

日	曜	献立名	材料	日	曜	献立名	材料	日	曜	献立名	材料	日	曜	献立名	材料															
令和7年度 2月 小学校 (Aコース) こんだまびょう 【 2月の平均栄養価 】 <table><tr><th></th><th>エネルギー</th><th>たんぱく質</th><th>脂質</th><th>塩分</th></tr><tr><td>小学校</td><td>672kcal</td><td>25.6g</td><td>21.9g</td><td>3.17g</td></tr><tr><td>中学校</td><td>776kcal</td><td>28.7g</td><td>23.9g</td><td>3.71g</td></tr></table> 食育もくひょう バランスよく食べよう 給食もくひょう 給食のマナーを 考えて食べよう 今日の地場産物 米・米粉・小麦粉 ヤーコン・玉ねぎ 手作りみそ ♪牛乳(お茶)は、毎日つきます。 ♪はしは、毎日持参しましょう。 ♪食材の都合により献立の内容が一部変わることもあります。 ♪マークの日はスプーンがつきます。 ♪ごはんにおこげが入っている場合があります。 ♪魚には、骨が入っている場合があります。 気をつけて食べてください。 ※アレルギーに関しては、必要な方に原材料配合表をお渡ししています。そちらをご確認ください。																	エネルギー	たんぱく質	脂質	塩分	小学校	672kcal	25.6g	21.9g	3.17g	中学校	776kcal	28.7g	23.9g	3.71g
	エネルギー	たんぱく質	脂質	塩分																										
小学校	672kcal	25.6g	21.9g	3.17g																										
中学校	776kcal	28.7g	23.9g	3.71g																										
2月	月	ごはん	精白米(岩見沢産ななつぼし)	3火	火	ごはん	精白米(岩見沢産ななつぼし)	4水	水	黒糖パン	小麦粉(岩見沢産キタノカオリ)	5木	木	ごはん	精白米(岩見沢産ななつぼし)															
		鶏のだし塩汁	玉ねぎ、鶏もも肉、長ねぎ たまごだけ、しょうゆ、酒 みりん、塩こうじ、ごま油 だし昆布、かつおだし、塩			ピリ辛みそ汁	人参、玉ねぎ、白菜、長ねぎ コチュジャン、酒、にんにく みそ、だし昆布、かつおだし			クリームマカロニ	マカロニ、ベーコン、玉ねぎ 人参、ホールコーン、牛乳 白ワイン、シチューの素 スキムミルク、コンソメ 生クリーム、こしょう、塩			白玉汁	白玉、長ねぎ、白菜、玉ねぎ 酒、しょうゆ、塩 だし昆布、かつおだし															
		さばのみぞれあん	さば切り身、みりん、塩 三温糖、しょうゆ 酒、大根おろし、でん粉			いわしのハンバーグ	いわし入りハンバーグ 三温糖、しょうゆ、酒、みりん しょうが、でん粉			チキンカツ	鶏もも肉、塩、こしょう ガーリックパウダー、パン粉 エッグケアマヨネーズ キタノカオリ、キャノーラ油			ほっけの竜田揚げ	ほっけ切り身、塩、しょうが にんにく、酒、みりん しょうゆ、でん粉 キタノカオリ、キャノーラ油															
エネルギー 618 kcal		きんぴらごぼう	ごぼう、人参、豚もも肉 米油、みりん、酒、ごま油 しょうゆ、かつおだし	エネルギー 567 kcal		大豆とひじきの煮物	ひじき、大豆、鶏もも肉 しらたき、米油、酒、みりん、塩 三温糖、しょうゆ、かつおだし	エネルギー 850 kcal		イタリアンサラダ	きゅうり、カリフラワー、枝豆 イタリアンドレッシング	エネルギー 607 kcal		野菜のカレー風味ソテー	もやし、青ピーマン、人参 米油、コンソメ、塩、こしょう カレー粉、でん粉															
9月	月	コッペパン	小麦粉(岩見沢産キタノカオリ)	10火	火	ごはん	精白米(岩見沢産ななつぼし)	建国記念の日				12木	木	ごはん	精白米(岩見沢産ななつぼし)															
		ミネストローネ	玉ねぎ、マカロニ、ベーコン 人参、セロリ、大根、こしょう ダイストマト、にんにく、塩 トマトジュース、鶏がらスープ サルサポモドーロ、コンソメ			マーボーあんかけ丼(具)	豆腐、豚ひき肉、鶏ひき肉 しょうが、にんにく、にら 大豆、長ねぎ、ごま油、酒 三温糖、塩、赤みそ、しょうゆ トウバンジャン、中華だしの素 みそラーメンスープ テンメンジャン、でん粉							すいとん汁	すいとん、油揚げ、玉ねぎ 人参、ごぼう、長ねぎ しょうゆ、塩、酒、みりん だし昆布、かつおだし															
