

令和7年2月分 小学校給食献立表



☆毎月19日は「食育の日~おうちでごはんの日~」です。

給食回数17回 祖父江町学校給食センター

			おもにからだをつくるもとになる(あか)		おもにからだのちょうしをととのえる(みどり)		おもにエネルギーのもとになる(きいろ)		
	曜	こんだてめい	1ぐん	2ぐん	3ぐん	4ぐん	あもにエネルキーのもの 5ぐん	6¢h	エネルギー
			さかな・にく・たまご まめ・まめせいひん	ぎゅうにゅう にゅうせいひん こざかな・かいそう	いろのこいやさい	そのたのやさい くだもの・きのこ	こめ・パン・めん いも・さとう	ゆし・しゅじつ	(kcal)
		ごはん ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう			こめ		
		ししゃもフライごまソース(2び)		ししゃも			パンこ こむぎこ でんぷん さとう	あぶら ごま	005
3	月	ゆかりあえ		4	あかしそ	キャベツ もやし	3.1.01.1		625
		しろみそしる	とうふ あぶらあげ みそ		にんじん	だいこん たまねぎ ねぎ			
	火	しらたまうどん ぎゅうにゅう	,,,,	ぎゅうにゅう		100	しらたまうどん		
		きつねうどん	とりにく かまぼこ			ほししいたけ たまねぎ はくさい ねぎ			
4		にくづめいなり	あぶらあげ ぶたにく とりにく		にんじん	たまねぎ	こむぎこ	ラード	664
		こまつなのごまあえ			こまつな にんじん	キャベツ	さとう	ごま	
		むぎごはん ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう			こめ おおむぎ		645
_	_l_	やきぎょうざ (2こ)	ぶたにく とりにく			キャベツ たまねぎ	こむぎこ	ラード	
5	水	マーボーどうふ	とうふ ぶたにく ぶたレバー みそ		にんじん	たまねぎ たけのこ ねぎ にんにく しょうが	でんぷん さとう	ごまあぶら	
		バンサンスー	3,7071			きゅうり コーン	はるさめ さとう	ごまあぶら	
		スライスパン ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう			パン		
		キャロットツナサンド	ツナ		にんじん	きゅうり キャベツ		たまごなしマヨネーズ	709
6	木	とうにゅうマカロニシチュー	とりにく とうにゅう		ブロッコリー	たまねぎ しめじ	マカロニ こめこルウ じゃがいも		
		まっちゃプリン					まっちゃプリン		
		ごはん ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう			こめ		1
7	金	とりにくのカレーあげ (2こ)	とりにく				でんぷん さとう	あぶら	635
ľ	312	ふゆやさいのうめあえ			みずな あかしそ	だいこん うめ			000
		まつりじる	かまぼこ		にんじん	はくさい えのきたけ ねぎ	もち		
		ごはん ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう			こめ		
12	水	さばのしおやき	さば						629
		にくじゃが	ぶたにく ちくわ		にんじん さやいんげん	たまねぎ こんにゃく	じゃがいも さとう		
		こんぶあえ		こんぶ		はくさい もやし			
		セレクトパン ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう			パン		774
13	木	(シナモンあげパン・りんごジャムパン)			4		さとう りんごジャム	あぶら	
	71.	まめまめサラダ	だいず			えだまめ キャベツ コーン		サウザンアイランドドレッシング	
		バーリースープ	ベーコン		にんじん パセリ	たまねぎ しめじ かぶ	おおむぎ		
		げんまいごはん ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう			こめ げんまい		
		カレー	ぶたにく		にんじん	たまねぎ にんにく しょうが	じゃがいも	ルウ	
14	金	ミニハンバーグ	とりにく だいず		ほうれんそう	たまねぎ		ラード	757
		ほうれんそうサラダ			にんじん	キャベツ コーン		しょうゆドレッシング	
		バレンタインデザート					ココアプリン		
	月	ごはん・てまきのり ぎゅうにゅう	+ + -*	ぎゅうにゅう のり			こめ		
17		てづくりキンパ (あつやきたまご)	たまご		I= / I × /	キャベツ もやし	さとう		555
		てづくりキンパ (あえやさい)	とうふ ぶたにく		にんじん	だいこんづけ はくさいキムチ		ごま	
		スンドゥプチゲ ちゅうかめん ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう	にんじん にら	たまねぎ えのきたけ	ちゅうかめん	ごまあぶら	
	火	ちゃんぽんめん	ぶたにく なると		 にんじん	キャベツ たまねぎ	اری دار سر		
18		おからしゅうまい(2こ)	うずらたまご ぶたにく おから だいず		10/0//	ねぎ にんにく たまねぎ	こむぎこ でんぷん		606
		しらすともやしのナムル	131/CIC/ のから /CV1g*	しらす	ほうれんそう	た まね さ も や し	さとう	ごまあぶら	
		ごはん ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう	105 21 670 ()		こめ	このいいつ	
	水	いわしのしょうがに	いわし	こう ノージン			روی		
19		ゆうきれんこんのにもの	だいず	ひじき	にんじん	れんこん こんにゃく	さとう	ごま ごまあぶら	603
		いなざわはくさいのみそしる	はんぺん <u> </u>	わかめ	さやいんげん	はくさい だいこん		C4 C4001010	
		v rac17はくCV IV/かてしる	みそ。あぶらあげ	ראיטיערן		IONCVI /LVIL/V			



