



平成24年度2月中学校給食予定献立表

日	献 立 名	赤 の 仲 間 血 や 肉 に な る	緑 の 仲 間 体 の 調 子 を 整 え る	黄 色 の 仲 間 熱 や 力 の も と に な る	エネルギー (kcal) たんぱく質(g)
1 (金)	【 節 分 献 立 】 ご飯(壹)・牛乳		☆牛乳		☆精白米・壹
	いわしの薄漬き	いわし			でん粉・☆小麦粉 食物油・ごま
	青菜としめじの煮浸し		☆小松菜	☆キャベツ・☆しめじ	
	みそ汁	油揚げ・みそ	生わかめ	☆葉蔥	☆里いも
	福豆ミックス	大豆			落花生 アーモンド
4 (月)	ご飯(壹)・牛乳 サラダ		☆牛乳		☆精白米・壹
	いかの更紗揚げ	いか			でん粉 食物油
	ポイルドキャベツ			☆キャベツ	
	コーンポテト			ホールコーン缶	じゃがいも バター
	みそ汁	みそ		☆ほうれん草 玉葱	焼きふ
5 (火)	納豆	☆納豆			
	豚キムチ丼(壹)・牛乳	豚肉	☆牛乳	ピーマン 人参・にら	☆精白米・壹 食物油
	みそ汁	油揚げ・みそ	生わかめ	玉葱・白菜キムチ 根深ねぎ	ごま油
	チョコ蒸しパン		☆牛乳	☆大根	
					プレミックス粉 バター
8 (金)	ご飯(壹)・牛乳		☆牛乳		☆精白米・壹
	魚のナッツソースかけ	さけ			
	肉じゃが	豚肉		人參	ピーナッツ・ごま
	みそ汁	あさり・みそ	生わかめ	☆小松菜	じゃがいも・でん粉
	のりふりかけ		のり		しらたき
12 (火)	ご飯(壹)・牛乳		☆牛乳		☆精白米・壹
	甘鶴三島コロッケ				☆さつまいも 食物油
	豆とえびのマヨネーズ和え	むきえび・大豆 鶏卵		枝豆	でん粉 マヨネーズ 食物油
	みそ汁	みそ	生わかめ	☆小松菜	じゃがいも
	ちりめん佃煮		ちりめんじゃこ		
13 (水)	コーンピラフ(壹)・牛乳	鶏肉	☆牛乳	コーン・玉葱	☆精白米・壹
	さけのクリームソース	さけ	☆牛乳 ☆生クリーム	☆ほうれん草 玉葱・マッシュルーム ホールコーン・グリンピース	☆小麦粉 バター 食物油
	ほうれん草のソテー			☆ほうれん草	食物油
	トマトと卵のスープ	鶏卵・ベーコン		トマト・人參 ☆ほうれん草	でん粉
	みかんムース				
14 (木)	ナン・牛乳		☆牛乳		ナン
	ドライカレー	豚肉	チーズ	ピーマン・人參 玉葱	食物油
	フレンチポテト				じゃがいも 食物油
	シーフードサラダ	むきえび・いか		きゅうり・☆キャベツ レタス	ごま油
	りんごゼリー		粉寒天	りんごジュース・りんご缶	
15 (金)	コーヒー牛乳の素				コーヒー牛乳の素
	ご飯(壹)・牛乳		☆牛乳		☆精白米・壹
	ビビンバ (肉炒め・ごま和え・炒り卵)	豚肉・鶏卵・みそ		☆ほうれん草 人參	食物油・ごま ごま油
	わかめスープ	かまぼこ	生わかめ	玉葱・もやし	ごま
	ごまプリン		☆牛乳		ミルクプリンの素 ごま
18 (月)	ご飯(壹)・牛乳		☆牛乳		☆精白米・壹
	魚のオーロラソース	さわら		玉葱	でん粉 食物油
	マヨネーズサラダ		チーズ・ひじき	☆小松菜	マヨネーズ
	根菜と豆の和風スープ	ひよこ豆		人參 パセリ	
	昆布の佃煮			☆大根・☆キャベツ 根深ねぎ・干し椎茸	

