









令和8年

2月

枚方市 中学校給食 献立表



枚方市教育委員会
枚方市学校給食会

月		火		水		木		金	
2	①菜の花のかき揚げ (桜えび入り)	3	①いわしフライ(米粉)	4	①デミグラスハンバーグ	5	①親子丼	6	①豚肉の生姜焼き
②こぎつね丼 ③すまし汁 ■ご飯 ■牛乳		②煮びたし ③恵方巻の具 ④粕汁 ⑤焼きのり(手巻き用) ■ご飯 ■牛乳		②ツナとキャベツのソテー ③いんげん豆の豆乳スープ ■ご飯 ■牛乳		②焼き魚(鮭) あんかけソース ③菜の花のごま和え ■ご飯 ■牛乳		②雷こんにゃく ③団子汁 ■ご飯 ■牛乳	
 ○エネルギー 891kcal ○たんぱく質 28.7g ○脂質 33.2%		 ○エネルギー 822kcal ○たんぱく質 32.8g ○脂質 27.5%		 ○エネルギー 869kcal ○たんぱく質 35.8g ○脂質 27.3%		 ○エネルギー 807kcal ○たんぱく質 47.4g ○脂質 22.1%		 ○エネルギー 784kcal ○たんぱく質 31.9g ○脂質 24.0%	
9	①いかと厚揚げのチリソース	10	①アジフライ(米粉)	①厚焼き卵に入っている 「はんぺん」にはやまいもが 含まれています。		12	①赤魚のトマトソース	13	①ハートコロケ
②春雨のさっぱり和え ③わかめスープ ■ご飯 ■牛乳		②野菜炒め ③鶏団子汁 ④のりかつおふりかけ ■ご飯 ■牛乳				②チンゲン菜とツナの炒め物 ③ジュリエンスープ■アップルパン■牛乳		②コロコロソテー ③キャベツのガーリック炒め ④ハッシュドポーク(米粉) ■ご飯 ■牛乳	
 ○エネルギー 780kcal ○たんぱく質 31.0g ○脂質 21.0%		 ○エネルギー 781kcal ○たんぱく質 33.9g ○脂質 27.7%				 ○エネルギー 781kcal ○たんぱく質 36.4g ○脂質 27.2%		 ○エネルギー 832kcal ○たんぱく質 29.0g ○脂質 23.8%	
16	①ししゃも	17	①ヤンニョムチキン(ポテト入り)	18	①厚焼き卵	19	①ビーフカレー(米粉)	20	①ホキの甘辛揚げ
②春雨の炒め物 ③すき焼き ■ご飯 ■牛乳		②チンゲン菜のソテー ③中華コンスープ ■ご飯 ■牛乳		②人參シリシリ ③小松菜の煮びたし ④わかめのみそ汁 ■ご飯 ■牛乳		②ほうれん草のサラダ ③清見オレンジ ■チーズパン ■牛乳		②キャベツの炒め物 ③豆乳ごま入り担々春雨 ④ミルメーク ■ご飯 ■牛乳	
 ○エネルギー 781kcal ○たんぱく質 31.4g ○脂質 27.4%		 ○エネルギー 856kcal ○たんぱく質 30.5g ○脂質 30.1%		 ○エネルギー 806kcal ○たんぱく質 34.4g ○脂質 24.6%		 ○エネルギー 855kcal ○たんぱく質 37.3g ○脂質 31.8%		 ○エネルギー 846kcal ○たんぱく質 34.9g ○脂質 26.0%	
★ 星マークの日は アレルギー対応食があります。		24	①しゅうまい	25	①揚げ鰯のみぞれ和え	26	①うずら卵入り豚の角煮	27	①豚キムチ
ランチボックスの色を変え、 食札を貼って提供します。		②チンジャオロース ③八宝菜 ■ご飯 ■牛乳		②ひじき豆 ③じゃがいももちのおつゆ ■ご飯 ■ジョア(マスカット)		②れんこんの中華炒め ③みそおでん ■ご飯 ■牛乳		②わかさぎの南蛮漬け ③生姜たまごスープ ■ご飯 ■牛乳	
※申込には、申請書と学校生活 管理指導表の提出が必要です。		 ○エネルギー 829kcal ○たんぱく質 42.2g ○脂質 25.3%		 ○エネルギー 830kcal ○たんぱく質 36.3g ○脂質 21.1%		 ○エネルギー 869kcal ○たんぱく質 41.8g ○脂質 25.1%		 ○エネルギー 805kcal ○たんぱく質 36.4g ○脂質 26.8%	