令和7年2月分 小学校給食献立表



☆毎月19日は「食育の日~おうちでごはんの日~」です。

給食回数 17回

祖父江町学校給食センター

			☆母月19日	1は「艮育の日~	かっちでこはん	の $\exists \sim$ 」です。	給食回数 17回	祖父江町字仪紹]	民ピノダー
В		こんだてめい	おもにからだをつくるもとになる(あか) おもにからだのちょうし			うしをととのえる(みどり)	しをととのえる(みどり) おもにエネルギーのもとになる(きいろ)		
	曜		1ぐん	2ぐん	3ぐん	4ぐん	5ぐん	6ぐん	エネルギー (kcal)
			さかな・にく・たまご まめ・まめせいひん	ぎゅうにゅう にゅうせいひん こざかな・かいそう	いろのこいやさい	そのたのやさい くだもの・きのこ	こめ・パン・めん いも・さとう	ゆし・しゅじつ	
		こがたロールパン ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう			パン		647
20	木	やきそば	ぶたにく ちくわ かつおぶし	あおのり	にんじん	たまねぎ キャベツ しょうが	やきそばめん	あぶら	
		ウインナー	ウインナー						
		フルーツヨーグルト		ヨーグルト		みかん パイン もも			
		ごはん ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう			こめ		640
21	金	なすみそメンチカツ	ぶたにく			たまねぎ なす	パンこ こむぎこ	あぶら	
	717	なばなのツナあえ	ツナ		なばな	はくさい コーン	さとう		
		かきたまじる	たまご とうふ かまぼこ		にんじん みつば	たまねぎ ほししいたけ	でんぷん		
		ソフトめん ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう			ソフトめん		- - 744 -
25	火	ミートソースかけ	ぶたにく だいず		にんじん	たまねぎ しめじ グリンピース にんにく	さとう	ルウ	
20		オムレツ	たまご				でんぷん		
		はなやさいサラダ			ブロッコリー	カリフラワー キャベツ		ごまドレッシング	
		わかめごはん ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう わかめ			こめ		650
26	水	かれいフライ	かれい				こむぎこ パンこ	あぶら	
20	小	うのはないりに	とりにく おから ちくわ		にんじん	ごぼう こんにゃく ほししいたけ えだまめ	さとう	ごまあぶら	
		さつまいものみそしる	あぶらあげ みそ		にんじん	だいこん ねぎ	さつまいも		
		ごはん ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう			こめ		633
		れんこんつくね (2こ)	とりにく			れんこん たまねぎ			
27	木	こうやどうふのたまごとじ	たまご こうやどうふ とりにく かまぼこ		にんじん みつば	たまねぎ ほししいたけ	さとう		
L		きりぼしだいこんのあまずあえ			こまつな	きりぼしだいこん きゅうり	さとう		
		ごはん ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう			こめ		582
20	金	ぶたどん	ぶたにく かまぼこ		にんじん にら	たまねぎ こんにゃく にんにく しょうが	さとう		
20		なめこのみそしる	とうふ あぶらあげ みそ	わかめ		なめこ だいこん えのきたけ ねぎ			
		デコポン				デコポン			

大豆は栄養満点! &変身じょうず!

【大豆のおもな栄養素】

たんぱく質

体をつくるもとになる

食物せんい

おなかの調子を整える

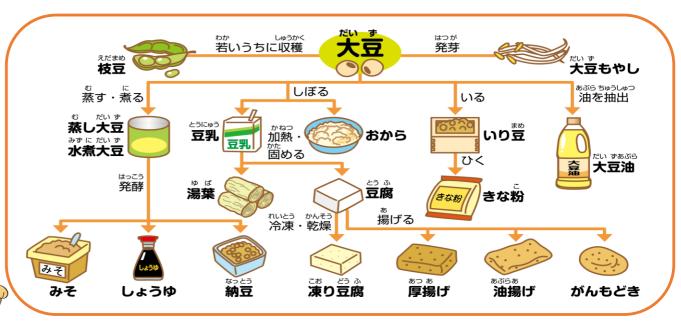
カルシウム

じょうぶな骨をつくる

また、着の図のように、 いろいろな食品に変身 することができるよ!



※都合により、献立内容が変更になることがあります。



2月の輸食にもいろいろなすがたで登場します!

3日

升长

みそは、大豆の種類や作り方のちがいによって、さまざまな種類に 分けられます。色の濃さにちがいが出るのは発酵・熟成の養さがちがう ためです。2種類以上のみそを混ぜたものを「合わせみそ」と言います。

26日 赤みそ





高野豆腐

高野豆腐とは、「凍り豆腐」とも 言い、豆腐を凍らせたあと、乾燥 させて作られる保存食品です。



おから 18・26日

エコにもつながります。

おからは「卯の花」とも言います。 豆腐を作るときに、大豆から豆乳を しぼったあとの残った部分です。 一部は食用とされていますが、ほとんど が廃棄されてしまうため、 おからを食べることは