

# 月間予定献立表

- 2月 -

栄養士 柴村 有紀

★印は中学部3年生のリクエスト給食です。

月		火		水		木		金											
<p>★普通食に使用する食材は形態食でも使用しますが、形態食にすることにより良い状態が保てないもの、味が著しく低下するもの等は代替食材を使用します。代替食材は、使用する食材に( )で表示、追加で食材を使用する場合は(+○)と表示します。また、普通食で使用するが形態食で使用しない食材は(×)と表示します。使用しない食材に変え、量の調整をします。</p>		<p>日</p> <p><b>献立名</b></p> <p>使用する主な食材 だし、調味料は含まず</p> <p>(形態食に毎日、さといも・ぐず粉・寒天を使用)</p>		<p>日</p> <p><b>献立名</b></p> <p>使用する主な食材 だし、調味料は含まず</p> <p>(形態食に毎日、さといも・ぐず粉・寒天を使用)</p>		<p>日</p> <p><b>献立名</b></p> <p>使用する主な食材 だし、調味料は含まず</p> <p>(形態食に毎日、さといも・ぐず粉・寒天を使用)</p>		<p>日</p> <p><b>献立名</b></p> <p>使用する主な食材 だし、調味料は含まず</p> <p>(形態食に毎日、さといも・ぐず粉・寒天を使用)</p>											
<p>2 牛乳</p> <p>けんちんうどん</p> <p>チーズおかか和え</p> <p>水ようかん抹茶クリーム</p> <p>牛乳、うどん(ひやむぎ) 豚肉、ごぼう、大根 にんじん、ねぎ(たまねぎ) じゃがいも、しいたけ ごまつな、キャベツ、チーズ 鰹節(×)、こしあん、抹茶生クリーム</p>	<p>3 牛乳</p> <p>いわしのかば焼き丼</p> <p>具だくさんみそ汁</p> <p>ひじきと大豆の煮もの</p> <p>牛乳、米、いわし(+鶏肉) でんぶん、薄力粉、油 しょうが、にんじん、大根 ねぎ(たまねぎ)、白菜 ごぼう、みそ、大豆、ひじき 板こんにゃく(×)</p> <p><b>【節分献立】</b></p>	<p>4 牛乳</p> <p>玉子とごぼうのませごはん</p> <p>鶏汁</p> <p>ごまおかか和え</p> <p>フルーツ和え</p> <p>牛乳、米、たまご、ごぼう 油揚げ(×)、しょうが にんじん、鶏肉、わかめ たけのこ、ねぎ(たまねぎ) ほうれん草、キャベツ 鰹節(×)、ごま(練りごま) りんご、バイン缶</p>	<p>5 牛乳</p> <p>ホイコーロー丼</p> <p>豆腐と春雨のスープ</p> <p>切干大根の中華和え</p> <p>紅茶ゼリー</p> <p>牛乳、米、にんにく、豚肉 しょうが、キャベツ、たまねぎ ぶなしめじ、にんじん、みそ ビーマン(赤パプリカ) わかめ、たけのこ、ねぎ 春雨(えのきたけ)、紅茶 ほうれん草、ごま(×) 切干大根(大根)、はちみつ レモン、でんぶん、豆腐</p>	<p>6 牛乳</p> <p>ツナライス</p> <p>和風クリームソース</p> <p>野菜スープ</p> <p>フルーツサラダ</p> <p>牛乳、米、ツナ、にんにく たまねぎ、にんじん、鶏肉 れんこん、薄力粉、バター みそ、キャベツ、きゅうり もやし(かぶ)、みかん缶 りんご、りんご酢、レーズン 白菜</p>	<p>9 牛乳</p> <p>ごはん</p> <p>野菜スープ</p> <p>厚揚げのカレーグラタン</p> <p>ひじきのごま和え</p> <p>牛乳、米、たまねぎ、白菜 もやし(かぶ)、しょうが 厚揚げ(豆腐)、にんにく 豚肉、カレー粉、にんじん でんぶん、薄力粉、バター キャベツ、ごま(練りごま) 梅干し、ひじき</p>	<p>10 牛乳</p> <p>ごはん</p> <p>具だくさんみそ汁</p> <p>魚の照り焼き</p> <p>のり和え</p> <p>フルーツカスタード</p> <p>牛乳、米、にんじん、大根 ねぎ(たまねぎ)、じゃがいも ごぼう、みそ、ぶり(+鶏肉) でんぶん、ごまつな、のり キャベツ、鰹節(×)、いちご たまご、薄力粉、生クリーム 黄桃缶</p>	<p>11</p> <p><b>建国記念の日 でお休みです</b></p>	<p>12 