		さつまいものグラタン	さつまいも、グラタンベース シュレッドチーズ、黒こしょう			えびフライ	えびフライ、キャノーラ油							鶏肉の塩だれ焼き	鶏もも肉、塩だれ 塩、こしょう															
エネルギー 609 kcal		コーンソテー	ホールコーン、枝豆 コンソメ、塩、こしょう	エネルギー 797 kcal		ヤーコンのごまドレッシング	ヤーコン、ポークハム 切干大根、人参、しょうゆ 焙煎胡麻ドレッシング	エネルギー 629 kcal		キャベツのみそ炒め	キャベツ、さつま揚げ、米油 コチュジャン、にんにく みりん、しょうゆ、三温糖 酒、赤みそ	エネルギー 729 kcal		おからドーナツ	おからドーナツ キャノーラ油															
16月	月	ごはん	精白米(岩見沢産ななつぼし)	17火	火	バーガーパン	小麦粉(岩見沢産キタノカオリ)	18水	水	ごはん	精白米(岩見沢産ななつぼし)	19木	木	ごはん	精白米(岩見沢産ななつぼし)															
		大根のみそ汁	大根、玉ねぎ、長ねぎ、みそ 酒、だし昆布、かつおだし			コーンポタージュ	ホールコーン、クリームコーン 玉ねぎ、こしょう、有塩バター コンソメ、牛乳、鶏がらスープ 塩、コーンポタージュの素 生クリーム			コケピヨ丼(具)	鶏もも肉、玉ねぎ、長ねぎ 干しいたけ、鶏卵 三温糖、みりん、酒 しょうゆ、塩、でん粉 だし昆布、かつおだし			豆腐のみそ汁	豆腐、玉ねぎ、長ねぎ 手作りみそ、酒 だし昆布、かつおだし															
		白身魚フライ	白身魚フライ キャノーラ油			バーガーパティ	バーガーパティ デミグラスソース、三温糖 トマトケチャップ、赤ワイン ウスターソース、塩 ブルーピュレ			つぼ漬け	つぼ漬け			とり天	鶏もも肉、塩、天ぷらミックス 米粉、キャノーラ油、しょうゆ 酒、三温糖、みりん かつおだし															
エネルギー 596 kcal		じゃがいもの煮物	じゃがいも、豚もも肉 糸こんにゃく、人参、みりん 三温糖、しょうゆ、米油 かつおだし、酒	エネルギー 701 kcal		添え野菜	キャベツ、きゅうり、塩	エネルギー 587 kcal		もやしの炒めもの	もやし、人参、小松菜 しょうゆ、コンソメ、塩 こしょう、米油、でん粉	エネルギー 677 kcal		塩昆布炒め	塩昆布、もやし、ポークハム しょうゆ、三温糖、酒 みりん、米油															
						バックマヨネーズ	バックエッグケアマヨネーズ					エネルギー 678 kcal		福神漬	福神漬															
				24火	火	ナン	ナン	25水	水	揚げパン	小麦粉(岩見沢産キタノカオリ) グラニュー糖、キャノーラ油	26木	木	俺のチャーハン	精白米(岩見沢産ななつぼし) チャーハンの素															
						野菜フイヨンスープ	大根、ベーコン、玉ねぎ、塩 長ねぎ、白ワイン、こしょう 鶏がらスープ、野菜フイヨン			オニオンスープ	玉ねぎ、ソテーオニオン ホールコーン、ウインナー 鶏がらスープ、塩、コンソメ こしょう、白ワイン			「海の幸」蟹? あんかけ(具)	白菜、玉ねぎ、長ねぎ、豚もも肉 かに風味かまぼこ、しめじ 酒、しょうが、にんにく、ごま油 こしょう、米油、中華だしの素 しょうゆ、塩、ラーメンスープ、塩 三温糖、鶏がらスープ、でん粉															
						キーマカレー	豚ひき肉、カルダモン ターメリック、大豆、玉ねぎ 人参、しょうが、にんにく ブルーピュレ、カレー粉 トマトケチャップ、コンソメ トマトピュレ、カレールウ しょうゆ、中濃ソース 赤ワイン、塩、キタノカオリ			ケチャップとポーク	豚もも肉、いんげん、人参 カリフラワー、にんにく コンソメ、トマトケチャップ 塩、こしょう、ウスターソース 三温糖、ブルーピュレ オリーブ油、でん粉			油淋鶏風界限	鶏もも肉、しょうが、キャノーラ油 長ねぎ、塩、酒、米酢、しょうゆ、みりん でん粉、三温糖、中華だしの素、ごま油															
エネルギー 684 kcal				エネルギー 680 kcal		ヨーグルト	ソファール(プレーン)	エネルギー 680 kcal				エネルギー 800 kcal		青梗菜の炒めもの	チンゲンサイ、もやし、人参、塩昆布 にんにく、米油、オイスターソース でん粉、三温糖、しょうゆ、中華だしの素															
												エネルギー 650 kcal		おさつバター	さつまいも、三温糖 有塩バター、塩															
														小魚	パック小魚															