

# 令和6年2月分 学校給食献立一覧表



田原市制20周年

日 曜	献立名	お知らせ	おもに体をつくるものとなる		おもに体の調子を整えるものとなる		おもにエネルギーのもととなる		エネルギー (kcal) 上段:小学校 下段:中学校
			1群 魚・肉・卵・大豆・大豆製品	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 木	ミルクロールパン 牛乳			牛乳				ミルクロールパン	
	クリームシチュー	スプーン	とり肉	牛乳 チーズ ホワイトルウ ポタージュスープの素	にんじん ブロッコリー	たまねぎ		じゃがいも 白いんげん豆	油
	ツナ入りオムレツ		卵 ツナ					でんぷん 砂糖	油
	いよかん	ビニール手袋				いよかん			
2 金	<節分献立>								
	ごはん 牛乳			牛乳				米	
	白みそ汁		豆腐 みそ		こまつな	だいこん えのきたけ		じゃがいも	
	いわしのかばやき 糸切昆布の煮つけ 節分豆		いわし 油あげ だいた	こんぶ	にんじん さやいんげん	たけのこ		でんぷん 米粉 砂糖	油
5 月	チャーハン 牛乳	スプーン	ハム 卵	牛乳	にんじん	たまねぎ マッシュルーム グリーンピース		米	油
	春雨とんこつスープ		ぶた肉		にんじん	はくさい 根深ねぎ しょうが		はるさめ	油
	ショーロンポー	小2こ 中3こ	ぶた肉			キャベツ たまねぎ たけのこ しいたけ しょうが		はるさめ でんぷん 砂糖 小麦粉	油
	小魚			こざかな				砂糖	
6 火	ごはん 牛乳			牛乳				米	
	野菜のうま煮		とり肉		にんじん さやいんげん	たけのこ こんにゃく しいたけ		じゃがいも 砂糖	
	さんまのみぞれ煮		さんま			だいこん		砂糖 でんぷん	
	セロリのごま酢あえ				にんじん	セロリ キャベツ		砂糖	ごま
7 水	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	カレールウ
	ちくわの磯辺揚げ	小2こ 中3こ	ちくわ	青のり				小麦粉	油
	ビーンズサラダ		ツナ 大豆		ブロッコリー	キャベツ		白いんげん豆 ひよこ豆	マヨネーズ
8 木	ごはん 牛乳			牛乳				米	
	なめこ汁		油あげ みそ		みつば	だいこん なめこ		さといも	
	キャベツ入りつくね		とり肉 ぶた肉 けずりぶし			キャベツ しょうが		砂糖 でんぷん	
	ひじきの炒め煮		あげはん	ひじき	にんじん さやいんげん	こんにゃく		砂糖	油
9 金	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	ごぼう えのきたけ			
	チキンカツ		とり肉					パン粉 小麦粉 でんぷん	油
	ミニトマト	ビニール手袋 小2こ 中3こ			ミニトマト			砂糖 米粉	ココア 油
13 火	ごはん 牛乳			牛乳				米	
	中華スープ		ハム		にんじん	もやし しいたけ とうもろこし			油 ごま油
	揚げ鶏の甘酢炒め		とり肉		にんじん	たまねぎ たけのこ えだまめ マスカット りんご パイン みかん もも		でんぷん 砂糖	油
	フルーツのゼリーあえ	スプーン						砂糖	
14 水	ごはん 牛乳			牛乳				米	
	かんとう煮		やさしいボール うずら卵	こんぶ		こんにゃく だいこん		さといも	
	さばの照り焼き		さば						
	もずくサラダ			もずく	みずな	もやし キャベツ			塩ドレッシング
15 木	ごはん 牛乳			牛乳				米	
	すまし汁		豆腐 かまぼこ		にんじん ほうれんそう	根深ねぎ			
	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
	ツナと大豆の煮つけ		ツナ 大豆		にんじん さやいんげん	こんにゃく たけのこ		砂糖	油
