


予定献立(2/3~2/28)

月	火	水	木	金
3 ごはん 卵豆腐 揚げぎょうざ 小魚の佃煮 <small>白米/卵・豆腐・つと・たけのこ・干し椎茸・ほうれん草・人参/豚肉・鶏肉・玉ねぎ・キャベツ・小麦粉・にら・でん粉・長ねぎ・菜種油/刻み昆布・かたくいわし煮干し・水あめ・ごま・醤油</small>	4 揚げパン(コッペ) 麦入り野菜スープ ラーメンサラダ <small>コッペパン・菜種油・シナモン・グラニュー糖/搾麦・ベーコン・玉ねぎ・セロリ・人参・キャベツ/生ラーメン・ハム(卵)・きゅうり・もやし・人参・コーン・ごま油・ごま</small>	5 ごはん 豆とひき肉のカレー 小松菜サラダ くだもの <small>白米/豚肉・玉ねぎ・人参・セロリ・白いんげん豆・レーズン・小麦粉・生姜・にんにく・カレー粉/ハム(卵)・春雨・ひじき・小松菜・ごま油/清見オレンジ</small>	6 ソフトめん きつねうどん 青のりポテト くだもの <small>ソフトめん/油揚げ・干し椎茸・たもぎ苜・長ねぎ・つと・ほうれん草/じゃがいも・菜種油・青のり/バイン缶詰</small>	7 とりめし 味噌汁 ちくわ チーズつめ揚げ <small>胚芽米・大麦・鶏肉・生姜・玉ねぎ/厚揚げ・小松菜・味噌/ちくわ・チーズ・小麦粉・卵・菜種油</small>
スキー学習(4~6年)	☆バ>部門 1位☆ ☆おかず部門D 3位☆		☆おかず部門C 1位☆	新1年生一日八学 ☆ごはん部門A 1位☆ ☆おかず部門B 3位☆
10 ごはん 味噌かつ丼 わかめスープ 磯和え <small>白米/豚肉・小麦粉・卵・パン粉・菜種油・味噌・ごま油・ごま/塩わかめ・豆腐・干し椎茸・長ねぎ・ごま油/小松菜・白菜・海苔</small>	11 建国記念の日	12 ごはん 厚揚げのカレーソース ナムル くだもの <small>白米/厚揚げ・豚肉・人参・さやいんげん・生姜・にんにく・小麦粉・カレー粉/サラダ油/もやし・ほうれん草・人参・ごま油・ごま/デコボン</small>	13 ソフトパスタ パスタ シーフードトマトソース チキンマリネサラダ <small>ソフトパスタ/ベーコン・えび・あさり・いか・人参・玉ねぎ・セロリ・オリーブ油・小麦粉・トマト缶詰・マッシュルーム・トマトピューレ/鶏肉・生姜・菜種油・キャベツ・人参・きゅうり・ごま</small>	14 ひじきごはん 味噌汁 北のお魚鱈メンチ <small>胚芽米・大麦・鶏肉・ひじき・油揚げ・白滝・グリーンピース/じゃがいも・塩わかめ・玉ねぎ・味噌/スケトウダラ・玉ねぎ・パン粉・小麦粉・でん粉・植物性たん白・菜種油</small>
☆ごはん部門B 2位☆				丘つ子給食
17 ごはん 肉炒め丼 味噌汁 くだもの <small>白米/豚肉・塩メンマ・人参・もやし・ほうれん草・玉ねぎ・りんご・ごま油・片栗粉・生姜・にんにく・ごま/大根・油揚げ・味噌/りんご</small>	18 角食 白菜と肉ボールの クリーム煮 ツナペースト くだもの <small>豚肉・すりみ・焼き豆腐・白菜・人参・小麦粉・牛乳・豆乳・バター・スキムミルク・チーズ・サラダ油・マッシュルーム/まぐろ水煮・マカロニ・きゅうり・マヨネーズ/バイン缶詰</small>	19 ごはん 味噌汁 日本海産ホッケフライ きんぴら(あさり入り) <small>白米/厚揚げ・小松菜・たもぎ苜・味噌/ほっけ・パン粉・小麦粉・ショートニング/でん粉・菜種油/牛肉・あさり・ごぼう・人参・ごま油・ごま</small>	20 ソフトラーメン 醤油ラーメン きなこポテト くだもの <small>ソフトラーメン/豚肉・メンマ・生姜・にんにく・つと・もやし・玉ねぎ・人参・茎わかめ・長ねぎ・ほうれん草/じゃがいも・菜種油・きな粉/清見オレンジ</small>	21 焼豚チャーハン カレーコロッケ ヨーグルト和え <small>胚芽米・大麦・豚肉・長ねぎ・生姜・にんにく・コーン・人参・玉ねぎ・干し椎茸/じゃがいも・豚肉・玉ねぎ・牛乳・小麦粉・パン粉・菜種油/果物缶詰(おかん・バイン・黄桃・夏みかん・洋梨)ヨーグルト</small>
	スキー学習 (2・3年、なないろ)		☆めん部門 1位☆ ☆おかず部門C 3位☆	なないろ 校外学習 (レインボーフェスティバル)
24 天皇誕生日の 振替休日	25 ソフトフランスパン あさりのチャウダー チキンナゲット 小松菜とコーンの サラダ <small>あさり・小麦粉・牛乳・豆乳・スキムミルク・チーズ・バター・じゃがいも・ベーコン・人参・玉ねぎ/鶏肉・パン粉・乾燥おから・でん粉・小麦粉・米粉・塩・菜種油/小松菜・コーン・ごま・サラダ油</small>	26 ごはん 肉じゃが 子持ちししゃもの から揚げ おひたし <small>白米/豚肉・じゃがいも・大豆水煮・玉ねぎ・人参・切干大根・干し椎茸・生姜・白滝・さやいんげん/子持ちカラフトししゃも・小麦粉・片栗粉・菜種油/小松菜・もやし・割り節</small>	27 ソフトめん カレーうどん ごまポテト くだもの <small>ソフトめん/鶏肉・油揚げ・玉ねぎ・ごぼう・人参・たけのこ・たもぎ苜・小麦粉・サラダ油・カレー粉・カレーパウダー/じゃがいも・なたね油・すりこごま/デコボン</small>	28 鮭ちらし すまし汁 ざんぎ アイスクリーム <small>胚芽米・大麦・鮭・干し椎茸・かんひょう・人参・ごま/豆腐・わかめ・長葱/鶏肉・生姜・にんにく・卵・片栗粉・菜種油/牛乳・生クリーム・脱脂粉乳・水飴・無塩バター</small>
				☆ひなまつり献立 ☆おかず部門B 1位☆ ☆デザート部門A 1位☆



☆牛乳(200cc)は毎日つきます。

☆市場の状況等により使用する食材を変更する場合があります。

☆給食で使用される主な食材を掲載しています。調味料など、少量のものは表示しないものもあります。(献立材料欄の/は、献立の区切りです。)

★海産物全般(カラフトししゃも、塩わかめ、しらす干しなど)には、えび等の甲殻類の混入あるいは、付着している可能性があります。

