

給食だより 2月号



●問合せ●
 秦野市学校給食センター(はだのっ子キッチン)
 電話番号 0463-86-6525 (直通)



実施日 日曜	盛付図	献立名	主な材料とその働き			栄養量						
			おもに体の組織をつくる	おもに体の調子を整える	おもにエネルギーとなる	1,2群	3,4群	5,6群	1,2群	蛋白質	脂質	塩分
						(kcal)	(g)	(%)	(g)			
1 火	白菜漬け 鯖の味噌だれ ご飯 けんちん汁	ご飯 鯖の味噌だれ 白菜漬け けんちん汁 牛乳	さば(切り身) 赤みそ 白みそ 豆腐 こんぶ 牛乳	にんじん しょうが はくさい もやし(緑豆) ごぼう だいこん 根深ねぎ	米 おおむぎ カルシウム強化米 砂糖 さといち サラダ油(米油)	780	34.7	28.4	2.5			
2 水	茹で野菜 鶏肉の梅風味揚げ ご飯 玄米入り五目スープ	ご飯 鶏肉の梅風味揚げ 茹で野菜 玄米入り五目スープ 牛乳	鶏肉 おからパウダー 牛乳	にんじん 梅干 キャベツ もやし(緑豆) はくさい えのきたけ 根深ねぎ 干しいたけ	米 おおむぎ 小麦粉 片栗粉 玄米 白ごま 米油	785	29.9	32.1	2.5			
3 木	根菜入りキーマカレー ナン わかめとコーンのスープ	ナン 根菜入りキーマカレー わかめとコーンのスープ 牛乳	豚ひき肉 だいず(水煮) 豆腐 わかめ 牛乳	にんじん パセリ ごぼう れんこん たまねぎ にんにく ホールコーン(冷凍)	ナン じゃがいも 小麦粉 砂糖 片栗粉 サラダ油(米油)	746	36.4	35.2	3.5			
4 金	ベビーチーズ いかのコーン揚げ ガーリックライス 白菜としめじのスープ煮	ガーリックライス いかのコーン揚げ 白菜としめじのスープ煮 ベビーチーズ 牛乳	冷凍いか おからパウダー 鶏肉 チーズ 牛乳	にんじん こまつな にんにく たまねぎ マッシュルーム クリームコーン ホールコーン(冷凍) はくさい しめじ	米 おおむぎ 小麦粉 じゃがいも カレーウ サラダ油(米油) 米油	777	36.5	28.1	2.6			
7 月	コーンソテー 鶏肉のバーベキューソース ご飯 野菜スープ	ご飯 鶏肉のバーベキューソース コーンソテー 野菜スープ 牛乳	鶏肉 ベーコン 牛乳	にんじん こまつな しょうが にんにく りんごソース たまねぎ ホールコーン(冷凍) キャベツ セロリー グリーンピース	米 おおむぎ カルシウム強化米 砂糖 片栗粉 じゃがいも サラダ油(米油)	778	31.9	29.8	2.1			
8 火	ふりかけ もやし中華あえ 魚のから揚げ野菜あんかけ ご飯 味噌汁	ご飯(ふりかけ) 魚のから揚げ野菜あんかけ もやしの中華あえ 味噌汁 牛乳	生さけ 赤みそ 白みそ 豆腐 こんぶ わかめ 牛乳	ピーマン にんじん えのきたけ もやし(緑豆) だいこん 根深ねぎ	米 カルシウム強化米 おおむぎ 片栗粉 砂糖 米油 ごま油 白ごま	807	36.5	29.9	3.0			
9 水	ヨーグルト 中華丼(具) ご飯 キャベツのスープ	中華丼 キャベツのスープ ヨーグルト 牛乳	豚肉 うずら卵 鶏肉 ヨーグルト 牛乳	にんじん こまつな 干しいたけ たまねぎ はくさい グリーンピース キャベツ ホールコーン(冷凍)	米 おおむぎ 砂糖 片栗粉 ごま油 サラダ油(米油)	811	37.9	27.7	2.9			
10 木	アセロラゼリー から揚げ 子ぎつね寿司 肉だんご汁	子ぎつね寿司 から揚げ 肉だんご汁 アセロラゼリー 牛乳	油揚げ 鶏ひき肉 鶏肉 おからパウダー 肉だんご 牛乳	にんじん こまつな しょうが 干しいたけ しめじ だいこん 根深ねぎ	米 おおむぎ 砂糖 片栗粉 小麦粉 アセロラゼリー 白ごま 米油	859	35.9	34.7	2.7			
14 月	ムースエクレア ぼんかん みそそば(具) ご飯 のっぺい汁	みそそばごはん のっぺい汁 ムースエクレア ぼんかん 牛乳	豚ひき肉 白みそ だいず(水煮) 鶏肉 竹輪 こんぶ 牛乳	にんじん こまつな たまねぎ しょうが だいこん 根深ねぎ えのきたけ ぼんかん	米 おおむぎ 砂糖 さといち こんにやく 片栗粉 ムースエクレア	882	39.2	30.6	2.4			
15 火	ブルーベリーゼリー 鶏肉の照り焼き ひじきピラフ 冬野菜のクリームスープ	ひじきピラフ 鶏肉の照り焼き 冬野菜のクリームスープ ブルーベリーゼリー 牛乳	鶏肉 おからパウダー ベーコン 豆乳 ひじき 牛乳 生クリーム	にんじん パセリ ほうれんそう たまねぎ だいこん	米 もち麦 砂糖 片栗粉 じゃがいも ブルーベリーゼリー サラダ油(米油) バター	857	33.7	30.6	3.1			
16 水	みかん 豚丼(具) ご飯 卵スープ	豚丼 卵スープ みかん 牛乳	豚肉 卵 豆腐 わかめ 牛乳	にんじん こまつな しょうが たまねぎ グリーンピース えのきたけ はくさい みかん	米 おおむぎ 砂糖 片栗粉 サラダ油(米油)	802	35.9	28.1	2.7			

