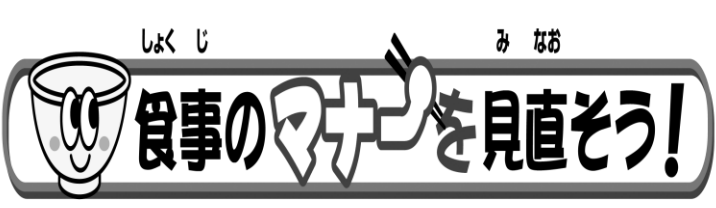


令和5年2月予定献立表

鋸南町学校給食センター

日曜日	献立名 ※牛乳は毎日つきます。	使用食材 料理ごとにわかれています。	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	食塩 相当量 (g)
1 水	わかめごはん☆	こめ わかめ	476	20.4	16.0	1.5
	とりのからあげ☆	とり肉 しょうゆ しょうが にんにく ワイン 塩 こめ粉 かたくり粉 油				
	ちりめん和え	ちりめんじゃこ カツオ節 ほうれん草 きゅうり にんじん もやし ごま しょうゆ だし				
	あつあげのみそ汁	削り節(だし用) みそ あつあげ 玉ねぎ 大根 小松菜				
2 木	ごはん / ヨーグルト	こめ / ヨーグルト	497	22.0	14.1	1.4
	しゅうまい	しゅうまい				
	はっぼうさい風炒め物	にんじん 白菜 ぶた肉 しいたけ もやし きくらげ 枝豆 チンゲン菜 にんにく しょうが かき油 ごま油 しょうゆ				
	ピリ辛みそ汁	削り節(だし用) みそ ニラ 油あげ 大根 にんじん ごぼう 玉ねぎ キムチ				
3 金	コッペパン / 節分ミックス	コッペパン / 節分ミックス	469	24.5	15.6	1.6
	レモンチキン	とり肉 しょうゆ ワイン さとう みりん レモン				
	ツナサラダ	ツナ 大根 コーン にんじん きゅうり キャベツ ドレッシング				
	白菜のクリーム煮	ベーコン 白菜 にんじん 玉ねぎ 枝豆 しめじ クリームコーン こめ粉 ルウ コンソメ 塩 こしょう				
6 月	ハヤシライス	こめ むぎ じゃがいも 玉ねぎ しめじ にんじん にんにく しょうが ぶた肉	493	17.6	15.0	1.7
	チーズサラダ	トマト りんご ソース コンソメ デミグラスソース ワイン ルウ 油 塩				
	りんご	チーズ キャベツ きゅうり コーン にんじん ブロッコリー ドレッシング				
	りんご	りんご				
7 火	ごはん / ミルメーク	こめ / ミルメーク	517	23.3	15.7	1.7
	カツオフライ	カツオフライ ソース 油				
	いりどうふ	たまご とうふ とり肉 ごぼう 油 にんじん 枝豆 しらたき しいたけ 玉ねぎ さとう しょうゆ だし				
	なめこ汁	削り節(だし用) みそ 大根 玉ねぎ ほうれん草 なめこ				
8 水	ごはん / ウエハース	こめ / ウエハース	487	22.3	15.2	1.7
	イカのレモン煮	イカ こめ粉 かたくり粉 レモン しょうゆ さとう みりん ワイン 油				
	あつあげの甘辛いいため	あつあげ ぶた肉 スッキーニ パプリカ 玉ねぎ にんじん もやし キャベツ ごま みそ にんにく しょうが しょうゆ さとう ごま油				
	さつま汁	削り節(だし用) さつまいも とうふ 油あげ 玉ねぎ ほうれん草				
9 木	ごはん	こめ	482	18.6	15.9	1.6
	イワシのかば焼き	イワシ かたくり粉 しょうゆ さとう みりん 油				
	ごぼうサラダ	ごぼう にんじん きゅうり コーン しょうゆ 酢 塩 マヨネーズ ごま				
	わかめのみそ汁	削り節(だし用) みそ わかめ 玉ねぎ 油あげ とうふ えのき もやし				
10 金	コッペパン	コッペパン	511	17.2	16.3	1.8
	やさいコロケ	やさいコロケ 油 ソース				
	マカロニのトマトソテー	マカロニ ベーコン スッキーニ パプリカ ワイン トマトソース コンソメ ソース 塩 油				
	やさいのカレースープ	にんじん 玉ねぎ 白菜 大根 ウィンナー コンソメ カレー粉 塩 ワイン ルウ				
13 月	ごはん	こめ	484	23.6	15.5	1.6
	チキンみそカツ	とり肉 みそ みりん 酒 しょうが こむぎ粉 パン粉 油				
	白菜と大根のてり煮	白菜 大根 ぶた肉 にんじん しょうが 油 さとう しょうゆ みりん だし				
	なめこのかき玉汁	削り節(だし用) たまご なめこ ほうれん草 長ねぎ 塩 しょうゆ みりん				
14 火	チキンライス / ガトーショコラ	こめ とり肉 玉ねぎ にんじん コーン 油 ケチャップ 塩 さとう チキンエキス / ガトーショコラ	525	17.9	16.1	1.7
	ハートオムレツ	オムレツ				
	ほうれん草ソテー	ウィンナー スッキーニ パプリカ コーン キャベツ ほうれん草 にんじん ワイン こしょう コンソメ 塩 油				
	ABCスープ	玉ねぎ 白菜 大根 にんじん ベーコン えのき マカロニ こしょう コンソメ 塩 油				
15 水	ごはん / 不知火(しらぬい)	こめ / しらぬい	508	21.9	15.8	1.8
	れんこんはさみあげ	れんこんはさみあげ ソース 油				
	こんぶあえ	塩こんぶ きゅうり キャベツ 小松菜 にんじん もやし しょうゆ ごま油 こしょう 塩				
	みぞれ汁	削り節(だし用) みそ 大根おろし 大根 ほうれん草 ぶた肉 玉ねぎ えのき にんじん 油				
16 木	発芽げんまいごはん / いちごゼリー	こめ 発芽げんまい / いちごゼリー	482	23.8	15.2	1.6
	サケのごまネーズ焼き	サケ みそ ごま マヨネーズ しょうゆ みりん				
	のりサラダ	のり とり肉 にんじん きゅうり キャベツ もやし 酢 さとう しょうゆ ごま にんにく				
	とん汁	削り節(だし用) みそ ぶた肉 にんじん 大根 長ねぎ しめじ 小松菜 じゃがいも ごま油				
17 金	きなこあげパン☆	コッペパン きなこ さとう 塩 油	477	19.4	16.2	1.6
	ぶたしゃぶサラダ☆	ぶた肉 キャベツ にんじん コーン ブロッコリー ドレッシング				
	ポークシチュー	ぶた肉 にんじん 玉ねぎ じゃがいも トマト いんげん デミグラス ワイン ソース ルウ しょうが にんにく 油				
	黒糖ビーンズ	黒糖ビーンズ				
20 月	ごはん / いよかん	こめ / いよかん	471	20.5	15.1	1.5
	マグロメンチ	マグロメンチ ソース 油				
	なっとう和え	なっとう にんじん 小松菜 キャベツ たくわん ごま しょうゆ だし				
	沢煮椀(さわにわん)	削り節(だし用) たけのこ もやし にんじん ぶた肉 ほうれん草 油あげ しいたけ 大根 しょうゆ 塩 こしょう				
21 火	ごはん	こめ	485	18.6	15.6	1.7
	和風ハンバーグ	ハンバーグ 大根おろし えのき 玉ねぎ さとう しょうゆ レモン みりん だし ワイン				
	シャキシャキあえ	れんこん にんじん きゅうり コーン キャベツ とり肉 ドレッシング				
	トマトスープ	トマト ベーコン セロリ スッキーニ パプリカ 玉ねぎ 枝豆 しめじ コンソメ ソース 塩 こしょう ソース				
22 水	チキン	こめ にんじん じゃがいも 玉ねぎ とり肉 エリンギ にんにく しょうが	513	15.8	15.3	1.5
	カレーライス☆	ルウ チャツネ ソース ワイン コンソメ トマト カレー粉 油				
	コールスローサラダ	ハム キャベツ きゅうり にんじん 枝豆 マヨネーズ				
	富士山ゼリー☆	富士山ゼリー				
24 金	みそらーめん	ちゅうかめん ぶた肉 にんじん 長ねぎ 玉ねぎ もやし コーン ほうれん草 キャベツ	473	21.4	15.4	1.7
	あげぎょうざ	ごま油 みそ コチジャン 酒 塩 こしょう ラーメンスープ とりがらスープ				
	あげぎょうざ	ぎょうざ 油				
	パリッシュ / ヨーグルト	パリッシュ / ヨーグルト				
27 月	ごはん	こめ	515	23.8	14.7	1.8
	スズキのねぎソースがけ	スズキ こめ粉 油 しょうゆ 酢 長ねぎ さとう				
	いりどり	とり肉 ごぼう しいたけ れんこん たけのこ こんにゃく にんじん ごま油 さとう しょうゆ みりん だし				
	いものこ汁	削り節(だし用) みそ じゃがいも さつまいも 里いも 油あげ とうふ ほうれん草 玉ねぎ				
28 火	ひじきごはん	こめ ひじき とり肉 しいたけ 油あげ にんじん 枝豆 しょうゆ だし さとう みりん	488	19.9	14.6	1.7
	あつ焼きたまご / アセロラゼリー	あつ焼きたまご / アセロラゼリー				
	きんぴらごぼう	ぶた肉 ごぼう いんげん こんにゃく にんじん しょうゆ だし ごま さとう ごま油				
	根菜汁(こんさいじる)	削り節(だし用) みそ 小松菜 れんこん 大根 にんじん とうふ 玉ねぎ				

