## 2月 予定献立表



伊東市学校給食センター 【南中・北中・対島中】

В	給食なし	献立	小麦店		完 発 社 生	喜花と	えかに	<b>赤の食べ物</b> (体をつくる)		を <b>さの食</b> や力のも		みどり た <b>緑の食べ</b> 物 (体の調子をとと)		まょうみりょう 調味料	たん! 脂	ルギー ぱく質 質
				-	V	╄	-		ハがまり	רנטננט	50)	体の過去をこと	ハんる)		塩	分
		牛乳 親子丼(ご飯)		-	×	-	++	牛乳	米						857	Kcai
1		親子丼(具)		×		+	+	卵 鶏肉	砂糖			玉ねぎ グリンピース し	<b>心たけ</b>	しょうゆ みりん さば節	41.8	
		キャベツとじゃこの酢じょうゆ和え						じゃこ	1,0			キャベツ	3 7 11 2 13	しょうゆ 酢	24.6	
月		ごまみそ汁					_	豆腐 みそ 油揚げ	じゃが芋	ごま		ごぼう えのきたけ is 葉ねぎ	こんじん	さば節	4.0	
		はるみ										はるみ				
	南中			1	×	_		牛乳		-1.00						
	3年	ロールパン	×	-	×			脱脂粉乳 牛肉	小麦粉 じゃが芋	砂糖	ショートニング	玉ねぎ にんじん /	184-11	塩 ケチャップ ブイヨン	4	Kcal
2		ビーフシチュー	×		×			4.0	油	砂糖	小麦粉	EWE<	160	デミグラスソース ソース しょうゆ 赤ワイン 塩	26.7 49.9 4.2	g
火	3年	ひじきサラダ						ツナ ひじき	油	砂糖		キャベツ コーン を にんじん	きゅうり	酢 しょうゆ 塩からし	4.2	8
		ヨーグルト◎			×		Ħ	ヨーグルト				12.0070			1	
		節分豆◎						大豆								
		牛乳			×			牛乳								
		ひじきご飯		-		L	_	鶏肉 油揚げ ひじき	米	砂糖	T.I. steels	にんじん しいたけ		しょうゆ 酒	4	Kcal
3	北中	老い ひおかん		×				うずら卵	里芋	こんにゃく	砂糖	大根 にんじん		しょうゆ さば節 塩	33.6	
	対島中	煮込みおでん		^				揚げボール(たら でん紛) ちくわ こんぷ							20.0 3.4	_
水	3年	いろいろ野菜のごま和え						<u> </u>	砂糖	ごま	ねりごま	ブロッコリー いんげん に	こんじん	しょうゆ	0.4	5
		フルーツヨーグルト和え		T	×		11	ヨーグルト				みかん缶 パイン缶 ギ	ちも缶			
		牛乳			×	Į	П	牛乳								
		ご飯				_			米						-1	Kcal
4		焼きししゃも		+		╄	++	ししゃも干物		Tris illete		Δ±	-/ 1 */	1 . = 14	38.4	
		ごま和え		+		+		 みそ いか あじ	ごま でん紛	砂糖ごま油		白菜 ほうれん草 に ごぼう れんこん に		しょうゆ さば節 塩 トウガラシ粉	21.7 3.3	
木		つみれきんぴらみそ汁 納豆◎						納豆	C70III	C&/III		*	しょうが	納豆のたれからし	0.0	5
		オレンジ		+	H	┢	++	INLUTY				オレンジ		10.27602/C1 12.200	1	
		牛乳			×			牛乳								
