



平成28年度2月中学校給食予定献立表

三島市立錦田学校給食共同調理場

日	献 立 名	主に体の組織をつくる 食 品 群	主に体の調子を整える 食 品 群	主にエネルギーになる 食 品 群	エネルギー (kcal) たんぱく質(g)
1 (水)	ご飯(麦)・牛乳	☆牛乳		☆精白米・麦	
	ハンバーグ	鶏肉・豚肉	玉葱	パン粉・砂糖	食物油
	マセドアンサラダ	ポークハム	人参	じゃがいも・砂糖	食物油
	コーンスープ	ベーコン 脱脂粉乳	人参 パセリ	小麦粉 ホールコーン	バター 食物油
ミルームーク				砂糖	コーヒー
2 (木)	ナン・牛乳	☆牛乳		ナン	
	ドライカレー	豚肉・大豆 チーズ・脱脂粉乳	人参 さやいんげん		食物油
	フレンチサラダ		人参	☆キャベツ・きゅうり ホールコーン缶	食物油
	果物			果物	
3 (金)	わかめご飯(麦)・牛乳	☆牛乳・わかめ		☆精白米・麦	
	いわしの蒲焼き	いわし		☆小麦粉・でん粉 砂糖	食物油・ごま
	からし和え		☆小松菜・人参	☆キャベツ	
	みそ汁	油揚げ・豆腐・みそ	☆葉葱	☆白菜	☆さつまいも
福豆					
6 (月)	【受験応援メニュー】				
	カツ丼(麦)・牛乳	鶏卵・豚肉 ☆牛乳	人参	玉葱・グリンピース	☆精白米・麦・砂糖 小麦粉・パン粉
	みそ汁	みそ	わかめ ☆小松菜 ☆葉葱	☆大根・☆しめじ	食物油 ☆里いも
	果物			果物	
9 (木)	ご飯(麦)・牛乳	☆牛乳		☆精白米・麦	
	家常豆腐	焼き豆腐・豚肉	人参 ☆根深葱	玉葱・干し椎茸・筍缶	でん粉・砂糖
	中華コーンスープ	鶏卵		☆ほうれんそう	ホールコーン・玉葱 クリームコーン缶
	ギョーザ	豚肉		キャベツ	でん粉
のりふりかけ					食物油 ごま
10 (金)	ご飯(麦)・牛乳	☆牛乳		☆精白米・麦	
	さばの香味焼	さば	にら		ごま油・ごま
	筑前煮	鶏肉・竹輪	昆布 人参	れんこん・筍缶・ごぼう グリンピース	食物油 こんにゃく・砂糖
	みそ汁	油揚げ・豆腐・みそ	☆ほうれん草	☆白菜	
フルーツゼリー				パイン缶・みかん缶	ゼリーの素
13 (月)	ご飯(麦)・牛乳	☆牛乳		☆精白米・麦	
	魚の中華和え	さわら・大豆	人参	筍缶・グリンピース	でん粉・砂糖
	おひたし		☆小松菜	キャベツ・ホールコーン缶	食物油 ごま油
	みそ汁	豆腐・油揚げ・みそ	☆葉葱 わかめ	☆大根	
果物				果物	
14 (火)	【バレンタインメニュー】				
	豚キムチ丼(麦)・牛乳	豚肉 ☆牛乳	人参 ☆葉葱	白菜キムチ・玉葱 もやし	☆精白米・麦 食物油 ごま油
	ワンタンスープ	鶏肉 ☆牛乳	わかめ	☆小松菜・人参 ☆キャベツ	わんたんの皮 食物油・ごま油
	ガトーショコラ	豆乳			砂糖・米粉
果物					食物油 ココアパウダー
15 (水)	ソフトめん・牛乳	☆牛乳		ソフトめん	
	ミートソース	豚肉 チーズ	脱脂粉乳 トマトスープ・人参	玉葱	☆小麦粉・砂糖 バター 食物油
	ジャーマンポテト	ポークウィンナー	チーズ	さやいんげん	じゃがいも 食物油
	アーモンドフィッシュ		小魚		アーモンド・ごま

