

2月の予定献立表



2月1日(木)	小633kcal 中777kcal	2月2日(金)	小541kcal 中657kcal	2月5日(月)	小555kcal 中684kcal	2月6日(火)	小563kcal 中694kcal	2月7日(水)	小570kcal 中644kcal
いわしのかば焼き 牛乳 さつまい 節分豆		小型パン 牛乳 ☆ミートスパゲティ キャベツとコーンのサラダ		ごはん 牛乳 大根と豚肉の煮物 にんじんのしりしり		ごはん 牛乳 タッカルビ 豚肉ともやしのスープ		ごはん 牛乳 ほっけの塩焼き 大根と白菜のみそ汁 ごぼうのきんぴら	

食材名	分量(g)	食材名	分量(g)	食材名	分量(g)	食材名	分量(g)	食材名	分量(g)
米	80g	小型パン	1こ	米	80g	米	80g	米	80g
濃口しょうゆ	2g	牛乳	1本	牛乳	1本	牛乳	1本	牛乳	1本
薄口しょうゆ	2g	スパゲティ	25g	大根	100g	鶏肉	50g	ほっけ一塩	
酒	2g	牛肉ミンチ	30g	豚肉	20g	コチュジャン	4g	小学校(40g)	1切
いわし		塩	0.3g	にんじん	15g	濃口しょうゆ	5g	中学校(50g)	1切
小学校(40g)	1尾	こしょう	0.02g	さつまい	20g	みりん	5g	大根	20g
中学校(50g)	1尾	ナツメグ	0.02g	濃口しょうゆ	6g	さとう	1.2g	にんじん	10g
片栗粉	4g	オールスパイス	0.02g	酒	1g	おろしにんにく	0.06本	油揚げ	7g
米粉	2g	たまねぎ	60g	さとう	3g	土しょうが	0.2g	はくさい	20g
揚げ油	4g	にんじん	20g	土しょうが	1g	ごま油	1g	青ねぎ(八幡産)	5g
濃口しょうゆ	1.5g	トマトチャップ	8g	三度豆	5g	キャベツ	40g	八幡のみそ	9g
さとう	1g	トマトピューレ	6g	みりん	2g	たまねぎ	15g	八幡の白みそ	3g
酒	0.5g	ウスターソース	2g	けずりぶし	1g	にんじん	10g	けずりぶし	3g
水	1.5g	赤ワイン	2g	水	40g	豚肉	8g	水	100g
牛乳	1本	にんじん	5g	にんじん	30g	土しょうが	1g	ごぼう	30g
にんじん	10g	キャベツ(八幡産)	30g	ツナオイル漬け	12g	にんじん	5g	にんじん	10g
ごぼう	5g	ホールコーン	8g	さとう	0.2g	たまねぎ	20g	こんにやく	10g
こんにやく	10g	ほうれんそう(八幡産)	10g	薄口しょうゆ	1.2g	青ねぎ	3g	さつまい	10g
しめじ	10g	塩	0.3g	酒	1g	太もやし	20g	濃口しょうゆ	2g
さつまいも	30g	こしょう	0.02g	塩	0.1g	薄口しょうゆ	4g	酒	1g
青ねぎ(八幡産)	5g	さとう	0.1g	こしょう	0.02g	塩	0.3g	さとう	0.5g
八幡のみそ	9g	濃口しょうゆ	1g	濃口しょうゆ	0.3g	こしょう	0.02g	みりん	1g
八幡の白みそ	3g	酢	2g	サラダ油		けずりぶし	3g	サラダ油	0.5g
けずりぶし	3g	サラダ油	1g			水	100g	ごま油	0.2g
水	100g								
節分豆	1袋								