		食パン	×		×	_		脱脂粉乳	小麦粉	砂糖	ショートニング	131 767	110 5 5 11	塩	-	Kcal
5		かますのトマトチーズかけ			×			かます チーズ 海藻	油 春巻きの8	±	ごま油		バジル きゅうり	酒 塩 カレー粉 こしょう 酢 しょうゆ 塩	33.0 36.1 4.6	g
金		パリパリ海藻サラダ	×					<b>海</b> 深	油	×	こる畑		さいつり	こしょう	4.0	g
		ベジタブルスープ						ソーセージ				玉ねぎ キャベツ ii グリンピース	こんじん	ブイヨン 塩 しょうゆ カレー粉 こしょう	)	
		パイナップル										パイン缶				
		牛乳			×	-	_	牛乳	*	バター		コーン マッシュルーム じ	こんじん	塩 コンハノノニ ころ	052	) IZaa
		コーンピラフ			×			鶏肉	木	ハター		ゴーク	こんしん	塩 コンソメ こしょう	35.3	Kcal
8		いかのさらさ揚げ			Ħ	+	#	いか	でん紛	油		) ) ) C //		しょうゆ カレー粉	31.2	
月		ほうれん草のスープ						ベーコン				ほうれん草 = キャベツ にんじん し	Eねぎ	ブイヨン しょうゆ 塩 こしょう	4.0	g
		チョコナッツ蒸しパン	×	×	×			豆乳 卵	ケーキミックス粉( 脱脂粉乳	)	砂糖					
		牛乳	H	1	×	t	+	牛乳	くるみ	吵裾	チョコチップ°				1	
		玄米ロールパン	×	T	×	Ī		脱脂粉乳	小麦粉		砂糖			塩		Kcal
9		豚肉とお豆のトマト煮						豚肉 いんげん豆	ショート: でん紛			玉ねぎ マッシュルー		ブイヨン ケチャップ 塩	31.6 25.6	g
火		じゃが芋サラダ	H	+	H	Ŧ	+		じゃが芋	砂糖	油	ピーマン トマト ト コーン きゅうり ヨ		こしょう 酢 塩 こしょう	2.4	g
		ミルクゼリー		t	×	t	+	牛乳 寒天	砂糖	U2 17G	/Ш	みかん缶	E10C		1	
		牛乳			×	Į	_	牛乳								
		ラーメン(めん)	×	1		Ļ	4	RC CA	中華めん			+ <del>/</del>	T+0-==	パノカンロ・ミルコーハ		Kcal
10		ラーメン(スープ) しらす入りシューマイ◎	×					豚肉    しらす入りシューマイ (玉ねぎ)	ごま油	暦 豚脂	しらす	たけのこ 葉ねぎ	玉ねぎ  しょうが	パイタン しょうゆ みりん こしょう 大豆 )	40.3 34.2 4.2	g
水		三色和え		l				<u> </u>	砂糖	かが日	0.09	大根 ほうれん草 にんじん	~ ~ J/J'	しょうゆ 酢	-+.2	ö
		黒糖くるみ						大豆	くるみ でん紛	砂糖油	黒砂糖			塩		
		牛乳 ハヤシライス(ご飯)		E	×	F		牛乳	米						-	Kcal
12		ハヤシライス(具)	×				П	牛肉	小麦粉	油	砂糖	玉ねぎ にんじん v グリンピース にんにく	?y9⊒N−∆	デミグラスソース ソース	29.2	g
金		フレンチサラダ		L			$\dagger$	<b>ギ</b> エ」	油	砂糖	<b>→</b> +	キャベツ きゅうり じ	こんじん	しょうゆ 塩 こしょう	3.6	g
	ĺ	小魚からめ	H	1	>	<	11	煮干し	ピーナッツ 砂糖	アーモンド	こま			みりん しょうゆ		

