予定献立(2／4～3／1)

月	火	水	木	金
4 コッペパン あさりのチャウダー カレーコロッケ コールスローサラダ	**5** ごはん 肉炒め丼 味噌汁 くだもの	**6** ソフトラーメン 味噌ラーメン きなこポテト くだもの	**7** とりめし 味噌汁 日本海産ホッケフライ	**8** ごはん ハヤシライス 小松菜とベーコン のサラダ
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／豚肉・じゃがいも・玉ねぎ・牛乳・小麦粉・生パン粉・菜種油／キャベツ・人参・ホールコーン・サラダ油	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／じゃがいも・玉ねぎ・塩わかめ・味噌／りんご	ソフトラーメン／豚肉・長ねぎ・生姜・にんにく・ごま油・ごま・つと・玉ねぎ・茎わかめ・もやし・塩メンマ・ほうれん草／じゃがいも・菜種油・きな粉・砂糖／清見オレンジ（もしくは類似の柑橘類）	胚芽米・大麦・鶏肉・生姜・玉ねぎ／厚揚げ・小松菜・たもぎ茸・味噌／ほっけ・小麦粉・コーンフラワー・パン粉・ライ麦粉・菜種油	白米／豚肉・玉ねぎ・人参・じゃがいも・小麦粉・サラダ油・デミグラスソース・トマト缶詰・セロリ・生姜・にんにく／ベーコン・小松菜・もやし・ごま
		新１年生入学説明会	丘っ子給食	
11 建国記念の日	**12** ごはん 芋団子汁 かれい唐揚げ （バーベキューソース） ごま和え	**13** ソフトめん カレーうどん 青のりポテト くだもの	**14** コーンピラフ 高野豆腐のフライ フルーツミックス	**15** ごはん 味噌汁 釧路産鱈ザンギ 変わりきんぴら
	白米／鶏肉・じゃがいも・片栗粉・大根・ごぼう・人参・長ねぎ／干しカレイ・片栗粉・菜種油・生姜・玉ねぎ・にんにく・ウスターソース／ほうれん草・もやし・すりごま・醤油	ソフトめん／鶏肉・油揚げ・玉ねぎ・ごぼう・人参・たけのこ・たもぎ茸・小麦粉・サラダ油・カレー粉・カレールウ／じゃがいも・なたね油／デコポン	胚芽米・大麦・バター・ベーコン・玉ねぎ・コーン・マッシュルーム／高野豆腐・小麦粉・すりごま・卵・パン粉・いりごま・菜種油／果物缶詰（みかん・黄桃・パイン・洋梨）	白米／厚揚げ・小松菜・味噌／鱈・でん粉・にんにく・生姜・菜種油／牛肉・あさり・ごぼう・人参・ごま油・ごま
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	**19** ごはん 味噌ワンタンスープ サバの香味揚げ 海苔とあさりの佃煮	**20** ソフトラーメン 広東麺 シナモンポテト くだもの	**21** エスカロップ 小松菜とコーン のサラダ	**22** ごはん 厚揚のカレーソース ナムル くだもの
豚肉・すりみ・焼き豆腐・白菜・人参・小麦粉・牛乳・豆乳・バター・サラダ油／まぐろ水煮・マカロニ・胡瓜・マヨネーズ／パイン缶詰	白米／豚肉・ワンタン皮・塩メンマ・もやし・人参・生姜・にんにく・味噌／サバ・生姜・小麦粉・片栗粉・にんにく・菜種油／海苔・あさり・ひじき・水飴	ソフトラーメン／豚肉・えび・生姜・にんにく・白菜・ごま油・いか・たけのこ：木耳・片栗粉／さつまいも・菜種油・シナモン・砂糖／清見オレンジ	胚芽米・大麦・バター・たけのこ／豚肉・小麦粉・卵・パン粉・菜種油／小麦粉・玉ねぎ・人参・ケチャップ・デミグラスソース／小松菜・コーン・ごま	白米／厚揚げ・豚肉・人参・玉ねぎ・生姜・にんにく・小麦粉・サラダ油／ほうれん草・もやし・人参・ごま・ごま油・一味／りんご
スキー学習 （2･3年、なないろ）		なないろ　校外学習 （レインボーフェスティバル）	☆北海道を食べよう	
25 ソフトフランスパン ポーク クリームシチュー あさりのカリッと サラダ くだもの	**26** ごはん 卵豆腐 ひじき入りぎょうざ おひたし	**27** ソフトパスタ パスタ クリームソース ビーンズサラダ	**28** 鮭ちらし すまし汁 豚肉の竜田揚げ アイスクリーム	**3/1** ごはん 鶏ミックス丼 味噌汁 くだもの
豚肉・じゃがいも・玉ねぎ・小麦粉・サラダ油・人参・トマト水煮・デミグラスソース／あさり・小麦粉・片栗粉・菜種油・生姜・キャベツ・胡瓜・ごま油・ごま／パイン缶詰	白米／卵・豆乳・鶏肉・つと・たけのこ・干し椎茸・ほうれん草・人参／豚肉・鶏肉・キャベツ・ひじき・小麦粉・ごま油・でん粉・ホタテエキス・菜種油／なばな・もやし・削り節	ソフトパスタ／ベーコン・小松菜・小麦粉・チーズ・牛乳・豆乳・スキムミルク・バター・たもぎ茸／手亡豆・むき枝豆・ハム（卵）・コーン・キャベツ・玉ねぎ・ごま油	胚芽米・大麦・鮭・干し椎茸・かんぴょう・人参・ごま／豆腐・わかめ・長葱／豚肉・生姜・片栗粉・小麦粉・菜種油／牛乳・生クリーム・脱脂粉乳・水飴・無塩バター	白米／鶏肉・厚揚げ・生姜・片栗粉・小麦粉・菜種油・玉葱・人参・たけのこ・干し椎茸・ごま／油揚げ・小松菜・えのき茸・味噌／デコポン
			☆ひなまつり献立	

☆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もあります。
☆給食で使用す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。

2月の献立から・・・

＊北海道を食べよう！☆

エスカロップ

エスカロップは、１９６３年頃に根室のお店で考えられた料理です。炒めたライスにトンカツをのせ、デミグラスソースをかけて食べるもので、給食では、たけのこ入りのバターライスにトンカツをのせ、デミグラスソースをかけて食べます。

ごはんを炊いて、トンカツを揚げて、デミグラスソースを作って・・・と、とても手間のかかる料理なので、ぜひ味わって食べてほしいです。