★ 県内産の食材

日	献 立 名	主に体の組織をつくる 食 品 群	主に体の調子を整える 食 品 群	主にエネルギーになる 食 品 群	エネルギー (kcal) たんぱく質(g)
16 (木)	ご飯(麦)・牛乳	☆牛乳		☆精白米・麦	
	魚のもみじ焼き	たら	人参ペースト	☆しめじ	マヨネーズ
	五目豆	大豆・鶏肉・竹輪	人参	ごぼう・グリンピース	こんにゃく・砂糖 食物油
	かき玉みそ汁	鶏卵・豆腐・みそ	☆小松菜・人参 ☆葉蔵	玉葱	
17 (金)	果物			果物	
	ご飯(麦)・牛乳	☆牛乳		☆精白米・麦	
	冬野菜カレー	豚肉	チーズ 脱脂粉乳	玉葱・かぶ・りんご	じゃがいも カレールウ 食物油
	福神漬け		人参	福神漬け	
20 (月)	ヘルシーサラダ		人参	☆キャベツ・きゅうり ホールコン缶	こんにゃく・砂糖 ごま油
	ブルーンヨーグルト		ヨーグルト	ブルーン	
	ご飯(麦)・牛乳	☆牛乳		☆精白米・麦	
	ししゃもの竜田揚げ		ししゃも	でん粉	食物油
21 (火)	ひじきの炒め煮	さつま揚げ・大豆	ひじき 人参 さやいんげん		砂糖 ごま・食物油
	豚汁	豆腐・豚肉・みそ	人参・☆葉蔵	☆大根・ごぼう	☆里いも・こんにゃく
	果物			果物	
	【ふるさと給食の日】				
22 (水)	ご飯(麦)・牛乳	☆牛乳		☆精白米・麦	
	味噌おでん	さつま揚げ・竹輪	昆布 みそ	人参	☆大根 ☆里いも こんにゃく・砂糖 砂糖
	卵のじょうゆ煮	鶏卵			
	ビーンズサラダ	大豆		人参	キャベツ・きゅうり ホールコーン缶 マヨネーズ
24 (金)	ココアプリン		☆牛乳・脱脂粉乳		ココアプリンの素
	かつお胚芽ふりかけ	かつお			胚芽 ごま
	【富士山の日メニュー】				
	ご飯(麦)・牛乳	☆牛乳		☆精白米・麦	
27 (月)	富士山コロッケ	豚肉・鶏肉		玉葱	じゃがいも・パン粉 食物油
	蒸しキャベツ(ソース)			☆キャベツ	小麦粉 ごま
	大根のそぼろ煮	豚肉		☆大根・グリンピース 干し椎茸	砂糖 ☆里いも・砂糖 でん粉
	みそ汁	豆腐・油揚げ・みそ	わかめ	☆葉蔵	☆白菜・☆しめじ
28 (火)	ミニトマト			☆ミニトマト	
	ご飯(麦)・牛乳	☆牛乳		☆精白米・麦	
	魚のからしマヨネーズ焼き	さけ		パン粉 キャベツ・りんご きゅうり・パイン缶	マヨネーズ
	りんごサラダ			砂糖	食物油
27 (月)	シチュー	鶏肉	☆牛乳・脱脂粉乳 チーズ	☆小松菜 人参	☆さつまいも ☆小麦粉 バター ごま
	わかめしらすふりかけ		わかめ・しらす		
	ご飯(麦)・牛乳	☆牛乳		☆精白米・麦	
	いかのカレー揚げ	いか		でん粉	食物油
28 (火)	五目きんぴら	さつま揚げ		人参 さやいんげん	砂糖 食物油 ごま
	みそ汁	油揚げ・みそ	わかめ	☆大根	☆じゃがいも
	のりの佃煮		☆のり		砂糖
	ご飯(麦)・牛乳	☆牛乳		☆精白米・麦	
28 (火)	鶏のごまソースかけ	鶏肉			砂糖・でん粉 ごま
	三色和え	ポークハム		人参	砂糖
	具だくさん汁	豚肉・豆腐・みそ		☆キャベツ・きゅうり 大根・ごぼう	☆里いも・こんにゃく
	いちごミルクデザート	鶏卵	乳製品	いちご	砂糖

☆ 県内産の食材

【お知らせ】

◆ 今月の給食回数は、17回の予定です。

7日(火)、8日(水)、23日(木)は、給食がありません。



天候により、食材が変更になる場合があります。

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、ほうれん草は林正俊さん、根深葱は杉山久雄さん、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、キャベツは塚原地区の河崎剛さん、里いもは杉本隆さん、白菜は三ツ谷地区的高橋博幸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栽培されたトマトを加工したものを使っています。