

令和5年2月分 学校給食献立一覧表

田原市給食センター

日 曜	献立名	お知らせ	おもに体をつくるものになる		おもに体の調子を整えるものになる		おもにエネルギーのものになる		エネルギー (kcal) 上段:小学校 下段:中学校	
			1群 魚・肉・卵・豆・豆製品	2群 牛乳・乳製品・小魚・海藻	3群 緑黄色野菜	4群 その他の野菜・きのこ類・果物	5群 穀類・いも類・砂糖	6群 油脂・種実類		
1 水	ハヤシライス 牛乳	スプーン	ぶた肉	牛乳	にんじん	たまねぎ グリンピース	米 ジャがいも	油 ハヤシルウ デミグラスソース	689	
	チキンのハーブ焼き		とり肉		バジル オレガノ				832	
	コールスローサラダ				にんじん	キャベツ どうもろこし	砂糖	油		
2 木	ごはん 牛乳			牛乳			米			
	鶏だんごのスープ		とりだんご			もやし はくさい 根深ねぎ きくらげ		油	672	
	えびしゅうまい	小2こ 中3こ	えび たら				小麦粉 パン粉 でんぷん			
	ビーフン炒め		ぶた肉		にんじん こまつな	キャベツ たまねぎ たけのこ しょうが	ビーフン	油 ごま油	793	
	ヨーグルト(小) 一口アセロラゼリー(中)	直送 スプーン		ヨーグルト		アセロラ	砂糖			
3 金	(節分給食)									
	ごはん 牛乳			牛乳			米			
	けんちん汁		豆腐 油あげ		にんじん ねぎ	だいこん ごぼう しいたけ			648	
	いわしのかばやき		いわし				でんぷん 米粉 砂糖	油	775	
	おひたし	しょうゆ(クラス1本)	けずりぶし		ほうれんそう	もやし キャベツ				
6 月	カレーピラフ 牛乳	スプーン	ぶた肉 大豆	牛乳	にんじん	たまねぎ グリンピース マッシュルーム	米	油	650	
	コンソメスープ	スプーン	ベーコン		チンゲンサイ	キャベツ どうもろこし	マカロニ	油	774	
	かぼちゃコロッケ		とり肉		かぼちゃ	たまねぎ	小麦粉 パン粉 砂糖	油		
	いちごの型抜きチーズ			クリームチーズ 寒天		いちご	砂糖			
7 火	ごはん 牛乳			牛乳			米			
	親子煮		とり肉 かまぼこ 卵		にんじん	たまねぎ しいたけ	砂糖	油	642	
	れんこん入りつくね	小2こ 中3こ	とり肉 大豆			れんこん たまねぎ しょうが	でんぷん 砂糖	油	788	
8 水	大根の甘酢あえ				にんじん みずな	だいこん	砂糖			
	ごはん 牛乳			牛乳			米			
	里いものみそ汁		豆腐 油あげ みそ		ねぎ	だいこん		さといも	633	
	さばの塩焼き		さば							
9 木	チンゲンサイのしょうがじょうゆあえ		とり肉		チンゲンサイ	もやし キャベツ しょうが	砂糖	油	766	
	ひじきの佃煮			ひじき			砂糖			
	ミルクロールパン 牛乳			牛乳			ミルクロールパン			
	冬野菜のクリーム煮	スプーン	とり肉 白いんげん豆		にんじん ブロッコリー	たまねぎ マッシュルーム はくさい		油	733	
10 金	ウインナーソーセージ	小2こ 中3こ	ウインナー						889	
	いよかん	ビニール手袋				いよかん				
	ごはん 牛乳			牛乳			米			
13 月	中華スープ		ハム	わかめ	にんじん ねぎ	たけのこ きくらげ		油 ごま油	734	
	チヂミ		おから 大豆		にんじん たら	たまねぎ	米粉 ジャがいも でんぷん	油 ごま油	821	
	パンパンジー		とり肉			きゅうり もやし	はるさめ	パンパンジードレッシング		
	ココアワッフル	直送	卵	牛乳			砂糖 小麦粉 でんぷん	油		
14 火	ごはん 牛乳			牛乳			米			
	沢煮汁		ぶた肉 豆腐 油あげ		にんじん ねぎ	こんにゃく ごぼう えのきたけ			669	
	サーモンフライ		さけ				小麦粉 パン粉	油	820	
15 水	大豆の五目煮		大豆 あげはん	こんぶ	にんじん さやいんげん	たけのこ	砂糖			
	ごはん 牛乳			牛乳			米			
	豆腐の中華風煮		ぶた肉 豆腐 うずら卵		にんじん ねぎ	たけのこ たまねぎ しょうが	砂糖 でんぷん	油	689	
	小松菜まんじゅう	2こ	ぶた肉		こまつな	キャベツ 根深ねぎ たまねぎ	小麦粉	ごま油	805	