<アレルギー対応献立>

※予約注文には申請が必要です。卵、乳、小麦、そば、落花生、えび、かに、くるみを使用していません。

2	①菜の花のかき揚げ (桜えびなし)	4	①トマトソースハンバーグ	5	①高野豆腐入り鶏丼	12	①赤魚のトマトソース	13	①じゃがいもの マヨネーズ焼き
②こぎつね丼 ③すまし汁 ■ご飯 ■牛乳		②ツナとキャベツのソテー ③いんげん豆の豆乳スープ ■ご飯 ■牛乳		②焼き魚(鮭)あんかけソース ③菜の花のごま和え ■ご飯 ■牛乳		②チンゲン菜とツナの炒め物 ③ジュリエンスープ■コーンピラフ■牛乳		②コロコロソテー③キャベツのガーリック炒め ④ハッシュドポーク(米粉) ■ご飯 ■牛乳	
 ○エネルギー 895kcal ○たんぱく質 28.9g ○脂質 33.0%		 ○エネルギー 838kcal ○たんぱく質 35.1g ○脂質 23.6%		 ○エネルギー 777kcal ○たんぱく質 46.6g ○脂質 21.9%		 ○エネルギー 782kcal ○たんぱく質 36.0g ○脂質 31.6%		 ○エネルギー 849kcal ○たんぱく質 33.7g ○脂質 25.7%	
18	①ポークウインナー	19	①ビーフカレー(米粉)	24	①おさかなナゲット	26	①豚の角煮	27	①豚キムチ
②人參シリシリ ③小松菜の煮びたし ④わかめのみそ汁 ■ご飯 ■牛乳		②ほうれん草のサラダ ③清見オレンジ ■ご飯 ■牛乳		②チンジャオロース ③八宝菜 ■ご飯 ■牛乳		②れんこんの中華炒め ③みそおでん ■ご飯 ■牛乳		②わかさぎの南蛮漬け ③生姜豆腐スープ ■ご飯 ■牛乳	
 ○エネルギー 810kcal ○たんぱく質 31.1g ○脂質 29.9%		 ○エネルギー 781kcal ○たんぱく質 29.1g ○脂質 23.2%		 ○エネルギー 879kcal ○たんぱく質 38.6g ○脂質 28.8%		 ○エネルギー 849kcal ○たんぱく質 42.7g ○脂質 21.4%		 ○エネルギー 783kcal ○たんぱく質 35.7g ○脂質 25.3%	

2月分の予約について

★インターネット予約: 1月1日(木)～1月20日(火)

★マークシート予約(学校へ提出): 1月7日(水)～1月15日(木)

※自動予約(在校時一括予約)を申込みされた方も、事前入金が必要です。

残高を確認の上、入金をお願いします。

入金の期限は、1月20日(火)です。 予約注文はこちらから!⇒



恵方巻の具(3日)

節分の日に食べる恵方巻を、
給食としてアレンジしました。



NEW

ジュリエンスープ(12日)

「ジュリエヌ」とはフランス語で
「細い千切り」という意味です。



《新献立》

雷こんにゃく(6日)

こんにゃくを油で炒める時の音が雷の音に
似ていることから、この名前になりました。

豆乳ごま入り担々春雨(20日)

