



2月

こんだて予定表



日 (曜)	こんだて	赤の食品	黄の食品	緑の食品	調味料その他	エネルギー (kcal) たんぱく (g)
		体をつくる	エネルギーのもと	体の調子をととのえる		
2 (月)	小松菜豚みそ丼	豚肉 赤みそ	こめ ごま油 三温糖 白いりごま でんぷん	こまつな 切干大根 もやし にんじん	みりん 酒 かき油	766 27.8
	牛乳	牛乳				
	ニラたまスープ	ベーコン 鶏卵	米ぬか油 馬鈴薯	玉ねぎ にんじん なら	薄しょうゆ しお	
3 (火)	バターパン		バターパン			794 29.3
	牛乳	牛乳				
	いわしのアングレース	いわし開き	小麦粉 でんぷん 米白絞油 三温糖 パン粉	土生姜	酒 ウスターソース	
	野菜いっぱいスープ	ベーコン		にんじん 玉ねぎ キャベツ	しお こしょう	
	福豆	大豆				
4 (水)	ごはん		こめ			887 34.5
	牛乳	牛乳				
	揚げどりの甘酢ソース	鶏肉	小麦粉 でんぷん 米白絞油 ごま油 三温糖	土生姜 ねぎ	酒 しょうゆ 酢	
	もやしとツナのソテー	ツナ水煮	三温糖 米ぬか油	にんじん もやし	しょうゆ 酢	
	かす汁	豚肉 油あげ 信州みそ	さといも	にんじん 大根 ねぎ	しょうゆ	
5 (木)	ごはん		こめ			728 30.2
	牛乳	牛乳				
	八宝菜(えび)	豚肉 おきえび	米ぬか油 でんぷん	土生姜 玉ねぎ にんじん 干しいたけ ゆでたけのこ もやし キャベツ	しお しょうゆ	
	大豆のいそ煮	大豆 ひじき	三温糖		しょうゆ	
6 (金)	ごはん		こめ			838 30.6
	牛乳	牛乳				
	かしわの甘辛煮	鶏肉	でんぷん 米白絞油 三温糖	土生姜	酒 しょうゆ	
	花菜ともやしのごま和え		白いりごま	キャベツ もやし にんじん 花菜	しょうゆ	
9 (月)	大根のみそ汁	油あげ 信州みそ		大根 ねぎ		
	玄米入りごはん		こめ 玄米			903 33.5
	牛乳	牛乳				
	麻婆だいこん	豚ひき肉 赤みそ	米ぬか油 三温糖 ごま油 でんぷん	土生姜 にんにく なら 大根 玉ねぎ にんじん ゆでたけのこ 干しいたけ	しょうゆ 酒 豆板醤	
かしわのこはく揚げ	鶏肉	でんぷん 米白絞油	土生姜	しょうゆ		
10 (火)	きなこパン	きな粉	パン 米白絞油 三温糖		しお	788 27.9
	牛乳	牛乳				
	セルフサンド(ウィンナー)	ポークウィンナー	パン 三温糖 米ぬか油	キャベツ	ケチャップ ウスターソース しお	
	ABCスープ	ベーコン	アルファベットマカロニ 米ぬか油	キャベツ 玉ねぎ にんじん コーン	しお こしょう	
12 (木)	ポークカレー	豚肉 脱脂粉乳 粉チーズ	こめ 麦 米ぬか油 馬鈴薯 バター 小麦粉	にんにく 土生姜 玉ねぎ にんじん セロリー	しお こしょう カレー粉 ケチャップ トマトペースト チャツネ ウスターソース しょうゆ ターメリック クミン カルダモン	850 27.4
	牛乳	牛乳				
	ドレッシングサラダ	ツナ油漬	米ぬか油 三温糖	キャベツ にんじん	酢 しお こしょう	
13 (金)	ピラフ	ベーコン 鶏肉	こめ 米ぬか油	玉ねぎ にんじん グリーンピース	酒 カレー粉 しお こしょう	852 34.1
	牛乳	牛乳				
	焼きウィンナー	ポークウィンナー	三温糖		ケチャップ ウスターソース	
	中華コーンスープ	鶏卵	ごま油 でんぷん	コーンクリーム コーン ほうれんそう	薄しょうゆ しお 酒	
	ココアプリン	脱脂粉乳	プリンのもと		ココア	

