

16	火		コッペン スライス	○	やさいスープ	とり肉、ごぼう、キャベツ、にんじん、マッシュルーム、とうもろこし、こめ油、チキンブイヨン、しょうゆ、塩、しょうゆ	612	746
				○	キーマカレー	ぶた肉、たまねぎ、じゃがいも、にんじん、トマト、トマトピューレ、トマトケチャップ、塩、にんにく、ねしょうが、こめ油、カレー粉、ウスターソース、しょうゆ		
				○	りんご	りんご、塩		
				○	コッペンスライス	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	24.5	29.0
★ 17	水		ごはん	○	さつまいものみそしる	さつまいも、豆腐、わかめ、ながねぎ、かつお節、みそ、しょうゆ、塩	619	700
				○	さけザンギ	さけザンギ(サケ、でん粉、醤油、にんにく、清酒、みりん)、こめ油		
				○	だいこんとさつまあげのにも	さつま揚げ、だいこん、にんじん、こんにゃく、しょうゆ、塩、三温糖、みりん、でん粉、かつお節	24.2	27.5
18	木		じこなうどん	○	あんかけうどん	とり肉、油揚げ、にんじん、たまねぎ、ながねぎ、しいたけ、かつお節、こんぶ、みりん、しょうゆ、でん粉、めんつゆ	632	780
				○	にくまん	小麦粉、砂糖、ラード、イースト、こんにゃくペースト、食塩、粉末酒かす、ベーキングパウダー、たまねぎ、キャベツ、豚肉、豚脂肪、粒状大豆たん油、しょうゆ、砂糖、パン粉、ラード、チキンエキス、たん白加水分解物、乾しいたけ、すりジンジャー、ごま油、かきエキス調味料、酵母エキスパウダー、ブラックペッパー、加工でんぷん		
				○	小:やさいのごまいため	もやし、こんにゃく、ほうれんそう、にんじん、ちくわ、ごま油、三温糖、しょうゆ、みりん、ねりごま、ごま、塩		
				○	中:やさいのごまあえ			
				○	地粉うどん	小麦粉、塩	22.1	26.5
★ 19	金		ごはん	○	いもだんごじる	とり肉、じゃがいもだんご、油揚げ、だいこん、にんじん、しいたけ、ながねぎ、かつお節、しょうゆ、塩	644	728
				○	しるみぎかなのレモンふうみあげ	ホキ、粟粉、こめ油、しょうゆ、砂糖、塩、レモン果汁		
				○	ごもくきんぴら	ぶた肉、ごぼう、にんじん、こんにゃく、さやいんげん、ごま、ごま油、みりん、しょうゆ、三温糖、塩、中:一味唐辛子	23.8	27.1
				○	セレクト給食	朝霞第六小学校 朝霞第九小学校 6年生	689	784
★ 22	月		ごはん	○	とんじる	ぶた肉、豆腐、ごぼう、だいこん、にんじん、じゃがいも、こんにゃく、ながねぎ、かつお節、こめ油、みそ、塩、しょうゆ、みりん	26.9	30.7
				○	いわしのかばやき	いわし、でん粉、こめ油、しょうゆ、三温糖、みりん		
				○	なばなのおかかいため	なばな、もやし、にんじん、生ちくわ、こんにゃく、こめ油、三温糖、しょうゆ、みりん、かつお節、塩	651	762
24	水		おかかふりかけ	○	かきたまじる	豆腐、卵、こまつな、えのきたけ、ながねぎ、しょうゆ、酒、塩、かつお節、でん粉		
				○	さけのちゃんちゃんやき	さけ、塩、酒、キャベツ、たまねぎ、三温糖、しょうゆ、みそ、みりん、でん粉		
				○	きりぼしだいこんのいりに	油揚げ、ぶた肉、ゆで干し大根、しいたけ、にんじん、こめ油、三温糖、しょうゆ、かつお節、ごま、塩	27.6	34.2
				○	おかかふりかけ	調味顆粒(ぶどう糖、砂糖、食塩、蜜餞粉、とうもろこしでん粉、デキストリン、酵母エキス、抹茶)、味付鰹節(鰹節、砂糖、食塩、酵母エキス、椎茸エキス)、海苔・貝カルシウム、セルロース、酸化防止剤(ビタミンE)	670	867
25	木		バターロール	○	スパゲッティナポリタン	スパゲッティ、フランクフルト、たまねぎ、ピーマン、にんじん、マッシュルーム、パセリ、にんにく、オリーブ油、トマトケチャップ、トマト、しょうゆ、塩、中濃ソース、白ワイン	27.9	36.5
				○	とりにくのカレーやき	とり肉、ねしょうが、にんにく、カレー粉、しょうゆ、赤ワイン、塩		
				○	りんご	りんご、塩		
				○	バターロール	小麦粉、マーガリン、砂糖、植物性生クリーム、イースト、脱脂粉乳、食塩、小麦たんぱく、ビタミンC	699	807
★ 26	金		ごはん	○	ちゅうかふうコーンスープ	にんじん、とうもろこし、チンゲンサイ、たまごたけ、ながねぎ、チキンブイヨン、酒、しょうゆ、こしょう、塩、でん粉、ごま油	24.9	29.4
				○	スタミナやきにく	ぶた肉、こしょう、こめ油、にんにく、ねしょうが、にんじん、もやし、たまねぎ、にら、エリンギ、酒、しょうゆ、トウバンジャン、三温糖、オイスターソース、塩		
				○	れんこんのからあげ	れんこん、でん粉、こめ油、こしょう、塩		

