

# 2月のよていにんたて

栄町中

月	火 3日	水 4日	木 5日	金 6日
シーフードピラフ F eちゃんギョウザ ★フルーツサワー	ご飯 さつま汁 いわしのカリフライ ひじきと大豆の煮物	角食 味噌ワンタンスープ ★チキンカツ チョコクリーム	ご飯 豆腐のオイスター煮 揚げえびシュウマイ たたききゅうり	カレーうどん フレンチポテト 黄桃缶
米、おおむぎ、バター、ベーコン、 むきえび、あさり、いか、白ワイ ン、玉ねぎ、にんじん、マッシュ ルーム、パセリ、油、食塩、白こ しょく、黒こしょく/F eちゃん ギョウザ、揚げ油/みかん缶詰、パ イン缶詰、黄桃缶詰、なし缶詰、な つみかん缶詰、ヨーグルト、上白 糖/	白飯、鶏肉、さつまいも、豆腐、板 こんにゃく、にんじん、だいこん、 ごぼう、長ねぎ、しょうが、油、赤 みそ、白みそ、本みりん、唐辛子/ いわしのカリフライ、揚げ油/ ひじき、にんじん、大豆水煮、さ つま揚げ、油、てんさい糖、きび砂 糖、醤油、本みりん/	角食、ワンタン皮、豚肉、しょう が、にんにく、赤みそ、白みそ、ト ウバジン、ごま油、メンマ、も やし、長ねぎ、ほうれんそう、油、 鳥がら、豚骨、煮干し、玉ねぎ、に んじん/鶏肉、白ワイン、食塩、黒 こしょく、小麦粉、全卵、パン粉、 揚げ油/豆乳、チョコレート、ビュ アココア、きび砂糖、コーンス ターチ/	白飯、豆腐、豚肉、ピーマン、玉ね ぎ、長ねぎ、にんじん、たけのこ、ごぼ う、ほうれんそう、たもぎたけ、長 ねぎ、小麦粉、油、カレー粉、醤油、 きび砂糖、本みりん、カレールウ/ スープ/えびシュウマイ、揚げ油/ きゅうり、食塩、醤油、きび砂糖、 ごま油、白ごま/	ソフトめん、鶏肉、つと、油揚げ、 にんじん、玉ねぎ、たけのこ、ごぼ う、ほうれんそう、たもぎたけ、長 ねぎ、小麦粉、油、カレー粉、醤油、 きび砂糖、本みりん、カレールウ/ スープ/えびシュウマイ、揚げ油/ きゅうり、食塩、醤油、きび砂糖、 ごま油、白ごま/
9日	10日	11日	12日	13日
とりめし ★ちくわチーズつめフライ ごま和え	ご飯 豚汁 かれい唐揚げ・天つゆ おひたし	建国記念の日	私立高校入試 A日程下見  登校日ですが 給食は ありません	長崎ちゃんぽん（えび入り） メンチカツ パイン缶詰  ソフトラーメン、豚肉、にんにく、 本みりん、油、むきえび、つと、も やし、にんじん、玉ねぎ、キャベ ツ、たけのこ、チングンツアイ、黒 きくらげ、醤油、食塩、黒こしょ く、ごま油、鳥がら、豚骨、煮干し、 しょうが、長ねぎ/メンチカツ、揚 げ油/パイン缶詰
16日	17日	18日	19日	20日
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 デコポン	黒コッペパン チキンクリムシチュー あさりのサラダ グレープゼリー	ご飯 カレー肉じゃが 野菜春巻 からし和え	しょうゆラーメン シナモンポテト 洋なし缶
米、おおむぎ、豚肉、焼き豆腐、メ ンマ、油、本みりん、トウバジン ジャン、にんじん、ほうれんそう、もや し、白ごま、長ねぎ、しょうが、に んにく、醤油、きび砂糖、穀物酢、 ごま油、唐辛子/かぼちゃコロッ ケ、揚げ油/パイン缶詰	白飯、むきえび、いか、あさり、さ くらえび素干し、しらす干し、玉 ねぎ、にんじん、ごぼう、しゅんぎ く、ひじき、切り干し大根、小麦 粉、全卵、醤油、きび砂糖、本みり ん、かたくり粉/凍り豆腐、塩わか め、長ねぎ、白みそ、赤みそ/デコ ポン	黒コッペパン、鶏肉、じゃがいも、 玉ねぎ、にんじん、パセリ、小麦 粉、バター、油、牛乳、豆乳、チー ズ、スキムミルク、食塩、鶏がら スープ/あさり、しょうが、本みり