

2月分 学校給食予定献立表

令和2年度

朝霞市学校給食センター

月	日	曜	器具 はし スプーン その他	主食 つけるもの かけるもの	こんだて名		お か ず	こんだてのざいりょう(食材料)	栄養価			
					牛乳				小学校	中学校	エネルギー(kcal)	たんぱく質(g)
					小学校	中学校						
★	1	月			○	○	ごはん	すましじる	かまぼこ、にんじん、えのきたけ、ほうれんそう、ながねぎ、しょうゆ、塩、かつお節、でん粉	638	748	
								さばのみそに	さば、しょうゆ、三温糖、みそ、みりん、ねしょうが、酒	27.0	33.5	
								じゃがいもをほろに	ぶた肉、じゃがいも、こんにやく、にんじん、えだまめ、こめ油、しょうゆ、三温糖、みりん、塩、かつお節、でん粉			
	2	火	 		○	○	こどもパン スライス	ミネストローネ	とり肉、たまねぎ、にんじん、キャベツ、にんにく、こめ油、チキンブイヨン、トマト、トマトケチャップ、三温糖、こしょう、塩	649	822	
								ハンバーグのバーベキュー ソースがけ	ハンバーグ(鶏肉、たまねぎ、豚脂、粒状植物性たん白、豚肉、水溶性食物繊維、 粉末状植物性たん白、砂糖、ぶどう糖、食塩、酵母エキス、にんにくペースト、香辛料、 しょうがペースト、水、加工デンプン、セルロース、炭酸カルシウム、ピロリン酸第二鉄)、レモン果汁、 りんご、香料、酸味料、酸化防止剤(ビタミンC)、トマトケチャップ、三温糖、にんにく、ねしょうが、 しょうゆ、ウスターソース	29.4	36.2	
								小:ツナとブロッコリーのソテー	ツナ、ブロッコリー、キャベツ、にんじん、とうもろこし、こめ油、しょうゆ、塩、こしょう			
								中:ツナとブロッコリーのサラダ	ツナ、ブロッコリー、キャベツ、にんじん、とうもろこし、こめ油、砂糖、りんご酢、しょうゆ、塩、こしょう			
								こどもパン スライス	小麦粉、砂糖、ショートニング、イースト、脱脂粉乳、食塩、小麦たんぱく、ビタミンC			
★	3	水			○	○	ごはん	つみれじる	つみれ、豆腐、じゃがいも、にんじん、ごぼう、だいこん、ながねぎ、ねしょうが、かつお節、みそ、 しょうゆ、酒	702	876	
								とりにくをあまからあげ	とり肉、塩、酒、こしょう、でん粉、こめ油、みりん、三温糖、しょうゆ	29.0	33.9	
								こんぶのいために	こんぶ、ぶた肉、さつま揚げ、にんじん、こんにやく、ごま油、三温糖、しょうゆ、塩、ごま			
	4	木	 		○	○	ちゅうかめん	セレクト給食	朝霞第二小学校 6年生	639	821	
								どさんこラーメン	ぶた肉、なると、にんじん、にら、ながねぎ、もやし、キャベツ、とうもろこし、たまねぎ、とりから、とんこつ、 にんにく、ねしょうが、こめ油、しょうゆ、こしょう、みそ、塩	25.5	32.3	
								ポークしゅうまい	ポークしゅうまい(豚肉、玉ねぎ、豚骨、鶏粉、パン粉、砂糖、食塩、蛋白加水分解物、こしょう、 ピロリン酸第二鉄、小麦粉、グルテン、食塩)、しょうゆ			
								フルーツあんじん	りんご、黄桃、砂糖ぶどう糖果糖液糖、クエン酸、ビタミンC、酸味料、杏仁寒天(還元澱粉糖化物、 牛乳、寒天、増粘多糖類、クエン酸、クエン酸ナトリウム、アンニンプレーパー、ビタミンC、スクラロース)			
ちゅうかめん	小麦粉、塩、かんすい											
★	5	金			○	○	ごはん	はくさいのみそじる	はくさい、じゃがいも、豆腐、油揚げ、ながねぎ、かつお節、みそ、しょうゆ	648	724	
								かんぱちのてりやき	かんぱち、しょうゆ、発酵調味料、砂糖、酒	27.4	31.0	
								わかめとえのきのいための	短冊卵、わかめ、えのきたけ、にんじん、こんにやく、ごま油、三温糖、しょうゆ、塩			
★	8	月	 		○	○	ごはん	ポークカレー	ぶた肉、カレー粉、しょうゆ、三温糖、たまねぎ、にんじん、じゃがいも、ほうれんそう、ねしょうが、 にんにく、こめ油、カレールー、ガラムマサラ、中濃ソース、トマトケチャップ、塩	667	766	
								わかさぎのたつたあげ	わかさぎ竜田揚げ(わかさぎ(魚卵を含む)、でん粉、醤油、みりん、砂糖、生薬)、こめ油	19.1	23.1	
								りんご	りんご、塩			
	9	火	 		○	○	小:ツイストパン 中:いちごジャム 中:しょうパン	シエニ・ケイット (きのこのクリームスープ)	ベーコン、ほんしめじ、にんじん、たまねぎ、じゃがいも、パセリ、マッシュルーム、チキンブイヨン、 バター、小麦粉、こめ油、粉チーズ、牛乳、こしょう、塩	669	799	
								とりにくのとトマトソースがけ	とり肉、こしょう、塩、白ワイン、オリーブ油、たまねぎ、にんにく、トマト、トマトケチャップ			
								小:ツナとキャベツのソテー	ツナ、にんじん、キャベツ、とうもろこし、こめ油、しょうゆ、こしょう、塩			
								中:ツナとキャベツのサラダ	ツナ、にんじん、キャベツ、とうもろこし、きゅうり、こめ油、しょうゆ、こしょう、塩、酢、砂糖			
								小:ツイストパン	小麦粉、砂糖、ショートニング、イースト、脱脂粉乳、食塩、小麦たんぱく、ビタミンC			
								中:しょうパン	小麦粉、マーガリン、砂糖、脱脂粉乳、イースト、食塩、小麦たんぱく、ビタミンC			
								中:いちごジャム	食物繊維(難消化性デキストリン)、いちご、砂糖、水飴、ゲル化剤(ペクチン)、酸味料(クエン酸)、 ビタミンC			
	10	水			○	○	中:ちゅうのうソース	おでん	うずら卵、焼きちくわ、ちくわぶ、はんぺん、にんじん、だいこん、こんにやく、こんぶ、かつお節、酒、 めんつゆ、みりん、三温糖、しょうゆ、塩	691	810	
								しろみざかなのカリカリあげ	ホキのカリカリフライ(ホキ、米粉、でん粉、米粉パン粉、還元水飴、魚肝油、植物油、食塩、 酵母エキス、香辛料、揚げ油(なたね油、パーム油))、こめ油、小:中濃ソース			
								ボンカン	ボンカン			
								ちやめし	米、しょうゆ、米発酵調味料、醸造酢、食塩、かつおエキス、ぶどう糖、砂糖、果糖ぶどう糖液糖、 アルコール、ビタミンB1			
								中:ちゅうのうソース	トマト、ブルーベリー、りんご、レモン、にんじん、たまねぎ、醸造酢、ぶどう糖果糖液糖、砂糖、食塩、 でん粉、酵母エキス、香辛料			
★	12	金			○	○	ごはん	はるさめスープ	とり肉、もやし、とうもろこし、にんじん、はるさめ、チンゲンサイ、チキンブイヨン、こしょう、塩、しょうゆ	704	862	
								ユーリンチー	とり肉、酒、塩、こしょう、でん粉、こめ油、ながねぎ、ねしょうが、しょうゆ、酢、三温糖、みりん	28.2	32.5	
								マーボーだいこん	ぶた肉、だいこん、ながねぎ、にんにく、ねしょうが、にら、しいたけ、こめ油、酒、みそ、しょうゆ、三温糖、 トウバンジャン、テンメンジャン、でん粉			
★	15	月			○	○	ごはん	卒業祝い給食	朝霞第二中学校 3年生	670	750	
								いしかりじる	さけボール、豆腐、キャベツ、にんじん、たまねぎ、ほんしめじ、ながねぎ、こんぶ、かつお節、みそ、酒、 みりん、しょうゆ、塩	27.4	31.0	
								ぶたどんのぐ	ぶた肉、たまねぎ、にんじん、しらたき、えだまめ、こめ油、酒、めんつゆ、みりん、三温糖、しょうゆ			
いよかん	いよかん											