こっくりピリ辛の担々麺をイメージ
した春雨のスープです。

令和 8 年 2 月 使用食材一覧・アレルギー情報

<div>2 日(月) ご飯・牛乳</div> <div>①菜の花のかき揚げ(桜えび入り):玉葱、れんこん、桜えび、菜の花、人参、米粉、澱粉、塩、揚げ油 ②こぎつね丼:豚ミンチ肉、うす揚げ、玉葱、人参、青葱、さとう、こいくち醤油、料理酒、澱粉、削り節、ひまわり油 ③すまし汁:糸かまぼこ、人参、冷凍豆腐、わかめ、湯葉、青葱、うすくち醤油、こいくち醤油、塩、削り節、出し昆布</div> <div>▼アレルギー情報▼ ①えび ②さば、豚肉、大豆 ③さば、大豆</div>	<div>3 日(火) ご飯・牛乳</div> <div>①いわしフライ(米粉):いわし米粉フライ、揚げ油、ウスターソース、濃厚ソース、さとう ②煮ひたし:さつまあげ、キャベツ、人参、さとう、みりん、うすくち醤油、削り節 ③恵方巻きの具:うす揚げ、高野豆腐、干椎茸、人参、米酢、さとう、塩、こいくち醤油、料理酒、みりん、ひまわり油 ④粕汁:豚肉、かまぼこ(鬼)、人参、大根、ほうれんそう、みそ、酒かす、削り節 ⑤焼きのり(手巻き用):焼きのり(手巻き用)</div> <div>▼アレルギー情報▼ ②さば ③大豆 ④さば、豚肉、大豆</div>	<div>4 日(水) ご飯・牛乳</div> <div>①デミグラスハンバーグ:ハンバーグ、玉葱、人参、しめじ、デミグラスソース、赤ワイン、トマトケチャップ、濃厚ソース、さとう、バター、澱粉 ②ツナとキャベツのソテー:ツナフレーク、キャベツ、人参、ホールコーン、うすくち醤油、塩、こしょう、ひまわり油 ③いんげん豆の豆乳スープ:ベーコン、玉葱、じゃがいも、白いんげん豆ペースト、白いんげん豆、豆乳、パセリ、塩、こしょう、とりからスープ</div> <div>デミグラスソースには小麦が含まれています。</div> <div>▼アレルギー情報▼ ①小麦、乳、牛肉、鶏肉、豚肉、大豆 ③鶏肉、豚肉、大豆</div>	<div>5 日(木) ご飯・牛乳</div> <div>①親子丼:鶏肉もも、卵、玉葱、人参、青葱、こいくち醤油、うすくち醤油、さとう、みりん、料理酒、澱粉、削り節 ②焼き魚(鮭)あんかけソース:鮭、塩、こしょう、えのきたけ、玉葱、青葱、さとう、こいくち醤油、みりん、料理酒、澱粉 ③菜の花のごま和え:菜の花、人参、キャベツ、すりごま、こいくち醤油、さとう、削り節</div> <div>▼アレルギー情報▼ ①卵、さば、鶏肉 ②さけ ③さば、ごま</div>	<div>6 日(金) ご飯・牛乳</div> <div>①豚肉の生姜焼き:豚肉かたロース、玉葱、青葱、土生姜、塩、さとう、こいくち醤油、みりん、澱粉、ひまわり油 ②雷こんにゃく:板こんにゃく、ごま油、こいくち醤油、料理酒、かつおだし、一味唐辛子 ③団子汁:白玉団子、うす揚げ、大根、人参、青葱、みそ、削り節</div> <div>▼アレルギー情報▼ ①豚肉 ②ごま ③さば、大豆</div>
<div>9 日(月) ご飯・牛乳</div> <div>①いかと厚揚げのチリソース:いか、一口厚揚げ、トック、人参、玉葱、青葱、さとう、うすくち醤油、トマトケチャップ、豆板醤、澱粉、ひまわり油 ②春雨のさっぱり和え:ささみフレーク、人参、キャベツ、緑豆春雨、塩、こしょう、さとう、こいくち醤油、レモン果汁、オリーブ油 ③わかめスープ:豚肉、玉葱、冷凍豆腐、わかめ、青葱、こいくち醤油、うすくち醤油、とりからスープ、豚骨スープ、塩、こしょう</div> <div>▼アレルギー情報▼ ①いか、大豆 ②鶏肉 ③鶏肉、豚肉、大豆</div>	<div>10 日(火) ご飯・牛乳</div> <div>①アジフライ(米粉):あじ米粉フライ、揚げ油、ウスターソース、濃厚ソース、さとう ②野菜炒め:豚肉、玉葱、干椎茸、人参、たけのこ、白菜、緑豆もやし、さとう、こいくち醤油、塩、こしょう、ひまわり油、豆板醤、ごま油、オイスターソース ③鶏団子汁:鶏団子、人参、大根、えのきたけ、青葱、こいくち醤油、うすくち醤油、料理酒、みりん、塩、削り節 ④のりかつおぶりかけ:のりかつおぶりかけ</div> <div>▼アレルギー情報▼ ②豚肉、ごま ③さば、鶏肉</div>	<div>諸事情により、 使用食材の数量を 変更する場合があります。</div> <div></div>	<div>12 日(木) アップルパン・牛乳</div> <div>①赤魚のトマトソース:赤魚、塩、玉葱、にんにく、ダストマト缶、トマトケチャップ、とりからスープ、バジル粉、さとう、塩、こしょう、澱粉、オリーブ油 ②チンゲン菜とツナの炒め物:ツナフレーク、チンゲンサイ、じゃがいも、人参、塩、こしょう、うすくち醤油、ひまわり油 ③ジュリエンスープ:ベーコン、キャベツ、玉葱、人参、うすくち醤油、塩、こしょう、とりからスープ、豚骨スープ、ひまわり油</div> <div>▼アレルギー情報▼ ①鶏肉 ③鶏肉、豚肉 ■アップルパン:小麦、乳、りんご</div>	<div>13 日(金) ご飯・牛乳</div> <div>①ハートコロッケ:ハートのコロッケ、揚げ油、小袋ソース ②コロコロソテー:ホールコーン、人参、むき枝豆、塩、こしょう、オリーブ油 ③キャベツのガーリック炒め:ロースハム、人参、玉葱、キャベツ、チンゲンサイ、にんにく、こいくち醤油、塩、こしょう、ひまわり油 ④ハッシュドポーク(米粉):豚肉、玉葱、人参、マッシュルーム、トマトケチャップ、トマトピューレ、ウスターソース、赤ワイン、塩、こしょう、さとう、とりからスープ、ひまわり油、米粉</div> <div>▼アレルギー情報▼ ①小麦、鶏肉、豚肉 ②大豆 ③豚肉 ④鶏肉、豚肉</div>
<div>16 日(月) ご飯・牛乳</div> <div>①ししゃも:ししゃも ②春雨の炒め物:焼豚、人参、玉葱、緑豆春雨、小松菜、塩、さとう、こいくち醤油、ひまわり油 ③すき焼き:牛肉、玉葱、冷凍豆腐、えのきたけ、白菜、白葱、みりん、料理酒、さとう、こいくち醤油、ひまわり油</div> <div>▼アレルギー情報▼ ②豚肉 ③牛肉、大豆</div>	<div>17 日(火) ご飯・牛乳</div> <div>①ヤンニョムチキン(ポテト入り):鶏肉もも、土生姜、にんにく、こいくち醤油、料理酒、澱粉、コチュジャン、こいくち醤油、さとう、米酢、じゃがいも、揚げ油 ②チンゲン菜のソテー:ベーコン、チンゲンサイ、キャベツ、人参、こいくち醤油、塩、こしょう、ひまわり油 ③中華コンスープ:ボンレスハム、玉葱、クリームコーン、ホールコーン、青葱、塩、こしょう、うすくち醤油、とりからスープ、豚骨スープ、澱粉、ひまわり油、ごま油</div> <div>▼アレルギー情報▼ ①鶏肉、大豆 ②豚肉 ③鶏肉、豚肉、ごま</div>	<div>18 日(水) ご飯・牛乳</div> <div>①厚焼き卵:卵、はんぺん、さとう、みりん、料理酒、削り節 ②人参シソソテー:ツナフレーク、人参、塩、こしょう、料理酒、うすくち醤油、ひまわり油 ③小松菜の煮ひたし:うす揚げ、小松菜、緑豆もやし、人参、さとう、みりん、うすくち醤油、削り節 ④わかめのみそ汁:玉葱、冷凍豆腐、わかめ、じゃがいももち、青葱、みそ、削り節</div> <div>はんぺんにはやまいもが含まれています。