★ 県内産の食材

日	献立名	赤の仲間 血や肉になる	緑の仲間 体の調子を整える	黄色の仲間 熱や力のもとになる		エネルギー (kcal) たんぱく質(g)	
19 (火)	◆毎月19日は食育の日◆ さくらご飯(麦)・牛乳	☆牛乳		☆精白米・麦		871kcal 29.5g	
	カラフル卵焼き(ソーセージ) ポークウィンナー	鶏卵・ベーコン チーズ	人参	玉葱・ホールコーン グリンピース	マヨネーズ バター		
	ごま和え		☆ほうれん草	☆白菜	ごま		
	ポテトスープ アセロラゼリー	ベーコン	人参・パセリ	玉葱	じゃがいも		
20 (水)	わかめラーメン・牛乳	豚肉	☆牛乳 生わかめ	人参・☆葉葱 チングンツアイ	中華めん	ごま・ごま油 バター	770kcal 31.3g
	ぎょうざ	豚肉			小麦粉		
	野菜の中華炒め 果物			人参	☆白菜・☆しめじ 春雨	食物油	
	菜飯(麦)・牛乳		☆牛乳		☆精白米・麦		
21 (木)	大豆とひじきのチーズ焼き ブロッコリーのドレッシング和え	大豆・豚肉	チーズ・ひじき	人参・パセリ ブロッコリー	玉葱	じゃがいも 食物油・バター	876kcal 29.3g
	ポトフ	豚肉		人参	玉葱・☆大根 セロリー	じゃがいも	
	ストロベリーカスタードタルト	ポークウィンナー			いちご	小麦粉	
	鶏卵					バター	
22 (金)	中華丼(麦)・牛乳	豚肉・いか	☆牛乳	人参	☆白菜・筍・きくらげ 玉葱・グリンピース・干し椎茸	☆精白米・麦 でん粉	790kcal 30.7g
	うずらの卵 じゃがいもの中華サラダ	うずらの卵				食物油	
	加工小魚 果物			人参	きゅうり・ホールコーン缶	じゃがいも	
	お茶たまごふりかけ		小魚		果物	ごま油	
25 (月)	【ふるさと給食の日】 ご飯(麦)・牛乳		☆牛乳		☆精白米・麦		809kcal 30.2g
	いわしのおろしかけ 三色和え	いわし			☆大根	☆小麦粉・でん粉	
	三色和え	ポークハム		人参	☆キャベツ・きゅうり	食物油	
	豚汁	豚肉・豆腐・みそ		人参	☆大根・ごぼう	黒芋・こんにゃく	
26 (火)	お茶たまごふりかけ	鶏卵	のり			ごま	822kcal 30.0g
	わかめご飯(麦)・牛乳		☆牛乳・わかめ		☆精白米・麦		
	味噌おでん みそ	さつま揚げ・竹輪 昆布		人参	☆大根	☆里芋・こんにゃく でん粉	
	卵のしょうゆ煮	鶏卵					
27 (水)	ピーンズサラダ	大豆		人参	☆キャベツ・きゅうり ホールコーン缶	マヨネーズ	885kcal 33.9g
	果物				果物		
	ご飯(麦)・牛乳		☆牛乳		☆精白米・麦		
	チンジャオロース 中華コーンスープ	豚肉		ピーマン	筍缶	じゃがいも・でん粉	
28 (木)	中華コーンスープ	豆腐・鶏卵		☆葉葱・人参	クリームコーン缶 ホールコーン・きくらげ	食物油・ごま油 でん粉	858kcal 35.7g
	ミニトマト			☆ミニトマト			
	牛乳かん		☆牛乳・粉寒天		パイン缶・みかん缶		
	ご飯(麦)・牛乳		☆牛乳		☆精白米・麦		
28 (木)	魚のからしマヨネーズ焼き 粉ふきいも	さけ			パン粉	マヨネーズ	858kcal 35.7g
	肉団子スープ	肉団子		☆小松菜	玉葱・☆しめじ	春雨	
	大豆のふりかけ	大豆・かつお削り節	ちりめんじゃこ	人参		ごま・食物油	

☆ 県内産の食材

【お知らせ】

- ◆ 今月の給食は、17回の予定です。
- 6日(水)、7日(木)は、給食がありません。

今月の学校給食で使用している小松菜は、三島市山田地区の杉本正博さん、大根は山本克彦さん、しめじは川原ヶ谷地区の長谷川健一さん、ミニトマトは小林道雄さん、葉葱と里いもは小沢地区の遠藤芳明さん、キャベツは塙原地区の河崎剛さんの畑で栽培されたものです。
トマトソースは、三島ときめき連絡協議会トマトグループの皆さんのが畑で栽培されたトマトを加工したものを使用しています。