日 (曜)	こんだて	赤の食品	黄の食品	緑の食品	調味料その他	エネルギー (kcal) たんぱく (g)
		体をつくる	エネルギーのもと	体の調子をととのえる		
16 (月)	わかめごはん	炊込わかめ	こめ 麦			690 28.4
	牛乳	牛乳				
	豆腐の五目煮	とうふ 鶏肉 ひじき	米ぬか油 三温糖	にんじん 玉ねぎ ごぼう ねぎ	酒 しょうゆ	
	キャベツのごま酢和え		三温糖 白いりごま	キャベツ にんじん もやし	しょうゆ 酢	
1年生家庭科考案【苦手な野菜がおいしい!給食メニュー】 玉ねぎ克服!「ミートソースマカロニグラタン」						
17 (火)	黒糖パン		黒糖パン			840 33.7
	牛乳	牛乳				
	新メニュー★ ミートソースマカロニグラタン	牛ひき肉 豚ひき肉 シュレッドチーズ	エルポマカロニ 米ぬか油	玉ねぎ にんじん	しお こしょう トマトピューレ ケチャップ トマトペースト ウスターソース	
	レンズ豆のスープ	ポークソテー レンズ豆	米ぬか油	玉ねぎ にんじん キャベツ コーン	しお こしょう	
18 (水)	ごはん		こめ			724 31.0
	牛乳	牛乳				
	煮魚(さば)	鯖	三温糖	土生姜	みりん 酒 しょうゆ	
	白菜のゆかりあえ	しらす干し		はくさい	ゆかり	
	卵とじ汁	鶏卵 とうふ		ほうれんそう ねぎ	薄しょうゆ しお	
19 (木)	みそカツ丼	鶏肉 鶏卵 赤みそ	こめ 小麦粉 パン粉 米白絞油 三温糖 ごま油 すりごま 米ぬか油	にんにく キャベツ にんじん	しお こしょう 酒 しょうゆ	832 32.2
	牛乳	牛乳				
	たぬき汁	さつま揚げ 油あげ	でんぷん	板こんにやく にんじん えのきだけ ねぎ 土生姜	薄しょうゆ しお	
20 (金)	大豆ごはん 	大豆 油あげ	こめ 三温糖	にんじん 干しいたけ さやいんげん ごぼう	しょうゆ みりん しお 薄しょうゆ 酒	794 31.3
	牛乳	牛乳				
	ちくわのチーズいそべ揚げ	焼きちくわ あおのり 粉チーズ	小麦粉 米白絞油			
	白菜のそぼろ汁	鶏ひき肉	でんぷん	はくさい 土生姜 にんじん ねぎ	しょうゆ 薄しょうゆ しお	
2/24(火)~2/26(木)は期末テストのため、給食はありません。						
27 (金)	わかめごはん	炊込わかめ	こめ 麦			761 23.1
	牛乳	牛乳				
	じゃが芋のあんかけ	豚ひき肉	馬鈴薯 米ぬか油 三温糖 ごま油 でんぷん	土生姜 玉ねぎ にんじん 干しいたけ ピーマン	しょうゆ しお こしょう	
	ポパイサラダ	ひじき ツナ油漬	三温糖 白いりごま	ほうれんそう キャベツ コーン	しょうゆ マヨネーズ	

食材納品状況や調理の都合により、献立内容や使用食材の一部を変更する場合があります。変更の際にはスクリーン等を通じてお知らせいたします。

給食食材 産地情報

~2月の主な食材の産地~ (資料提供 (財) 京都府学校給食会)

米 京都
麦 福井
もち玄米 北海道他
牛乳 京都

牛肉 北海道他
豚肉 鹿児島他
鶏肉 宮崎・兵庫他
鶏卵 京都

いわし開き 千葉他
さば 京都
しらす干し 兵庫他
えび ミャンマー

地元産(長岡京市産)
小松菜 ほうれん草
キャベツ ねぎ
大根 白菜 花菜

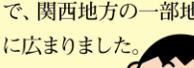
じゃがいも 北海道
にんじん 鹿児島他
もやし 岐阜
にんにく 青森
セロリー 静岡他
玉ねぎ 北海道他

にら 高知
ごぼう 青森他
さといも 愛媛他
たけのこ 京都
土生姜 高知
えのき 長野



節分は、立春・立夏・立秋・立冬の前日のことですが、現在では、立春の前日だけをさすことが多いです。昔の人は、冬から春へと変わる立春を新しい1年の始まりと考え、お正月と同じように大切にしていました。その前日となる節分は、大晦日のような位置付けで、1年の無事や幸福を祈る行事や行事食が伝わっています。



 <p>イワシ イワシを焼くにおいで鬼を追い払います。イワシの頭はヒイラギの枝に差して玄関に飾り、厄除けに使います。</p>	 <p>大豆 いった豆をまいて鬼を追い払い、年齢の数だけ豆を食べて1年の幸福を願います。</p>	 <p>恵方巻き 太巻きずしを切らずに、その年の縁起の良い方角(恵方=今年には東北東)を向いて食べるというもので、関西地方の一部地域の風習が全国に広まりました。</p>
 <p>そば 年越しそばと同じように、新年への願いを込めてそばを食べる風習があります。</p>	 <p>こんにやく 体の中にたまった砂(不要なもの)を出す「砂おろし」として、こんにやく料理を食べる地域もあります。</p>	 <p>お雑煮 お雑煮を食べる地域もあります。</p>