




2月の予定献立

- 牛乳は毎日つきます。●天候や気温の影響で、食材が変更になる場合があります。
- 魚の切り身、わかめなどの海産物に、小さなカニやエビが混入・付着している場合があります。

月 2日	火 3日	水 4日	木 5日	金 6日
ご飯 スンドゥブチゲ ほっけのオートミール フライ せとか	しょうゆラーメン おさつフリッター 黄桃缶	たきこみいなり 十勝大豆コロッケ しょうが和え	キーマカレー パンパンジーサラダ パイン缶詰	横割パンズ コーンシチュー ハンバーガー スライスチーズ グレープゼリー
白飯/豆腐、豚肉、しょうが、にんにく、トウバンジャン、サラダ油、醤油、赤みそ、ごま油、あさり、人参、玉ねぎ、えのきたけ、にら、鶏がら、煮干し/ほっけ、小麦粉、全卵、オートミール、パン粉/せとか	ソフトラーメン、豚肉、メンマ、しょうが、にんにく、サラダ油、つと、もやし、玉ねぎ、人参、長ねぎ、ほうれん草、茎わかめ、醤油、鶏がら、豚骨、煮干し/さつまいも、小麦粉、ベーキングパウダー、全卵、牛乳、きび砂糖、黒ごま/黄桃缶詰	米、大麦、上白糖、油揚げ、人参、干しいたけ、ひじき、醤油、きび砂糖、白ごま、あまのり/十勝大豆コロッケ/小松菜、もやし、しょうが、醤油/	白飯、豚肉、牛肉、玉ねぎ、人参、セロリ、しょうが、にんにく、大豆、水煮、パセリ、レーズン、サラダ油、小麦粉、カレー粉、トマト缶詰、ケチャップ、醤油、赤みそ/鶏肉、はるさめ、もやし、きゅうり、長ねぎ、しょうが、醤油、赤みそ、きび砂糖、トウバンジャン、ごま油、白ごま/パイン缶詰/	横割パンズ/ホールコーン、クリームコーン、ベーコン、玉ねぎ、人参、じゃがいも、パセリ、小麦粉、バター、サラダ油、スキムミルク、チーズ、牛乳、豆乳/ハンバーガー、ケチャップ、きび砂糖、からし/スライスチーズ/ぶどうジュース、粉寒天、上白糖/
9日	10日	11日	12日	13日
とりめし シュウマイフリッター (えび入り) ごま和え	カレーうどん ごまみそポテト デコボン		ご飯 芋団子汁 かれい唐揚げ おひたし <div>3年 給食なし</div>	ツイストパン あさりのチャウダー 白花豆コロッケ りんご
米、大麦、鶏肉、しょうが、玉ねぎ、サラダ油、醤油、きび砂糖/えび、シュウマイ、小麦粉、ベーキングパウダー、全卵、牛乳/ほうれん草、白菜、白すりごま、醤油、きび砂糖/	ソフトめん、鶏肉、つと、油揚げ、人参、玉ねぎ、ごぼう、干しいたけ、ほうれん草、たまごたけ、長ねぎ、小麦粉、サラダ油、カレー粉、醤油、きび砂糖、カレールウ、かたくり粉/じゃがいも、赤みそ、黒砂糖、白すりごま/デコボン/	建国記念の日	白飯/鶏肉、じゃがいも、かたくり粉、人参、大根、ごぼう、サラダ油、長ねぎ、醤油/かれい唐揚げ/洋種なばな、もやし、糸かつお、醤油/	ツイストパン/あさり、ベーコン、じゃがいも、玉ねぎ、人参、パセリ、小麦粉、バター、サラダ油、牛乳、豆乳、スキムミルク、チーズ/白花豆コロッケ/りんご/
16日	17日	18日	19日	20日
	パスタミートソース フレンチポテト ヨーグルト	ビビンバ 南瓜コロッケ パイン缶詰	かき揚げ丼(えび入り) 味噌汁 たたききゅうり	豆パン チキンクリームシチュー あさりのサラダ はまさき