16 木	黄桃	スプーン				もも				
	ごはん 牛乳			牛乳			米			
	ふのみそ汁		豆腐 みそ		こまつな	たまねぎ えのきたけ	白玉ふ		629	
17 金	鶏の照り焼き		とり肉				砂糖 でんぷん		751	
	ブロッコリーのごまあえ		油あげ		にんじん ブロッコリー	キャベツ	砂糖	ごま		
	カレーうどん 牛乳		ぶた肉 油あげ	牛乳	にんじん	たまねぎ 根深ねぎ	うどん でんぷん	カレールーウ		
	ちくわの磯辺揚げ	小2こ 中3こ	ちくわ	青のり			小麦粉	油	678	
18 土	コーンサラダ					どうもろこし キャベツ えだまめ		マヨネーズ	844	
	ごはん 牛乳			牛乳			米			
	がんもどきと野菜の煮物		とり肉 がんもどき		にんじん さやいんげん	こんにゃく たまねぎ	ジャがいも 砂糖	油	644	
20 月	かつおの土佐煮		かつお けずりぶし			しょうが	砂糖 でんぷん		776	
	キャベツのゆかりあえ				ゆかりこ	キャベツ もやし うめ				
	ごはん 牛乳			牛乳			米			
	かき玉汁		卵 かまぼこ	わかめ	にんじん みつば		でんぷん		648	
21 火	さんまの銀紙焼き		さんま みそ				砂糖 米粉		768	
	切干大根のサラダ				にんじん みずな	きりぼしだいこん キャベツ		塩ドレッシング		
	クロワッサン 牛乳			牛乳			クロワッサン			
	ポークビーンズ	スプーン	ぶた肉 大豆		にんじん トマト	たまねぎ マッシュルーム グリンピース	砂糖	油	714	
22 水	いかフリッター	小2こ 中3こ	いか おきあみ	青のり			小麦粉 でんぷん 砂糖 米粉	油	874	
	野菜のマリネ		ハム		パセリ バジル	だいこん キャベツ きゅうり	砂糖	オリーブ油		
	ごはん 牛乳			牛乳			米			
24 金	みそおでん		ぶた肉 大豆 やさいボール			こんにゃく だいこん	さといも 砂糖		643	
	厚焼き卵		生あげ みそ				砂糖 でんぷん		774	
	こまつなあえ		ツナ		こまつな	はくさい もやし	砂糖			
27 月	ごはん 牛乳			牛乳			米			
	五目汁		生あげ かまぼこ		にんじん ねぎ	しめじ			631	
	ミンチカツ		ぶた肉 とり肉 大豆			たまねぎ	パン粉 でんぷん 砂糖	油	785	
28 火	ひじきの炒め煮		とり肉	ひじき	にんじん さやいんげん	こんにゃく	砂糖	油		
	肉豆腐		牛肉 豆腐		にんじん	たまねぎ 根深ねぎ	でんぷん 砂糖	油	625	
	ポテトチーズ揚半		ほっけ たら	チーズ			ジャがいも でんぷん 砂糖	油	748	
28 火	即席漬け			こんぶ	にんじん	たくあん キャベツ		ごま		
	フィッシュバーガー 牛乳	パンに白身魚フライとキャベツをはさみ、タルタルソースをかけましょう	ホキ	牛乳			キャベツ	サンドイッチパンズ パン粉 でんぷん 小麦粉	油 タルタルソース	716
	ポトフ	スプーン	ウインナー		にんじん	たまねぎ だいこん セロリ	ジャがいも	油	891	
一口アセロラゼリー(小)					アセロラ	砂糖				
ヨーグルト(中)	直送 スプーン		ヨーグルト							

* 献立、材料は都合により変更することがあります。

節分給食 2月3日(金)

ごはん、牛乳、けんちん汁、
いわしのかばやき、おひたし、節分豆

節分とは、「季節を分ける日」のことで、立春、立夏、立秋、立冬の前日をさします。現在では1年の始まりである立春の前日を「節分」とし、1年の災いを追い払うために豆まきを行います。まいた豆から芽が出てしまうと縁起が悪いと考えられているため、芽が出ないように炒った大豆を使います。これを「福豆」といいます。

豆には魔除けの力があるとされ、「鬼は外、福は内」と唱えながら豆をまき、年齢の数だけ食べて、1年の健康と無事を願います。また、鬼がいわしを焼く煙のにおいを嫌うことから、いわしを焼いて食べたり、焼きたいわしの頭をひいらぎの葉にさした「やいかかし」を玄関に飾ったりする地域もあります。



給食の情報は田原市HPで検索
献立一覧表、給食だより、給食レシピなど
掲載しています。



給食センター



かみかみ献立

かみかみ献立
かみかみ献立
かみかみ献立