18回	○:牛乳が付きます。 小:小学校 中:中学校 の献立です。 天候不順の影響等、都合により献立及び食材料の変更をすることがありますのでご了承ください。 小学校の栄養価は3・4年生が基準になっています。 丸ごと食べられる魚は、魚卵を含む場合があります。 魚の種類によっては、小骨が入っていることがあります。 小魚(ちりめんじゃこ・沖あみなど)や海藻類(わかめ・アオサなど)は、甲殻類を含む場合があります。						基準栄養価	650	830
								21~32	26~41

献立の材料(食材料)に記載されている食品の内容は、下記をご覧ください。

かまぼこ	魚肉(すけそうたら)、加工鰾粉、馬鈴薯澱粉、砂糖、発酵調味料、食塩、みりん
つみれ	いわし、発酵調味料、でん粉、砂糖、食塩、しょうが、トレハロース
なると	魚肉(すけそうたら、いとよりだい)、馬れいしょでん粉、砂糖、食塩、着色料(紅麹)
さつま揚げ	魚肉すり身(すけそうたら、いとよりだい、えそ、ヒメジ、きんときだい他)、馬れいしょでん粉、揚げ油(なたね油)、砂糖、みりん、食塩、ぶどう糖
鶏卵	鶏卵、砂糖、醸造酢、でん粉、トレハロース、食塩、植物油
ベーコン	豚肉、食塩、砂糖、香辛料
カレー粉	やし油クリーミングパウダー、砂糖、乾燥マッシュポテト、食塩、コーンスターチ、マッシュルームエキス、カレーパウダー、米粉、スイートコーンパウダー、ローストオニオンパウダー、酵母エキス、ガーリックパウダー、フライジンジャー、デキストリン、ターメリック、増粘剤(加工デンプン)、乳化剤、着色料(カラメル、バブ力カ色素)香料、酸味料
焼きちくわ	魚肉(スケトウダラ、イトヨリ)、馬鈴薯澱粉、食塩、菜種油、砂糖、ぶどう糖、加工鰾粉
うくわぶ	小麦粉
はんぺん	さめすりみ、魚肉すりみ、馬れいしょでん粉、みりん、砂糖、食塩、やまいも、増粘多糖類
ちくわ	タラすり身、澱粉(馬鈴薯)、砂糖、食塩、ぶどう糖、みりん、魚介エキス(はも)
トウバンジャン	唐辛子、食塩、みそ、酸味料
デモンジャン	味噌、砂糖、醤油、植物油
さけボール	さけ、たらすり身、玉葱、植物油、食塩、清酒、砂糖、酵母エキス、増粘剤(加工澱粉)
めんつゆ	しょうゆ、果糖ぶどう糖液糖、発酵調味料、砂糖、かつお節、醸造酢、ムロアジ節、食塩、こんぶ、酵母エキス、調味料(アミノ酸等)、カラメル色素
じゃがいもだんご	じゃがいも、加工でん粉、でん粉、食塩、グルコマンナン
フランクフルト	豚肉、食塩、砂糖、香辛料
オイスターソース	水あめ、かき、醤油、食塩、砂糖液糖、アルコール、加工でん粉

給食費について

①納期 2月分の納期限は2月10日(水)です。口座振替の方は、2月9日(火)までに入金してください。

②還付

※月の途中で転出した場合は給食費が還付(又は減額)になることがあります。

※食物アレルギーや宗教上の理由等から、1日の給食のすべてを喫食されない場合は、献立表の内容を確認後、速やかに学校に給食不要の連絡をお願いします。

また、同様の理由で、年間を通じて給食を喫食されない場合にも、学校に給食不要の連絡をお願いします。給食費が減額になります。

※病気や事故その他の理由で長期に給食を食べないことが見込まれる場合は、学校に給食を止める連絡をお願いします。連絡のあった翌日から給食が停止になります。

給食停止期間が連続5日以上となった場合、その日数により、給食費を還付(又は減額)いたします。

※給食費は食材の購入費として使用しています。食料の発注を停止することにより給食費を還付(又は減額)いたしますので、事前の連絡が必要となる事をご承知ください。

※アレルギー性疾患等により牛乳を飲むことができない場合には、あらかじめ学校に牛乳を止める連絡をしてください。連絡を受けた翌日から牛乳購入金額相当を年度末に還付いたします。

※学校での給食費の取扱いについては校長先生が出納員となりご協力をいただいております。