2月のわくわく給食の
テーマ曲は、童謡「パン
のマーチ」です。
1969年にTVで紹介さ
れた、パンを題材にした
歌です。

☆マーク献立について
卒業のお祝いとして、中学校3年生にアンケートをとり、
人気No.1になった献立いれました。お楽しみに♪

2月8日(木)	小721kcal 中900kcal	2月9日(金)	小595kcal 中736kcal	2月13日(火)	小528kcal 中649kcal	2月14日(水)	小667kcal 中829kcal	2月15日(木)	小631kcal 中773kcal
ゆかりご飯 牛乳 ☆鶏肉のからあげ 春雨スープ		子ぎつね寿司 牛乳 くず汁 小松菜の土佐あえ		ごはん 牛乳 豆腐チゲ ちくわと小松菜のあえもの		ピラフ 牛乳 ☆ABCスープ ☆チョコチップマフィン		ごはん 牛乳 鯖のしょうが煮 たまぎ汁	

食材名	分量(g)	食材名	分量(g)	食材名	分量(g)	食材名	分量(g)	食材名	分量(g)
米	80g	米	80g	米	80g	米	70g	米	80g
ゆかり	1.5g	ちりめんじゃこ	3g	牛乳	1本	鶏肉	10g	牛乳	1本
牛乳	1本	米酢	11g	豆腐	40g	にんじん	5g	生鯖	1切
鶏肉	60g	上白糖	7g	はくさい	30g	たまねぎ	5g	さとう	6g
濃口しょうゆ	2g	塩	0.7g	にんじん	15g	ホールコーン	5g	酒	1g
酒	1g	油揚げ	15g	たまねぎ	10g	塩	0.6g	土しょうが	1g
ジンジャーパウダー	0.05g	にんじん	10g	にら	5g	こしょう	0.05g	みりん	2g
ガーリックパウダー	0.05g	さとう	2g	白ねぎ	10g	濃口しょうゆ	1g	濃口しょうゆ	6g
米粉	4g	濃口しょうゆ	3g	豚肉	20g	サラダ油	0.5g	水	10g
片栗粉	6g	けずりぶし	1g	キムチ(ソウル産)	15g	チキンスープ	15g	にんじん	10g
揚げ油	9g	水	30g	土しょうが	0.1g	牛乳	1本	こんにやく	20g
豚肉	10g	黒いりごま	1g	おろしにんにく	0.1g	ベーコン	8g	油揚げ	8g
にんじん	10g	牛乳	1本	コチュジャン	0.5g	にんじん	10g	さつまい	15g
たまねぎ	20g	鶏肉	20g	八幡のみそ	10g	たまねぎ	30g	えのきたけ	8g
太もやし	15g	酒	0.3g	酒	1g	ABCマカロニ	5g	土しょうが	1g
はるさめ	7g	土しょうが	0.5g	けずりぶし	2g	塩	0.3g	青ねぎ(八幡産)	5g
青ねぎ(八幡産)	5g	片栗粉	1g	水	40g	こしょう	0.03g	薄口しょうゆ	2g
塩	0.4g	たまねぎ	20g	ちくわ	10g	薄口しょうゆ	2g	濃口しょうゆ	2g
こしょう	0.02g	にんじん	10g	太もやし	20g	チキンスープ	6g	けずりぶし	2g
薄口しょうゆ	3g	青ねぎ	3g	小松菜	25g	水	100g	煮干し	1g
けずりぶし	3g	けずりぶし	3g	濃口しょうゆ	2g	パセリ(乾)	0.03g	水	100g
水	100g	薄口しょうゆ	3g	さとう	0.5g	小麦粉	16g	片栗粉	1g
		塩	0.5g			上白糖	8g		
		酒	1g			液卵	8g		
		水	160g			牛乳	15g		
		小松菜	40g			マーガリン	8g		
		にんじん	5g			チョコチップス	6g		
		さとう	0.5g			ベーキングパウダー	0.8g		
		濃口しょうゆ	2g						
		系かつお	1g						

初午の日には稲荷神社に
いなり寿司を奉納したり、
豊作祈願としていなり寿司
を食べたりする習慣が残っ
ています。



※ 中学生は表示より約1.2~1.3倍の分量です。
※ kcal表示は 小:小学生、中:中学生です。
※ 野菜や献立は天候等により変更になる場合があります。