牛乳</p> <p>★親子丼</p> <p>★けんちん汁</p> <p>★おかか和え</p> <p>牛乳、米、鶏肉、たまねぎ たまねぎ、ねぎ(たまねぎ) 油揚げ(豆腐)、たまご でんぶん、ごぼう、大根 ごまつな、キャベツ 鰹節(×)</p>	<p>13 牛乳</p> <p>ごはん</p> <p>スープ煮</p> <p>ごまサラダ</p> <p>濃厚チョコプリン</p> <p>牛乳、米、ベーコン、鶏肉 たまねぎ、にんじん、白菜 カリフラワー、ごまつな キャベツ、きゅうり、コーン 赤パプリカ、りんご酢 レモン、ごま(練りごま) たまご、ミルクチョコレート</p> <p><b>【バレンタイン献立】</b></p>	<p>16 牛乳</p> <p>鶏としめじのカレーごはん</p> <p>みそ汁</p> <p>梅おかか和え</p> <p>ホイップクリーム和え</p> <p>牛乳、米、カレー粉、鶏肉 たまねぎ、にんじん、ごぼう ぶなしめじ、油揚げ(豆腐) じゃがいも、えのきたけ、みそ ごまつな、キャベツ、梅干し 赤パプリカ、鰹節(×) バイン缶、いちご、生クリーム</p>	<p>17 牛乳</p> <p>練馬スパゲッティ</p> <p>塩ちゃんこ汁</p> <p>土佐酢和え</p> <p>牛乳、スパゲッティ、ツナ 大根、りんご酢、のり、鶏肉 にんじん、白菜、豆腐 ねぎ(たまねぎ)、鰹節(×) じゃがいも</p>	<p>18 牛乳</p> <p>ごはん</p> <p>豆腐の具だくさん汁</p> <p>鮭と鶏のちゃんちゃん焼き</p> <p>カレーきんぴら</p> <p>牛乳、米、豆腐、わかめ たまねぎ、えのきたけ、鮭 鶏肉、しょうが、にんじん たけのこ、キャベツ、みそ 赤パプリカ、れんこん ごぼう、ごま(練りごま) カレー粉</p>	<p>19 牛乳</p> <p>からいもごはん</p> <p>さつま汁</p> <p>豚骨風煮もの</p> <p>黒糖コーヒーゼリー</p> <p>牛乳、米、さつまいも、鶏肉 にんじん、大根、みそ、豚肉 ねぎ(たまねぎ)、たまねぎ 黒砂糖、ごぼう、しいたけ インスタントコーヒー</p> <p><b>【郷土料理：鹿児島県】</b></p>	<p>20 牛乳</p> <p>ごはん</p> <p>具だくさんみそ汁</p> <p>豆腐ハンバーグきのこあんかけ</p> <p>ごま和え</p> <p>牛乳、米、大根、じゃがいも ねぎ(たまねぎ)、ごぼう みそ、豚肉、豆腐、たまねぎ パン粉(×)、たまご(×) しいたけ、ぶなしめじ えのきたけ、でんぶん ごまつな、大豆もやし(かぶ) キャベツ、にんじん ごま(練りごま)、</p>	<p>23</p> <p><b>天皇誕生日で お休みです</b></p>	<p>24 牛乳</p> <p>ごはん</p> <p>野菜汁</p> <p>むろあじのメンチカツ</p> <p>ゆかり和え</p> <p>フルーツ和え</p> <p>牛乳、米、白菜、にんじん ねぎ(たまねぎ)、しいたけ むろあじ、豚肉、しょうが こねぎ(×)、たまご(×) パン粉、みそ、油、キャベツ 薄力粉(×)、ほうれん草 ゆかり、鰹節(×)、いちご りんご</p>	<p>25 牛乳</p> <p>ごはん</p> <p>根菜のみそ汁</p> <p>肉豆腐</p> <p>フルーツヨーグルト</p> <p>牛乳、米、みそ、かぶ 大根、ごぼう、さといも 豚肉、たまねぎ、にんじん 生揚げ(豆腐)、しょうが でんぶん、黄桃缶 バイン缶、ヨーグルト</p>	<p>26 牛乳</p> <p>コッペパン</p> <p>リポリータ</p> <p>カチャトーラ風包み焼き</p> <p>★パンナコッタ風ゼリー</p> <p>牛乳、コッペパン(食パン) にんにく、セロリ、ベーコン キャベツ、たまねぎ、鶏肉 にんじん、いんげん豆 じゃがいも、黄パプリカ トマト缶、トマトピューレ 生クリーム、いちごジャム</p>	<p>27 牛乳</p> <p>鶏そぼろごはん</p> <p>みそ汁</p> <p>和風タルタルサラダ</p> <p>根菜のさっぱり煮</p> <p>牛乳、米、鶏肉、しょうが じゃがいも、たまねぎ、みそ えのきたけ、トマト、きゅうり キャベツ、マヨネーズ ピクルス、たまご、レモン ごぼう、にんじん、さといも しいたけ、ラー油(×) こねぎ(×)</p>