16 金	ハンバーガー 牛乳	パンにハンバーグとキャベツをはさんで食べましょう	とり肉 ぶた肉 大豆	牛乳		たまねぎ キャベツ		サンドイッチパンズ でんぷん 砂糖	油
	オニオンスープ	スプーン	ベーコン		にんじん パセリ	たまねぎ とうもろこし マッシュルーム			油
	ヨーグルト	直送 スプーン		ヨーグルト					
19 月	五目ごはん 牛乳		とり肉 油あげ	牛乳	にんじん さやいんげん	たけのこ しいたけ		米 砂糖	
	すいとん		ちくわ		こまつな	だいこん 根深ねぎ		すいとん	
	白身魚フライ		ホキ					小麦粉 パン粉 でんぷん	油
	角チーズ			チーズ					
20 火	ごはん 牛乳			牛乳				米	
	大根のそぼろ煮		ぶた肉 生あげ		にんじん ねぎ	こんにゃく だいこん しょうが		でんぷん 砂糖	油
	厚焼き卵		卵					砂糖 でんぷん	
	白菜のごまあえ		とり肉		チンゲンサイ	れんこん はくさい もやし		砂糖	ごま
21 水	田原の牛丼 牛乳		牛肉	牛乳		こんにゃく たまねぎ しょうが		米 砂糖	油
	合わせみそ汁		豆腐 みそ	わかめ	にんじん	だいこん ごぼう			
	おにまん							さつまいも 小麦粉 砂糖	油
22 木	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 グリーンピース		米 じゃがいも	油 ハヤシルウ デミグラスソース
	ウインナーソーセージ	小2こ 中3こ	ウインナー						
	野菜サラダ				ほうれんそう	とうもろこし キャベツ			イタリアンドレッシング
26 月	ごはん 牛乳			牛乳				米	
	わかめスープ		なると	わかめ	にんじん ねぎ	もやし			ごま油 ごま
	しそ入り春巻き		とり肉		青じそ にんじん	たまねぎ キャベツ 根深ねぎ しょうが		はるさめ 小麦粉 砂糖 でん粉	油
	春雨と野菜の炒め煮		ぶた肉		にんじん ほうれんそう	たまねぎ たけのこ		はるさめ 砂糖	油 ごま油
27 火	ごはん 牛乳			牛乳				米	
	豆腐のくず煮		ぶた肉 うずら卵 豆腐		にんじん ねぎ	たまねぎ しいたけ しょうが		でんぷん 砂糖	油
	枝豆入り揚半		いとよりだい たら		にんじん	えだまめ たまねぎ		でんぷん 砂糖	油
	キャベツのゆかりあえ				みずな ゆかりこ	キャベツ もやし うめ			
28 水	なめし 牛乳			牛乳				米	
	五目汁		豆腐 かまぼこ		だいこんのは にんじん	しめじ はくさい		さといも	
	あじの竜田揚げ		あじ			しょうが		でんぷん	油
	切干大根の煮付		油あげ		にんじん さやいんげん	きりぼしだいこん		砂糖	油
29 木	スライスパン 牛乳			牛乳				スライスパン	
	野菜のトマト煮込み	スプーン	とり肉		にんじん ブロッコリー トマト	たまねぎ セロリ マッシュルーム にんにく		じゃがいも 砂糖	油
	ハーブソテー		ベーコン		にんじん パセリ バジル オレガノ	キャベツ とうもろこし		マカロニ	油 オリーブ油
	チョコマーガリン								大豆チョコクリーム

※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2日金

ごはん、牛乳、白みそ汁、いわしのかばやき、糸切昆布の煮つけ、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します。また、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。

田原市は  
農業王国

作ったところが  
わかると安心だね

2月に使う田原産の野菜

チンゲンサイ

ブロッコリー

キャベツ

葉ねぎ

セロリ

にんじん

トマト

ミニトマト

根深ねぎ

だいこん

切干大根

さといも

しいたけ

じゃがいも

給食の情報は 田原市HPで検索

献立一覧表、給食だより、給食レシピなどを掲載しています。

かみかみ献立

かみごたえのある食材を使用した献立です。