

16	水		○ ○	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、こんにゃく、こんぶ、かつお節、酒、みりん、三温糖、しょうゆ、塩	618	728
				いわしのカリカリあげ	いわしのカリカリフライ(マイワシ、還元水あめ、たん白加水分解物、砂糖、しょうが、食塩、発酵調味料、じゃがいも、でん粉、玄米粉、米粉、甜菜糖、こめ油、生イースト、植物油脂、酵母エキス、香辛料、なたね油、パーム油)、こめ油		
				ポンカン	ポンカン		
				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B ₁		
17	木		○ ○	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、こしょう、塩、中濃ソース、白ワイン	704	916
				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		
★ 18	金		○ ○	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
				しるみざかなのレモンふうみあげ	ホキ、でん粉、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		
				セレクト給食	朝霞第九小学校 6年生		
★ 21	月		○ ○	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	693	812
				さげのちゃんちゃんやき	さげ、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		
				きりまほだいこんのいりに	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		
				ごはん	中：ちゅうのうソース		
22	火		○ ○	こまつなとたまごのスープ	卵、 にんじん 、だいこん、こまつな、チキンブイオン、うすくちしょうゆ、こしょう、塩	634	814
				コーンコロッケ	コーンコロッケ(とうもろこし)、小麦粉、ショートニング、パン粉、フライミックス粉、植物油脂、植物性たん白、砂糖、果糖ぶどう糖液糖、食塩、香辛料、乳化剤、香料)、米油、小：中濃ソース		
				チリコンカン	白いんげん豆、ぶた肉、赤ワイン、たまねぎ、 にんじん 、じゃがいも、にんにく、パセリ、こめ油、トマト、トマトケチャップ、ウスターソース、塩、チリパウダー、三温糖、でん粉		
				フラワーロール	小麦粉、砂糖、マーガリン(大豆)、イースト、塩、小麦たんぱく、ビタミンC		
24	木		○ ○	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	23.7	28.7
				たいわんラーメン	ぶた肉、トウバンジャン、テンメンジャン、しょうゆ、もやし、 にんじん 、 ながねぎ 、にら、ねしょうが、にんにく、とんこつ、とりから、たまねぎ、キャベツ、ごま油、オイスターソース、酒、こしょう、塩		
				いかのオイスターやき	いか、マヨネーズ(卵不使用)、酒、オイスターソース、しょうゆ		
				りんご	りんご、塩		
★ 25	金		○ ○	ちゅうかめん	小麦粉、塩、かんすい	29.8	36.0
				はるさめスープ	とり肉、もやし、とうもろこし、 にんじん 、春雨、チンゲンサイ、チキンブイオン、こしょう、塩、しょうゆ		
				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		
				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		
★ 28	月		○ ○	セレクト給食	朝霞第二小学校 6年生	27.2	32.5
				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、カレールウ、ガラムマサラ、中濃ソース、トマトケチャップ、塩		
				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)、馬鈴薯でん粉、醤油、酒、生姜)、こめ油		
				みかん	みかん		
★ 18回			○ ○	コーヒージュー	生乳、砂糖、コーヒ抽出液、乳製品	21.3	23.8
				わがさぎ	米、米粒麦		
				みかん	みかん		
				みかん	みかん		

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
-----	--	-------	-----	-----

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。

ぎつま揚げ	魚肉(すけぞうたら、いとよりだい、えそ、ヒメジ、きんときだい他)、馬鈴薯でん粉、なたね油、砂糖、みりん、食塩、ぶどう糖
つみれ	いわし、たらすり身、砂糖、食塩、たん白加水分解物、酵母エキス、加工デンプン
生ちくわ	すり身(たら)、馬鈴薯でん粉、砂糖、食塩、ぶどう糖、みりん、魚介エキス
かまぼこ	魚肉(すけぞうたら)、加工澱粉、馬鈴薯澱粉、砂糖、発酵調味料、食塩、みりん
なと	魚肉(たら、いとよりだい、タチウオ)、馬鈴薯でん粉、砂糖、食塩、発酵調味料、トマト色素
短冊卵	鶏卵、砂糖、醸造酢、でん粉、トレハロース、食塩、植物油
フランクフルト	豚肉、食塩、砂糖、香辛料
ベーコン	豚肉、食塩、砂糖、香辛料
ハム	豚ロース肉、食塩、砂糖、香辛料
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、加工澱粉
ちくわぶ	小麦粉
はんぺん	さめすりみ、魚肉すりみ、馬れいしでん粉、みりん、砂糖、食塩、やまいも、増粘多糖類
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
カレールウ	米粉、パーム油、デキストリン、カレー粉、砂糖、食塩、酵母エキス、トマトペースト、馬鈴薯でん粉、ココアパウダー、パンクキンパウダー、たまねぎ、にんにく、粉末米酢
トウバンジャン	塩蔵唐辛子、そら豆加工品、そら豆、乾燥唐辛子、食塩、酒糟、ビタミンC
テンメンジャン	みそ、砂糖、植物油脂、しょうゆ
コチュジャン	米みそ、水あめ、麦芽エキス、米こうじ調味料、乾燥唐辛子、砂糖、食塩、酵母エキスパウダー
オイスターソース	かき、食塩、水あめ、しょうゆ、砂糖液糖、食塩、加工でん粉、酒糟
マヨネーズ(卵不使用)	食用植物油脂、醸造酢、食塩、砂糖、粉末状植物性たん白、香辛料、酵母エキスパウダー、加工でん粉、キサンタンガム、調味料、香辛料抽出物

＜給食費について＞

①納期 2月分の納期限は2月28日(月)です。口座振替の方は、2月25日(金)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。

※病氣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。

※給食費は食材料の購入費として使用しています。食材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了承ください。

※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。