ん、きゅうり、キャベツ、にんじ ん、醤油、穀物酢、油、きび砂糖、か らし、白ごま/ぶどう、粉寒天、上 白糖、赤ワイン/	白飯、豚肉、じゃがいも、玉ねぎ、 にんじん、しらす干し、さやいんげ ん、たもぎたけ、しょうが、油、醤 油、黒砂糖、てんさい糖、きび砂 糖、本みりん、カレー粉/野菜春巻 (ひじき入)、揚げ油/焼き竹輪、 こまつな、キャベツ、醤油、きび砂 糖、からし/	ソフトラーメン、豚肉、メンマ、 しょうが、にんにく、油、つと、も やし、玉ねぎ、にんじん、長ねぎ、 ほうれんそう、くわわかめ、醤油、 本みりん、食塩、黒こしょく、鳥が ら、豚骨、煮干し/さつまいも、揚 げ油、グラニュー糖、シナモン/な し缶詰
23日	24日	25日	26日	27日
天皇誕生日	キーマカレー バンバンジーサラダ	横割パンズ コーンシチュー ハンバーガー <sup>F e</sup> スライスチーズ パイン缶詰	スタミナ丼 味噌汁 はまさき	パスタボンゴレ スパイシーポテト ▲アイスクリーム
白飯、豚肉、玉ねぎ、にんじん、セ ロリー、しょうが、にんにく、大豆 水煮、パセリ、レーズン、油、小麦 粉、カレー粉、中濃ソース、トマト 缶詰、醤油、赤みそ、食塩、黒こ しょく、ナツメグ、シナモン/鶏肉 ささみ水煮、食塩、緑豆はるさめ、 もやし、きゅうり、長ねぎ、しょう が、醤油、赤みそ、穀物酢、きび砂 糖、トウバジンジャン、白ごま/	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、 にんじん、じゃがいも、パセリ、小 麦粉、バター、油、スキムミルク、 チーズ、牛乳、豆乳、食塩、白こ しょく、白ワイン、鶏がらスープ/ ハンバーグ、揚げ油、ケチャップ、 ウスターソース、きび砂糖、赤ワ イン、からし/スライスチーズ/パ イン缶詰	白飯、豚肉、メンマ、にんじん、油、 もやし、にら、醤油、本みりん、玉 ねぎ、りんご、ウスターソース、き び砂糖、しょうが、にんにく、トウ バジンジャン、かたくり粉、ごま油、 白ごま/だいこん、油揚げ、白み そ、赤みそ/はまさき	ソフトパスタ、あさり、白ワイン、 大豆水煮、玉ねぎ、にんじん、セロ リー、しょうが、にんにく、パセ リ、小麦粉、油、カレー粉、トマト 缶詰、中濃ソース、醤油、赤みそ、 食塩、黒こしょく、赤ワイン、ナツ メグ、鶏がらスープ/フレンチボ テト、揚げ油、パセリ、食塩、黒こ しょく、カレー粉、チリハウダー、 ナツメグ/アイスクリーム	

※牛乳は毎日200mlづきます。

※市場の状況により、果物等は変更になる場合があります。

※給食で使用している「しらすぼし」や「からふとししゃも」の中には小さな甲殻類が混入している場合があります。

※アレルギー等の確認で詳細な資料が必要な場合は学級担任までお知らせください。

※主な使用食材を記載しています。

★除去食対応献立 ▲代替食対応献立

## 今月の果物【はまさき】

極上の甘みとコクの高級柑橘「はまさき」。12.5度以上にも及ぶ高い糖度とジューシーさ、甘い香りを贅沢に楽しむことができる柑橘です。ずっしりと詰まった果肉には、濃厚な果汁がたっぷり。はまさきは、ハウスみかん生産量日本一の産地である、佐賀県JAからつのオリジナルブランドです。

糖度を上げるためにぎりぎりまで樹上で育てますが、同時に酸度も上がるため、収穫したてのはまさきは、糖度・酸度ともに非常に高い状態です。そのため、収穫後に低温の貯蔵庫で約一ヶ月熟成されることで、酸を抜き、やわらかな食感の果実に仕上げていきます。そして、糖度と酸度のバランスが良い時期に出荷されます。2月26日（木）の給食に出ます。お楽しみに！