</div> <div>▼アレルギー情報▼ ①卵、さば、大豆、やまいも ③さば、大豆 ④さば、大豆</div>	<div>19 日(木) チーズパン・牛乳</div> <div>①ビーフカレー(米粉):牛肉、土生姜、にんにく、玉葱、人参、じゃがいも、カレー粉、ウスターソース、濃厚ソース、トマトケチャップ、こいくち醤油、塩、こしょう、オニオンペースト、米粉、りんごピューレ、赤ワイン、チャツネ、とりからスープ、ひまわり油 ②ほうれん草のサラダ:ボンレスハム、ほうれんそう、キャベツ、ホールコーン、人参、塩、和風ドレッシング ③清見オレンジ:清見オレンジ</div> <div>▼アレルギー情報▼ ①りんご、牛肉、鶏肉 ②豚肉、大豆 ③オレンジ ■チーズパン:小麦、乳</div>	<div>20 日(金) ご飯・牛乳</div> <div>①ホキの甘辛揚げ:ホキ、塩、こしょう、澱粉、揚げ油、玉葱、みりん、こいくち醤油、さとう、米酢、料理酒 ②キャベツの炒め物:焼豚、キャベツ、ホールコーン、人参、塩、こしょう、こいくち醤油、ひまわり油 ③豆乳ごま入り坦々春雨:豚ミンチ肉、玉葱、人参、緑豆もやし、チンゲンサイ、緑豆春雨、豆乳、みそ、とりからスープ、料理酒、ねりごま、ごま油、豆板醤、こいくち醤油、塩、こしょう ④ミルメーク:ミルメーク</div> <div>▼アレルギー情報▼ ②豚肉 ③鶏肉、豚肉、大豆、ごま</div>
<div>就学援助費の受給が 決定された皆様 翌年3月までの事前入金は 不要です。 予約注文は毎月必要ですの で、忘れずに行ってください。</div>	<div>24 日(火) ご飯・牛乳</div> <div>①しゅうまい:しゅうまい、さとう、米酢、こいくち醤油 ②チンジャオロース:豚肉かたロース、エリンギ、人参、玉葱、たけのこ、土生姜、塩、こしょう、料理酒、オイスターソース、こいくち醤油、さとう、澱粉、ひまわり油 ③ハ宝菜:豚肉、いか、人参、玉葱、白菜、干椎茸、さとう、こいくち醤油、うすくち醤油、澱粉、塩、こしょう、米酢、ひまわり油、とりからスープ</div> <div>▼アレルギー情報▼ ①小麦、豚肉、大豆 ②豚肉 ③いか、鶏肉、豚肉</div>	<div>25 日(水) ご飯・ジョア(マスカット)</div> <div>①揚げ膳のみぞれ和え:さわか、土生姜、こいくち醤油、澱粉、揚げ油、一口厚揚げ、大根、さとう、みりん、うすくち醤油、削り節 ②ひじき豆:大豆、ひじき、うす揚げ、人参、さとう、こいくち醤油、みりん ③じゃがいももちのおつゆ:人参、玉葱、糸かまぼこ、じゃがいももち、青葱、削り節、こいくち醤油、うすくち醤油、塩、とりからスープ</div> <div>▼アレルギー情報▼ ①さば、大豆 ②大豆 ③さば ■ジョア(マスカット):乳</div>	<div>26 日(木) ご飯・牛乳</div> <div>①うずら卵入り豚の角煮:豚肉、土生姜、うずら卵、ごぼう、たけのこ、こいくち醤油、さとう、みりん、料理酒、ひまわり油 ②れんこんの中華炒め:ボンレスハム、人参、れんこん、エリンギ、塩、こしょう、さとう、米酢、うすくち醤油、ごま、ひまわり油、ごま油 ③みそおでん:鶏肉もも、人参、大根、ちくわ、一口厚揚げ、板こんにゃく、さとう、こいくち醤油、みそ、削り節</div> <div>▼アレルギー情報▼ ①卵、豚肉 ②豚肉、ごま ③さば、鶏肉、大豆</div>	<div>27 日(金) ご飯・牛乳</div> <div>①豚キムチ:豚肉かたロース、白菜キムチ、切干大根、人参、玉葱、青葱、塩、こしょう、料理酒、こいくち醤油、さとう、みりん、ひまわり油 ②わかさぎの南蛮漬け:わかさぎ、澱粉、揚げ油、玉葱、人参、さとう、こいくち醤油、米酢 ③生姜たまごスープ:鶏肉もも、玉葱、人参、冷凍豆腐、卵、土生姜、白葱、塩、こしょう、こいくち醤油、澱粉、とりからスープ</div> <div>▼アレルギー情報▼ ①豚肉 ③卵、鶏肉、大豆</div>

