、大豆) とりにくだいず ぎゅうにゅう	こめ さとうでんぷん じゃがいも	たまねぎ キャベツきゅうり、とうもろこしにんじん たまねぎにんじん、セロリ、パセリ	デミグラスソース(小麦、鶏肉)、ケチャップ、ソース(りんご) チキンブイヨン(鶏肉)しおしょうゆ、ワイン、マギーオン(小麦、大豆、牛肉)	615	26.9	31.5	328
15木	ししゃもフライ とりとうもろこしのもの ごはん ごまみそ汁 牛乳	ししゃもフライ 鶏と高野豆腐の煮物 ごまみそ汁 牛乳	ししゃもフライ(小麦、大豆) とりにくとうもろこし(大豆) とうふ(大豆)みそ(大豆) ぎゅうにゅう	こめ こめあふら さいともさとうあふら(大豆) ねりごま(ごま)	れんこん、ごぼう、ごんにやく、にんじん、ほししいちば、ゆんげん だいにんじん、ごま、ごま	しょうゆ(大豆、小麦)みりん しおしょうゆ だしこんぶにぼし	555	21.8	29.7	345
16金	ほろぎりこんぶとごぼうのもの さばのごまころもやき ごはん かぼちゃのみそ汁 牛乳	さばのごま衣焼き 細切り昆布とごぼうの煮物 かぼちゃのみそ汁 牛乳	さば こんぶ、さつまあげ(アレルゲンなし)、だいず、かつおぶし、とうふ(大豆)みそ(大豆) ぎゅうにゅう	こめ ごま さとうあふら(大豆)	ごぼうにんじん、ごんにやく かぼちゃたまねぎにんじん、ねぎ	しょうゆ(大豆、小麦)みりん しょうゆ(大豆、小麦)みりん だしこんぶ、けつりぶし(さば)	591	22.6	32.6	295



赤黄緑、3つそろすとバランスがいいよ

節分にちなんだ献立

川副中・学年末テスト

＜アレルギーに関する表示について＞
加工食品の原材料は、特定原材料7品目とこれに準ずる21品目、加えて貝類、パインナプルについてのみ()内に表示しています。また、給食センターでは、揚げ油や食器、調理・洗浄器具、施設を共用しています。使用食材に関するお尋ねは、給食センターへお電話ください。(TEL 45-0374)

令和6年2月 給食献立表

川副学校給食センター

Main table containing daily menu items (e.g., ミルクパン, ツナサラダ, ごはん), ingredients, and nutritional information (Energy, Protein, Fat, Calcium).

<アレルギーに関する表示について>

加工食品の原材料は、特定原材料7品目とこれに準ずる21品目、加えて貝類、パイナップルについてのみ()内に表示しています。また、給食センターでは、揚げ油や食器、調理・洗浄器具、施設を共用しています。使用食材に関するお尋ねは、給食センターへお電話ください。(TEL45-0374)

小学3年生平均

小学3年生基準

単位

Summary table of nutritional values: kcal, g, %エネルギー, mg.