

2月予定献立表

初午という言葉は、2月最初の「午（うま）の日」からきています。和銅4年（711年）2月初午の日に稻荷大神が稻荷山に鎮座したゆかりの日なので、その年の2月最初の午の日を初午と呼びます。稻荷神の使いであるキツネの好物は「油揚げ」ですので、油揚げを使った子ぎつね寿司を給食で提供します。

2月17日(火)	2月18日(水)	2月19日(木)	2月20日(金)
ごはん 牛乳 ハタハタのからあげ 根菜汁 小松菜のごまあえ かみかみ献立 はたはた： 成魚で体長が20cm前後の魚で、国内では島根県から北の日本海側、北海道の太平洋沿岸に分布。昼間は砂泥地にもぐって生息する夜行性の魚です。	カレーライス 牛乳 キャベツとハムのソテー	ごはん 牛乳 松風焼き 白菜と菊菜の土佐和え 豆腐とわかめのみそ汁	バーガーパン 牛乳 鶏肉の照り焼き または 白身魚フライ 添えキャベツ コンソメスープ
食材名 分量(g) 米 80 g 牛乳 1 本 ハタハタ 2 尾 片栗粉 2 g 米粉 1 g 塩 0.1 g 揚げ油 4 g 豚肉 10 g にんじん 10 g ごぼう 10 g 板こんにゃく 15 g だいこん 20 g 青ねぎ 5 g 塩 0.5 g 薄口しょうゆ 3 g けずりぶし 2 g 水 100 g 小松菜 40 g にんじん 5 g さとう 0.5 g 濃口しょうゆ 2 g 白すりごま 1 g	食材名 分量(g) 米 74 g 麦 6 g 牛肉 15 g 塩 0.3 g こしょう 0.04 g ジンジャー・パウダー 0.04 g ガーリック・パウダー 0.04 g サラダ油 1 g たまねぎ 60 g にんじん 20 g じゃがいも 50 g チキンスープ 5 g マーガリン 6 g 小麦粉 6 g ペーストチヤツネ 1.5 g 塩 0.8 g こしょう 0.02 g オールスパイス 0.02 g 赤ワイン 2 g トマトケチャップ 2 g ウスター・ソース 1 g カレー粉 0.5 g カルダモン 0.01 g コリアンダー 0.01 g ローリエ 0.01 g 水 90 g 牛乳 1 本 ピッコロハム(チキン) 8 g キャベツ 30 g ホールコーン 10 g 塩 0.2 g こしょう 0.03 g 濃口しょうゆ 0.5 g サラダ油 0.5 g	食材名 分量(g) 米 80 g 牛乳 1 本 鶏ミンチ 60 g たまねぎ 30 g 土しうが 0.4 g パン粉 4.5 g 合わせみそ 3.5 g さとう 0.8 g 薄口しょうゆ 1 g 酒 1 g 白いりごま 0.5 g はくさい 40 g しゅんぎく 8 g にんじん 5 g 濃口しょうゆ 3 g さとう 0.5 g 糸かつお 1 g 油揚げ 5 g にんじん 10 g とうふ 20 g カットわかめ 0.3 g 青ねぎ 5 g 八幡のみそ 9 g 八幡の白みそ 3 g けずりぶし 2 g 水 100 g	食材名 分量(g) バーガーパン 1 こ 牛乳 1 本 鶏肉 1 切 さとう 2 g みりん 1 g 濃口しょうゆ 3 g 白身魚フライ 1 こ 揚げ油 9 g ノンエッグタルタルソース 1 袋 キャベツ(八幡産) 30 g 塩 0.1 g ベーコン 5 g にんじん 10 g たまねぎ 20 g じゃがいも 15 g 薄口しょうゆ 3 g 塩 0.5 g こしょう 0.02 g チキンスープ 6 g 水 100 g
2月24日(火)	2月25日(水)	2月26日(木)	2月27日(金)
ごはん 牛乳 韓国風肉じゃが 春雨サラダ	キムタクごはん 牛乳 小松菜と厚揚げの煮物 いものこ汁	ごはん 牛乳 白身魚のピリットジャン 五目スープ	きな粉パン 牛乳 鶏肉のハーブグリル ベジタブルスープ
食材名 分量(g) 米 80 g 牛乳 1 本 豚肉 20 g にんじん 20 g たまねぎ 50 g じゃがいも 70 g カットしめじ 5 g 突きこんにゃく 10 g にら 5 g おろしにんにく 0.5 g さとう 2 g 濃口しょうゆ 7 g コチュジャン 1 g トウバンジャン 0.1 g サラダ油 0.3 g 水 30 g 普通春雨 8 g ポークハム 5 g キャベツ 25 g にんじん 5 g 塩 0.1 g ごま油 0.5 g さとう 1 g 濃口しょうゆ 3 g 酢 2 g	食材名 分量(g) 米 70 g ベーコン 10 g キムチ(ノンアレルギー) 15 g 刻みたくあん 15 g 薄口しょうゆ 1 g 牛乳 1 本 小松菜 40 g 厚揚げ 20 g みりん 1 g さとう 0.5 g 濃口しょうゆ 2 g けずりぶし 1 g 水 10 g 鶏肉 10 g さといも 25 g にんじん 10 g 突きこんにゃく 10 g 青ねぎ(八幡産) 5 g 八幡のみそ 9 g 八幡の白みそ 3 g けずりぶし 2 g 水 100 g	食材名 分量(g) 米 80 g 牛乳 1 本 百草魚角切り(ホキ) 50 g 片栗粉 6 g 米粉 4 g 揚げ油 5 g おろしにんにく 0.1 g 土しうが 0.1 g 青ねぎ 3 g 濃口しょうゆ 2.5 g さとう 0.8 g 酢 0.8 g トウバンジャン 0.1 g 豚肉 10 g 土しうが 0.5 g にんじん 10 g たまねぎ 20 g たけのこ(水煮) 8 g はくさい 20 g チンゲンサイ 10 g 薄口しょうゆ 4 g 塩 0.3 g こしょう 0.02 g けずりぶし 2 g 水 90 g 片栗粉 0.5 g	食材名 分量(g) コッペパン 1 こ 揚げ油 3 g きな粉 7 g 上白糖 7 g 塩 0.1 g 牛乳 1 本 鶏肉 60 g 白ワイン 1 g 香草塩 0.5 g ベーコン 5 g にんじん 5 g たまねぎ 20 g キャベツ 20 g 薄口しょうゆ 2 g 塩 0.4 g こしょう 0.02 g チキンスープ 8 g 水 100 g バセリ(乾) 0.03 g
2月の平均栄養量			
区分	小学校	中学校	
エネルギー	615kcal	749kcal	
たんぱく質	26g	32g	

【19日の献立より】

松風焼きは、表面にけしの実やごまを飾り、裏面には何もないという独特の仕上がりが特徴の焼き物です。
「裏がない=正直である」という縁起を担ぎ、おせち料理に用いられてきました。



自分で選んだ
ほうを
食べましょう！



【八幡産の野菜】

給食では、八幡産の野菜を適宜使用しています。野菜の名前のあとに(八幡産)と表記されているものが、八幡産の野菜になります。

おいしいと評判の八幡の青ねぎ(九条ねぎ)は、種を植えて育つまで4~5か月、大切に育てられたものです。いろんな料理にして給食でいただきます。