17	木	カラフルお浸し アジフライ ご飯 さつまいも汁	牛乳 ご飯 アジフライ カラフルお浸し さつまいも汁 牛乳	あじ(一口切り) おからパウダー 鶏肉 赤みそ あおのり 牛乳	こまつな にんじん しょうが はくさい ホールコーン(冷凍) ごぼう だいこん しめじ 根深ねぎ	米 おおむぎ カルシウム強化米 小麦粉 パン粉 さつまいも 米油	847	41.6	26.2	3.0
18	金	やさいのおかか和え 鶏肉の香味揚げ ご飯 澄まし汁	牛乳 ご飯 鶏肉の香味揚げ やさいのおかか和え 澄まし汁 牛乳	鶏肉 卵 おからパウダー 削り節 豆腐 こんぶ 牛乳	にんじん こまつな 切干大根 きゅうり もやし(緑豆) えのきたけ 根深ねぎ	米 おおむぎ 小麦粉 砂糖 白ごま 米油	786	35.4	31.9	2.5
21	月	にんじんしりしり 鶏肉の甘酢和え ご飯 みそ汁	牛乳 ご飯 鶏肉の甘酢和え にんじんしりしり みそ汁 牛乳	鶏肉 まぐろ油漬け 卵 豆腐 赤みそ 白みそ わかめ こんぶ 牛乳	にんじん こねぎ こまつな たまねぎ えのきたけ	米 おおむぎ カルシウム強化米 片栗粉 砂糖 米油 サラダ油(米油)	850	38.6	34.2	3.0
28	月	酢豚 ご飯 海藻サラダ	牛乳 ご飯 酢豚 海藻サラダ 牛乳	豚もも肉 わかめ 牛乳	にんじん ビーマン しょうが にんにく たまねぎ エリンギ キャベツ きゅうり ホールコーン(冷凍) もやし(緑豆)	米 おおむぎ カルシウム強化米 片栗粉 米粉パウダー 砂糖 米油 サラダ油(米油) ごま油 白ごま	783	33.5	25.6	2.9

2月の給食提供について(お知らせ)

※なお、22日(火)、24日(木)、25日(金)は全校給食の提供がありません。

本町中	1年生 全日提供あり 2年生 全日提供あり 3年生 10日(木)、15日(火)、16日(水)及び17日(木) 提供なし
南中	1年生 全日提供あり 2年生 全日提供あり 3年生 10日(木)、14日(月)、15日(火)、16日(水)及び17日(木) 提供なし
東中	1年生 全日提供あり 2年生 全日提供あり 3年生 10日(木)、14日(月)、15日(火)、16日(水)、17日(木)、18日(金)、21日(月)、及び28日(月) 提供なし
北中	1年生 3日(木) 提供なし 2年生 3日(木) 提供なし 3年生 3日(木)、10日(木)、15日(火)、16日(水)及び17日(木) 提供なし
大根中	1年生 全日提供あり 2年生 全日提供あり 3年生 15日(火)、16日(水)、17日(木)、21日(月)及び28日(月) 提供なし
西中	1年生 全日提供あり 2年生 全日提供あり 3年生 10日(木)、15日(火)、16日(水)、17日(木)及び21日(月) 提供なし
南が丘中	1年生 全日提供あり 2年生 全日提供あり 3年生 10日(木)、15日(火)、16日(水)、17日(木)及び28日(月) 提供なし
渋沢中	1年生 全日提供あり 2年生 全日提供あり 3年生 10日(木)、15日(火)、16日(水)、17日(木)及び21日(月) 提供なし
鶴巻中	1年生 全日提供あり 2年生 全日提供あり 3年生 15日(火)、16日(水)、17日(木)、18日(金)及び21日(月) 提供なし



今月の献立メモ

・3日(木)は節分の日です。節分といえば炒った大豆をまいて邪気を払う「豆まき」を想像すると思います。給食では、根菜入りキーマカレーに大豆を使用し、季節を感じられるように工夫しています。

・10日(木)は初午の日です。初午とは、2月の最初の午の日のことで、豊作、商売繁盛、開運、家内安全を祈願するお祭りが各地の稲荷神社で行われます。秦野市内にも今泉の白笹稲荷神社をはじめ、複数稲荷神社がありますね。稲荷神の使いであるキツネの好物が油揚げであったことから、初午の日は油揚げに酢飯を詰めた「いなり寿司」が行事食とされるようになりました。給食では酢飯に油揚げやひき肉、にんじんなどを使った「子ぎつね寿司」(混ぜご飯)を提供します。

給食費のお知らせ

2月分の引き落とし日は
2月28日(月)です。



給食における食物アレルギー対応の継続を希望する方へ

次年度に向けて、学校生活管理指導表の提出をお願いします。詳しくは、2月上旬に配付する毎月のアレルギー書類に同封して御案内しますので、そちらで御確認ください。なお、新規で申請を希望される方は、学校または学校給食センターへお問合せください。