※ 材料の都合により、献立を変更することがあります。



給食時間の様子を見ると、姿勢が悪かったり、ひじをついていたり、お箸を正しく使えていないなど、気になる食べ方をしている人を見かけます。食事のマナーを守ることは、周りの人への思いやりと、自分自身の健康にもつながります。きちんとできているか見直してみましょう。

よい姿勢で食べましょう

お箸の使い方に気をつけましょう。

おわんや小さい器は手に持って食べましょう。

机とおなかの間は握りを伸ばしましょう。

足の裏は床につけましょう。

口をとして、よくかんで食べましょう。

クチャクチャと音をさせない。食べ物を口いっぱいに詰め込み過ぎない。

いすに深く腰かけ、背筋を伸ばしましょう。

机にひじをつかないようにしましょう。

学校給食 摂取基準	栄養表示は上から 幼・小・中の順で 記載しています。	490 650 830	15.9~24.5 21.1~32.5 26.9~41.5	10.8~16.3 14.4~21.6 18.4~27.6	1.5未満 2.0未満 2.5未満
--------------	----------------------------------	-------------------	-------------------------------------	-------------------------------------	-------------------------



《給食用食材放射能検査結果について》
子どもたちのより一層の安心・安全の確保の観点から、提供する食材について検査を行っております。
1月17日に茨城県産はくさいを検査した結果、放射性セシウム134、放射性セシウム137は不検出であったことをお知らせいたします。