

令和元年度

2月

小学校(Bコース)

【 2月の平均栄養価 】

	エネルギー	たんぱく質	脂質	塩分
小学校	648kcal	24.6g	20.8g	2.9g
中学校	758kcal	28.1g	22.8g	3.4g

今月のもくひょう

バランスよく

食べよう！

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	日	曜	献立名	材料		
3月	節分献立	わかめごはん	精白米(岩見沢産なつぽし)わかめごはんの素	4火	コッペパン	小麦(岩見沢産キタノカオリ)	5水	ごはん	精白米(岩見沢産なつぽし)	6木	ソフトバスタ	小麦(岩見沢産きたほなみ)	7金	ごはん	精白米(岩見沢産なつぽし)	8土	コッペパン	小麦(岩見沢産キタノカオリ)	9日	コッペパン	小麦(岩見沢産キタノカオリ)
		すいとん汁	すいとん、玉ねぎ、ごぼう、長ねぎ、しょうゆ、塩、だし昆布、かつおだし			豚もも肉、玉ねぎ、人参、シチューの素、デミグラスソース、エスパニョールソース、中濃ソース、塩、こしょう、スープストック、米油			なめこのスープ			豚ひき肉、鶏ひき肉、人参、玉ねぎ、にんにく、まめ、中濃ソース、ミートソース、ミートソース、ミートソース、塩、トマトケチャップ、米油、トマトビュレ、こしょう			白菜のみそ汁	白菜、油揚げ、長ねぎ、手造りみそ、だし昆布、かつおだし		白菜のみそ汁	白菜、油揚げ、長ねぎ、手造りみそ、だし昆布、かつおだし		
		いわしのみぞれ煮	いわしのみぞれ煮			えびカツ			春巻			オムレツ			真だらの和風フライ	真だらの和風フライ、キャノーラ油		きじ肉じゃが	きじ肉、鶏むね肉、玉ねぎ、じゃがいも、人参、みりん、米油、三温糖、しょうゆ、酒、だし昆布、かつおだし		
		節分豆	パック黒糖黒豆			ヤーコンサラダ			野菜炒め			ツナサラダ			きじ肉じゃが	きじ肉、鶏むね肉、玉ねぎ、じゃがいも、人参、みりん、米油、三温糖、しょうゆ、酒、だし昆布、かつおだし					
10月	節分献立	ごはん	精白米(岩見沢産なつぽし)	11火	コッペパン	小麦(岩見沢産キタノカオリ)	12水	ごはん	精白米(岩見沢産なつぽし)	13木	ソフトバスタ	小麦(岩見沢産きたほなみ)	14金	ごはん	精白米(岩見沢産なつぽし)	15土	コッペパン	小麦(岩見沢産キタノカオリ)	16日	コッペパン	小麦(岩見沢産キタノカオリ)
		えのきのみそ汁	えのきだけ、玉ねぎ、長ねぎ、みそ、だし昆布、かつおだし			豚もも肉、玉ねぎ、人参、シチューの素、デミグラスソース、エスパニョールソース、中濃ソース、塩、こしょう、スープストック、米油			かきたま汁			豚ひき肉、鶏ひき肉、人参、玉ねぎ、にんにく、まめ、中濃ソース、ミートソース、ミートソース、ミートソース、塩、トマトケチャップ、米油、トマトビュレ、こしょう			鶏もも肉、玉ねぎ、人参、米油、にんにく、しょうが、トマトケチャップ、ウスターソース、カレールウ、チャツネ	鶏もも肉、玉ねぎ、人参、米油、にんにく、しょうが、トマトケチャップ、ウスターソース、カレールウ、チャツネ		鶏もも肉、玉ねぎ、人参、米油、にんにく、しょうが、トマトケチャップ、ウスターソース、カレールウ、チャツネ			
		鶏つくね	つくねハンバーグ			えびカツ			さんまのしょうが煮			オムレツ			鶏もも肉、玉ねぎ、人参、米油、にんにく、しょうが、トマトケチャップ、ウスターソース、カレールウ、チャツネ	鶏もも肉、玉ねぎ、人参、米油、にんにく、しょうが、トマトケチャップ、ウスターソース、カレールウ、チャツネ		鶏もも肉、玉ねぎ、人参、米油、にんにく、しょうが、トマトケチャップ、ウスターソース、カレールウ、チャツネ			
		切干大根の炒め煮	切干大根、人参、みりん、さつまいも、米油、三温糖、酒、しょうゆ、だし昆布、かつおだし			ヤーコンサラダ			高野豆腐の煮物			デザート			鶏もも肉、玉ねぎ、人参、米油、にんにく、しょうが、トマトケチャップ、ウスターソース、カレールウ、チャツネ	鶏もも肉、玉ねぎ、人参、米油、にんにく、しょうが、トマトケチャップ、ウスターソース、カレールウ、チャツネ		鶏もも肉、玉ねぎ、人参、米油、にんにく、しょうが、トマトケチャップ、ウスターソース、カレールウ、チャツネ			
17月	節分献立	ごはん	精白米(岩見沢産なつぽし)	18火	コッペパン	小麦(岩見沢産キタノカオリ)	19水	ごはん	精白米(岩見沢産なつぽし)	20木	ソフトバスタ	小麦(岩見沢産きたほなみ)	21金	ごはん	精白米(岩見沢産なつぽし)	22土	コッペパン	小麦(岩見沢産キタノカオリ)	23日	コッペパン	小麦(岩見沢産キタノカオリ)
		かぼちゃ団子汁	かぼちゃもち、玉ねぎ、長ねぎ、しょうゆ、塩、だし昆布、かつおだし			豚もも肉、玉ねぎ、人参、シチューの素、デミグラスソース、エスパニョールソース、中濃ソース、塩、こしょう、スープストック、米油			中華風卵スープ			豚ひき肉、鶏ひき肉、人参、玉ねぎ、にんにく、まめ、中濃ソース、ミートソース、ミートソース、ミートソース、塩、トマトケチャップ、米油、トマトビュレ、こしょう			豆腐のみそ汁	木綿豆腐、玉ねぎ、みそ、だし昆布、かつおだし		豆腐のみそ汁	木綿豆腐、玉ねぎ、みそ、だし昆布、かつおだし		
		さばのみそ煮	さばのみそ煮			えびカツ			おさかなと野菜のステーキ			オムレツ			鶏肉の香味焼き	鶏もも肉、クレージーソルト		鶏肉の香味焼き	鶏もも肉、クレージーソルト		
		炒りどり	鶏もも肉、酒、みりん、人参、ごぼう、しょうゆ、米油、塩、三温糖																		

♪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。

※アレルギーに関しては重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。