給食は ありません	ソフトパスタ、豚肉、牛肉、大豆水煮、玉ねぎ、人参、マッシュルーム、セロリ、しょうが、にんにく、パセリ、小麦粉、サラダ油、カレー粉、ケチャップ、トマトピューレ、トマト缶詰、デミグラスソース、醤油、赤みそ/じゃがいも/ヨーグルト/	米、大麦、豚肉、焼き豆腐、メンマ、サラダ油、トウバンジャン、人参、ほうれん草、もやし、白ごま、長ねぎ、しょうが、にんにく、醤油、きび砂糖、ごま油/かぼちゃコロッケ/パイン缶詰/	白飯、むきえび、あさり、さくらえび、素干し、玉ねぎ、人参、ごぼう、春菊、ひじき、切り干し大根、小麦粉、全卵、醤油、きび砂糖、かたくり粉/凍り豆腐、塩わかめ、長ねぎ、白みそ、赤みそ/きゅうり、醤油、きび砂糖、ごま油、白ごま/	豆パン/鶏肉、じゃがいも、玉ねぎ、人参、パセリ、小麦粉、バター、サラダ油、牛乳、豆乳、チーズ、スキムミルク/あさり、しょうが、きゅうり、キャベツ、人参、醤油、サラダ油、きび砂糖、からし、ごま油、白ごま/はまさき/
23日	24日	25日	26日	27日
	長崎ちゃんぽん(えび入り) シナモンポテト はまさき <div>食べよう!ニッポン!!(長崎県)</div>	ちらし寿司 レバー入りメンチカツ からし和え <div>一足早いひな祭りメニュー</div>	スタミナ丼 味噌汁 パイン缶詰	レーズンパン イタリアンスープ カレーコロッケ フルーツゼリー
天皇誕生日	ソフトラーメン、豚肉、にんにく、サラダ油、むきえび、つと、もやし、人参、玉ねぎ、キャベツ、たけのこ、チンゲンツァイ、黒きくらげ、醤油、ごま油、鶏がら、豚骨、煮干し、しょうが、長ねぎ/さつまいも、グラニュー糖、シナモン/はまさき/	米、大麦、上白糖、つと、油揚げ、人参、干しいたけ、かんぴょう、ひじき、醤油、きび砂糖、白ごま、あまのり/レバー入りメンチカツ/焼き竹輪、小松菜、キャベツ、醤油、きび砂糖、からし/	白飯、豚肉、メンマ、人参、サラダ油、もやし、にら、醤油、玉ねぎ、りんご、きび砂糖、しょうが、にんにく、トウバンジャン、かたくり粉、ごま油、白ごま/だいこん、油揚げ、白みそ、赤みそ/パイン缶詰/	レーズンパン/ベーコン、じゃがいも、玉ねぎ、人参、ホールコーン、パセリ、マカロニ、醤油、鶏がら/ポテトコロッケ(カレー味)/みかん缶詰、パイン缶詰、黄桃缶詰、りんごジュース、粉寒天、上白糖/

「せとか」「はまさき」って、どんな食べ物?

どちらも、清見オレンジ・アンコールみかん・マーコットオレンジを掛け合わせた柑橘のくだもので、「せとか」は長崎県生まれ、「はまさき」は佐賀県「JA からつ」のオリジナルブランドです。どちらも、薄い皮の下にたっぷりと果汁を含んだ果肉が特徴です。

品種改良によって、食味のよいものや収穫量が期待できるもの、病気に強くこれからの地球温暖化にも負けない柑橘が生み出されています。今月は、「せとか」や「はまさき」のほかに、「デコボン」を給食で提供する予定です。



今月使用予定の主な北海道産の農作物

玉ねぎ(富良野産)・キャベツ(江別産)・にら(知内産)・にんにく(十勝産)・干しいたけ(清田区産)

この他にも、北海道産の米や肉、魚などを使って調理しています。

