



2月学校給食献立表



- ① 県内の消費者と生産者が今まで以上にいい関係になる
- ② Eat more Aichi products (イート モア アイチ プロダクツ) もっと愛知県産品を食べよう (利用しよう)

(30年度) この献立表にはすべての材料を記載していません。食物アレルギーの対応は詳細な献立表にて確認してください。小牧市教育委員会

日曜	献立名	おもな材料名							
		おもに体をつくるもとになるもの		おもに体の調子を整えるもとになるもの		おもにエネルギーのもとになるもの			
		1群	2群	3群	4群	5群	6群		
		魚・肉・卵・大豆・大豆製品	牛乳・小魚・海藻	緑黄色野菜	その他野菜・きのこ・果物	穀類・いも類・さとう	油脂・種実類		
★ 1 金	ごはん	牛乳	みそ汁 いわしの南蛮漬け 根菜の煮もの 節分豆	豚肉 豆腐 油あげ みそ いわし粉つき 節分豆	牛乳	にんじん はくさい えのきたけ ねぎ だいこん ごぼう	米 さとう さといも	油 ごま	
4 月	麦ごはん	牛乳	カレーライス コーンフライ フルーツのヨーグルトあえ	豚肉	牛乳 ヨーグルト	にんじん たまねぎ コーンフライ パイン りんご みかんゼリー	米 麦 じゃがいも	油 カレールウ	
5 火	ごはん	牛乳	のつべい汁 さばのごまだれ焼き 白菜のおかかあえ	鶏肉 豆腐 さば かつおぶし	牛乳	にんじん みつば だいこん はくさい もやし	米 さといも でんぶん	油 ごま さとう	
★ 6 水	中華めん	牛乳	タンタンめん きなこポテト いよかん	豚肉 みそ きなこ	牛乳	にんじん チンゲンサイ	たまねぎ もやし ねぎ しょうが にんにく いよかん	中華めん さつまいも	油 ごま さとう
7 木	ごはん	牛乳	関東煮 手巻きごはんの具 (チキンウインナー・ツナサラダ) クラス用マヨネーズ 手巻きのり	豚肉 生揚げ さつまあげ チキンウインナー まぐろ油漬	牛乳 こんぶ のり	にんじん だいこん こんにゃく キャベツ きゅうり コーン	米 さといも さとう	油 マヨネーズ	
8 金	くるりロールパン	牛乳	トマトシチュー オムレツ ブロッコリーサラダ クラス用イタリアンドレッシング	豚肉 オムレツ	牛乳	にんじん トマト ブロッコリー	たまねぎ キャベツ コーン	パン じゃがいも	油 ドレッシング トマトルウ
12 火	ごはん	牛乳	シャキシャキ豚丼の具 さわらの塩こうじ焼き 海藻サラダ	豚肉 さわらの塩こうじ漬	牛乳 海藻ミックス	にんじん こんにゃく たまねぎ しめじ れんこん エリンギ しょうが コーン きゅうり レモン果汁	米 さとう	油 ごま	
13 水	ソフトめん	牛乳	中華あんかけ 鶏肉の甘酢がらめ いちご牛乳のもと	豚肉 なんと 鶏肉	牛乳	にんじん 赤ピーマン キャベツ たまねぎ もやし 干しいたけ しょうが	ソフトめん でんぶん	油 ごま油 さとう いちご牛乳のもと	
14 木	④チキンピラフ	牛乳	肉だんごと野菜のスープ パンキンコロッケ ガトーショコラ(チョコデザート)	鶏肉 肉だんご	牛乳	にんじん パンキンコロッケ	たまねぎ マッシュルーム コーン えだまめ キャベツ だいこん	アルファ化米	油 バター ガトーショコラ
	⑤ごはん	牛乳	肉だんごと野菜のスープ パンキンコロッケ ガトーショコラ(チョコデザート)	肉だんご	牛乳	にんじん パンキンコロッケ	キャベツ だいこん たまねぎ	米 ガトーショコラ	油
15 金	ロールパン	牛乳	コーンクリームポタージュ チキンポロニアステーキ りんごジャム	ベーコン チキンポロニアステーキ	牛乳	にんじん	たまねぎ コーン りんご レモン果汁	パン じゃがいも 小麦粉	油 バター さとう
★ 18 月	ごはん	牛乳	スキー汁(白みそ汁) 宗田かつおのおかか煮 千草あえ	豚肉 豆腐 みそ 宗田かつおのおかか煮 油あげ	牛乳	にんじん こまつな だいこん ねぎ こんにゃく もやし えのきたけ	米 さつまいも さとう	油 ごま	
19 火	④ごはん	牛乳	マカロニのカレースープ ハンバーグのてりやきソース 蒲郡みかんゼリー	ベーコン ハンバーグ	牛乳	にんじん	はくさい たまねぎ 蒲郡みかんゼリー	米 マカロニ カレールウ	油 さとう でんぶん
	⑤チキンピラフ	牛乳	マカロニのカレースープ ハンバーグのてりやきソース 蒲郡みかんゼリー	鶏肉 ベーコン ハンバーグ	牛乳	にんじん	たまねぎ マッシュルーム コーン えだまめ はくさい 蒲郡みかんゼリー	アルファ化米 カレールウ	油 バター さとう マカロニ でんぶん
20 水	白玉うどん	牛乳	五目うどん ちくわの磯辺揚げ ひじきの炒め煮	鶏肉 かまぼこ 油あげ ちくわ 大豆 まぐろ油漬	牛乳 青のり ひじき	にんじん たまねぎ 干しいたけ えのきたけ ねぎ こんにゃく	白玉うどん 小麦粉	油 さとう	
21 木	ごはん	牛乳	すきやき ねぎ玉焼き キャベツの即席漬	牛肉 焼き豆腐 ねぎ玉焼き	牛乳 しらす干し	にんじん	ねぎ はくさい たまねぎ こんにゃく たくあん漬 キャベツ きゅうり	米 かくふ さとう	油
22 金	小型ロールパン	牛乳	イタリアンスパゲッティ いかなゲット フルーツミックス	ウインナー 豚肉 いかなゲット	牛乳	にんじん ピーマン トマト	たまねぎ パイン もも りんご いちごゼリー	パン スパゲッティ	油
25 月	麦ごはん	牛乳	マーボー豆腐 春巻き わかめの中華あえ	豆腐 豚肉 大豆 みそ まぐろ油漬 春巻き	牛乳 わかめ	にんじん	ねぎ たまねぎ しょうが にんにく きゅうり	米 麦 さとう でんぶん	油 ごま油
26 火	ごはん	牛乳	柳川風煮 愛知のれんこん入りつくね 大根サラダ クラス用和風ドレッシング	豚肉 鶏卵 高野豆腐 愛知のれんこん入りつくね ハム	牛乳	にんじん	たまねぎ ごぼう ねぎ 干しいたけ だいこん キャベツ コーン	米 さとう	油 ドレッシング
★ 27 水	ごはん	牛乳	キムチスープ ビビンバ オレンジ ココア牛乳のもと	豆腐 豚肉	牛乳	にんじん いら ほうれんそう	はくさいキムチ たまねぎ えのきたけ コーン にんにく しょうが 大豆もやし オレンジ	米 ワンタンの皮 さとう	油 ごま油 ココア牛乳のもと
28 木	ごはん	牛乳	鶏肉じゃが まぐろと大豆のみそがらめ ミニチーズデザート	鶏肉 大豆 みそ まぐろ粉つき	牛乳 ミニチーズデザート	にんじん	たまねぎ こんにゃく しょうが	米 じゃがいも さとう	油 でんぶん