15   15   15   15   15   15   15   15	В	給食なし	献 立	小麦	そば	回 乳	落花生	えだに	が <b>かりた</b> である。 <b>赤の食べ物</b> (体をつくる)	きいる た もの <b>緑の食べ物 緑の食べ物 緑の食べ物 緑の食べ物 緑の食べ物 調</b> (体の調子をととのえる)	エネルギー たんぱく質 <b>末料</b> 脂 質 塩 分
15   15   15   15   15   15   15   15						×				With Carrier and a second control of the carrier and a second cont	
10   10   10   10   10   10   10   10	15				+		_	+	生埠げ 豚肉	纷 砂糖 ごま油 相変わぎ しょうが しょうか 洒	886 Kcal みりん 37.3 g
対対			豚肉と厚揚げの辛煮						上12017 115173		
別が成分 -5    1   1   20か成り -6    20かののから   20かのののののののののののののののののののののののののののののののののののの	月				-	H	-	-	<b>み</b> そ わかめ		3.5 g
日   日   日   日   日   日   日   日   日   日											
16   日本の					-	×	4	-		W/\ Ti\wide \\ \\ \\ \\ \\ \\ \\ \\ \\ \\ \\ \\ \\	000 141
16   日本の				ľ	+	×	ł	+			836 Kcal -ス 塩 44.5 g
大型のプロスタープ	16		豆腐ハンバーグ	×	,	××					34.0 g
17	火		ボイルブロッコリー	Ш	_		l	_			4.3 g
19			大豆のつぶつぶスープ						大豆 ベーコン		しょうゆ
17   日本の					T	×	ı	T	チーズ	200 JOJE X 200 J	
日本の						×					
17   17   17   17   17   17   17   17				H	+	+	ł	+			859 Kcal 38.7 g
お中 性乳	17		豆腐のまさご揚げ		,	<		×		NJ /II	27.7 g
18	水		茎わかめの和え物								:うゆ 塩 3.6 g
10			キャベツ豚汁						豚肉 みそ		
18   12   12   12   12   12   12   12			いちご	Ħ	T	Ħ		T			
18   12   会わらとか3・コーナッツの   1						×			牛乳		
おめ物   おめ物   お	40			H	+	$\blacksquare$	-	+	されら	コーナッツ でん約 たけのこ しめじ ピーマン しょうか 洒	886 Kcal 34.6 g
## 中華風術スープ   x x   20   20   20   20   20   20   2	18	1.24							(21)5		33.1 g
1	木		中華風卵スープ		,	<b>.</b>			鶏肉 卵 茎わかめ		
大中   中乳					-	+	_	-			
19   古なこ掛けハン   X   X   D   D   D   D   D   D   D   D				Ħ	Ħ	×		Ħ	牛乳	/// Zui	
19   19   10   10   10   10   10   10		1.2年							きなこ		813 Kcal
金			きなこ揚げパン	×		×					34.3 g 35.8 g
会	19		<u></u>		1			1	あさり 豚肉 脱脂粉乳		
1	金		クフムチャワター	×		×				グリンピース	
POAC			ビーンズサラダ						大豆		こしょう
			りんご	H	+	H	1	+			
22   カレーマーボ   日   日   日   日   日   日   日   日   日			牛乳			×			牛乳		
22   カレーマーバ   1   1   1   1   1   1   1   1   1			ご飯	H	+	$\blacksquare$	-	+	三原 版内 7.2	7.40 in The CAPA P 30 18.40 1.15	906 Kcal
日   日   日   日   日   日   日   日   日   日	22		カレーマーボ						豆腐 豚肉 みて		
1	月		キャベツのナムル		T			T			2.3 g
日本			1 1 1 3 3 3 7 2 7 0		-	_	_	-			
4乳   4乳   4乳   4乳   米   大切 (			フルーツ白玉								
24   おおいっと   25   25   25   25   25   25   25   2			牛乳			×			牛乳		
24   さばのねぎソースがけまか。   でん紛 油 砂糖 根深ねぎ しょうが にんにく 酢 しょうゆ みりん 35 29 29 29 20 25 29 29 20 20 20 20 20 20 20 20 20 20 20 20 20			緑茶まぜご飯	×							863 Kcal
Cas	24		<u></u> じ		+	+		+	さば		
日本の   日本			1	Ш						油	29.3 g
静岡野菜たっぷり豚汁   世とか   世	水		, nu	H	4			4			2.9 g
世とか			静岡野菜たっぷり豚汁						豆腐 豚肉 みて		
こ飯   1				Ц	1			1			
キンピラエッグ   X				Н	1	×	_	1	牛乳		
25				H	+		ł	+	卵 豚肉 アハパラ	油 ごぼう にんじん しょうめ	846 Kcal 40.6 g
古のま汁   日南 鶏肉 みそ さつま芋   白菜 しめじ にんじん さば節	25		キンビラエッグ	∐	(	×					24.8 g
1   1   1   1   1   1   1   1   1   1	木		白菜とほうれん草のおひたし	П	Ţ	Į	Į	Ţ			3.7 g
26 ボイナップル パイナップル パイナップル   中乳 食パン メンター・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・			さつま汁							ま芋 白菜 しめじ にんじん さば節	
4乳 × 4乳   食パン × ×   おから入りカレーコロッケ × ×   水 ×   「豚肉」 卵   おからハウカレーコロッケ ×   ボイルキャベツ キャベツ   冬野菜ときのこのスープ 鶏肉   でん紛 大根 小松菜   しめじ チンタン しょうゆ 酒				H	+	Ħ	t	+	/山3物1ノ	パイナップル	
26   おから入り力レーコロッケ   X   X			牛乳	Ħ	1	×	1	1			
26 おから入りカレーコロック X X 脱脂粉乳 マッシュポテト 小麦粉 27:   金 ボイルキャベツ キャベツ ソース 4.   冬野菜ときのこのスープ 鶏肉 でん紛 大根 小松菜 しめじ チンタン しょうゆ 酒			食パン	×	1	×	-	1			761 Kcal
金 ボイルキャベツ リース   冬野菜ときのこのスープ 鶏肉 でん紛 大根 小松菜 しめじ チンタン しょうゆ 酒	26		おから入りカレーコロッケ	×	,	××					/一粉 32.2 g 27.7 g
│ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │ │	金		ボイルキャベツ	口	j		_	j		キャベツ ソース	4.3 g
			冬野菜ときのこのスープ		Ī		I	Ī	鶏肉		うゆ 酒
			いちご	H	+		ł	+			

○材料の都合等により献立が変更になることがあります。

※献立表は、伊東市学校給食センターHP(http://www.ito-school.jp/center/)にも掲載していますのでご覧ください。(小学校の献立表も載っています。)また、トップページに今月のおすすめメニューとして、給食のレシピが載っていますので参考にしてください(月末に更新)。その他、アレルギー除去食のレシピなど様々な情報を掲載しておりますのでご覧ください。

<sup>○</sup>アレルギー物質の主要了品目について、使用されている献立名の横に×の表示をしています。 ○「そば」は給食では使用しませんが、めん工場では製造しています。 ○詳細は給食センターまでお問い合わせください。(252-6910)

〇加工食品については、料理名の後ろに◎をつけ、主な材料のみ( )で表示してあります。