食品の体内でのおもなはたらきは赤・黄・緑のグループに分けられます。バランスよく食べて健康な体をつくりましょう。

小:小学校 中:中学校

おもに体をつくるはたらき(赤)		おもに熱や力のもとになるはたらき(黄)		おもに体の調子を整えるはたらき(緑)	
たんぱく質・無機質など	肉・魚・小魚・豆腐	炭水化物・しほうなど	ごはん・パン・麺	ビタミン・無機質など	緑黄色野菜
・体をつくる	豆類・乳製品・卵	・元気に運動ができる	いも類・油	・かぜをひきにくい	淡色野菜・果物
・筋肉をつくる				・おなかの調子がよい	

朝霞市では、地元の農家の方々の協力で学校給食に地元の野菜を使っています。

今月の地場野菜は、大根、白菜、にんじん、長ねぎ、しいたけ、さつまいもです。(太字で表示)

東京2020オリンピック・パラリンピック開催に向け、過去の開催国(夏季大会)の料理を紹介していきます。

今月のテーマ「根菜類を食べよう」 ふるさとめぐり「北海道」

- 4日(木) 道産子ラーメン(北海道)
- 8日(月) りんご、わかさぎ(旬)
- 9日(火) シエニ・ケイット(フィンランド:1952年ヘルシンキ)
- 10日(水) ボンカン(旬)
- 15日(月) 石狩汁、豚丼の具(北海道)、いよかん(旬)
- 16日(火) りんご(旬)
- 17日(水) さけザンギ(北海道)
- 19日(金) いも団子汁(北海道)、五目きんぴら(根菜類)
- 24日(水) さけのちゃんちゃん焼き(北海道)
- 25日(木) りんご(旬)
- 26日(金) れんこんのから揚げ(根菜類)



◎むさしのフロントあさか

学校におけるおさかな消費緊急削減取組
今月は5日(金)かんぱちの照り焼きに
使用します。



毎月19日は
「食育の日」



旬の野菜や果物で
園庭を彩りましょう