付記 材料の都合により一部変更する場合があります。

④は小学校 ⑤は中学校

★放送予定日

◎12日(火)「シャキシャキ豚丼の具」は29年度 応時中学校生徒 高橋 志心さんの応募献立を参考にしました。

給食回数 19回

携帯電話用ホームページ



※はしは毎日持ってきてください。

※学校給食のごはんは愛知県産米「あいちのかおり」を使用しています。

お子様の食物アレルギーを心配しておられる方で、食材など詳しくお知りになりたい場合は、学校へ気軽にご相談ください。詳しい資料をお渡しするか、ご希望の方には担当栄養士がわかりやすくご説明いたします。

小牧の食を知ろう!

～おとしこしと節分～

現在は12月31日を「大晦日」と

いいますが、昔は立春から一年が始まったといわれており、その前日である節分の日も「大晦日」といわれていました。小牧市では一年に2回年越しの行事を行う風習がありました。その「大晦日」に食べていた料理が「おとしこし」です。小牧市では、ごはん、みそ汁、根菜の煮物、いわしがそろっておとしこし料理と呼ばれています。みんなが、一年健康で暮らせるようにと願いを込めて作る料理です。



～朝食に野菜も食べよう!～

★野菜を使った朝食おすすめレシピ★

キャベツとベーコンのミルクスープ (材料) (4人分)

キャベツ・・・1/8玉 固形コンソメ・・・1個
ベーコン・・・2枚 塩・こしょう・・・少々
にんじん・・・1/2本 牛乳……………2カップ
コーン……………30g 水……………2カップ
油……………小さじ2

作り方

- ①キャベツとベーコンは1cmに切る。にんじんは短冊に切る。
- ②油で①を炒める。
- ③水と固形コンソメ、コーンを入れて煮る。
- ④野菜に火が通ったら、牛乳、塩こしょうで味を調える。

毎月19日は「食育の日～おうちでごはんの日～」です。

「食育」とは、食べ物に興味をもち、食について学ぶことです。この日は、「家族といっしょに家でごはんを食べましょう」との願いからつくられました。

小牧市のホームページに学校給食のコーナーがあります。

再生紙使用