＜アレルギー対応献立＞

<div>2 日(月) ご飯・牛乳</div> <div>①菜の花のかき揚げ(桜えびなし):玉葱、れんこん、ちくわ、菜の花、人参、米粉、澱粉、塩、揚げ油 ②こぎつね丼:豚ミンチ肉、うす揚げ、玉葱、人参、青葱、さとう、こいくち醤油、料理酒、澱粉、削り節、ひまわり油 ③すまし汁:糸かまぼこ、人参、冷凍豆腐、わかめ、湯葉、青葱、うすくち醤油、こいくち醤油、塩、削り節、出し昆布</div> <div>▼アレルギー情報▼ ②さば、豚肉、大豆 ③さば、大豆</div>	<div>4 日(水) ご飯・牛乳</div> <div>①トマトソースハンバーグ:ハンバーグ、玉葱、人参、しめじ、トマトケチャップ、ウスターソース、さとう、ひまわり油 ②ツナとキャベツのソテー:ツナフレーク、キャベツ、人参、ホールコーン、うすくち醤油、塩、こしょう、ひまわり油 ③いんげん豆の豆乳スープ:ベーコン、玉葱、じゃがいも、白いんげん豆ペースト、白いんげん豆、豆乳、パセリ、塩、こしょう、とりからスープ</div> <div>▼アレルギー情報▼ ①牛肉、豚肉、大豆 ③鶏肉、豚肉、大豆</div>	<div>5 日(木) ご飯・牛乳</div> <div>①高野豆腐入り鶏丼:鶏肉もも、一口高野豆腐、玉葱、人参、青葱、さとう、こいくち醤油、うすくち醤油、みりん、料理酒、澱粉、削り節 ②焼き魚(鮭)あんかけソース:鮭、塩、こしょう、えのきたけ、玉葱、青葱、さとう、こいくち醤油、みりん、料理酒、澱粉 ③菜の花のごま和え:菜の花、人参、キャベツ、すりごま、こいくち醤油、さとう、削り節</div> <div>▼アレルギー情報▼ ①さば、鶏肉、大豆 ②さけ ③さば、ごま</div>	<div>12 日(木) コーンピラフ・牛乳</div> <div>①赤魚のトマトソース:赤魚、塩、玉葱、にんにく、ダストマト缶、トマトケチャップ、とりからスープ、バジル粉、さとう、塩、こしょう、澱粉、オリーブ油 ②チンゲン菜とツナの炒め物:ツナフレーク、チンゲンサイ、じゃがいも、人参、塩、こしょう、うすくち醤油、ひまわり油 ③ジュリエンスープ:ベーコン、キャベツ、玉葱、人参、うすくち醤油、塩、こしょう、とりからスープ、豚骨スープ、ひまわり油 ■コーンピラフ:米、ベーコン、カットウインナー、人参、ホールコーン、とりからスープ、塩、こしょう、うすくち醤油、オリーブ油</div> <div>▼アレルギー情報▼ ①鶏肉 ③鶏肉、豚肉 ■コーンピラフ:鶏肉、豚肉</div>	<div>13 日(金) ご飯・牛乳</div> <div>①じゃがいもマヨネーズ焼き:カットウインナー、じゃがいも、玉葱、人参、塩、こしょう、ノンエッグマヨネーズ、オリーブ油 ②コロコロソテー:ホールコーン、人参、むき枝豆、塩、こしょう、オリーブ油 ③キャベツのガーリック炒め:ロースハム、人参、玉葱、キャベツ、チンゲンサイ、にんにく、こいくち醤油、塩、こしょう、ひまわり油 ④ハッシュドポーク(米粉):豚肉、玉葱、人参、マッシュルーム、トマトケチャップ、トマトピューレ、ウスターソース、赤ワイン、塩、こしょう、さとう、とりからスープ、ひまわり油、米粉</div> <div>▼アレルギー情報▼ ①豚肉、大豆 ②大豆 ③豚肉 ④鶏肉、豚肉</div>
<div>18 日(水) ご飯・牛乳</div> <div>①ポークウインナー:ポークウインナー ②人参シソソテー:ツナフレーク、人参、塩、こしょう、料理酒、うすくち醤油、ひまわり油 ③小松菜の煮ひたし:うす揚げ、小松菜、緑豆もやし、人参、さとう、みりん、うすくち醤油、削り節 ④わかめのみそ汁:玉葱、冷凍豆腐、わかめ、じゃがいももち、青葱、みそ、削り節</div> <div>▼アレルギー情報▼ ①豚肉 ③さば、大豆 ④さば、大豆</div>	<div>19 日(木) ご飯・牛乳</div> <div>①ビーフカレー(米粉):牛肉、土生姜、にんにく、玉葱、人参、じゃがいも、カレー粉、ウスターソース、濃厚ソース、トマトケチャップ、こいくち醤油、塩、こしょう、オニオンペースト、米粉、りんごピューレ、赤ワイン、チャツネ、とりからスープ、ひまわり油 ②ほうれん草のサラダ:ボンレスハム、ほうれんそう、キャベツ、ホールコーン、人参、塩、和風ドレッシング ③清見オレンジ:清見オレンジ</div> <div>▼アレルギー情報▼ ①りんご、牛肉、鶏肉 ②豚肉、大豆 ③オレンジ</div>	<div>24 日(火) ご飯・牛乳</div> <div>①おさかなゲット:おさかなゲット、揚げ油 ②チンジャオロース:豚肉かたロース、エリンギ、人参、玉葱、たけのこ、土生姜、塩、こしょう、料理酒、オイスターソース、こいくち醤油、さとう、澱粉、ひまわり油 ③ハ宝菜:豚肉、いか、人参、玉葱、白菜、干椎茸、さとう、こいくち醤油、うすくち醤油、澱粉、塩、こしょう、米酢、ひまわり油、とりからスープ</div> <div>▼アレルギー情報▼ ②豚肉 ③いか、鶏肉、豚肉</div>	<div>26 日(木) ご飯・牛乳</div> <div>①豚の角煮:豚肉、土生姜、ごぼう、たけのこ、人参、こいくち醤油、さとう、みりん、料理酒、ひまわり油 ②れんこんの中華炒め:ボンレスハム、人参、れんこん、エリンギ、塩、こしょう、さとう、米酢、うすくち醤油、ごま、ひまわり油、ごま油 ③みそおでん:鶏肉もも、人参、大根、ちくわ、一口厚揚げ、板こんにゃく、さとう、こいくち醤油、みそ、削り節</div> <div>▼アレルギー情報▼ ①豚肉 ②豚肉、ごま ③さば、鶏肉、大豆</div>	<div>27 日(金) ご飯・牛乳</div> <div>①豚キムチ:豚肉かたロース、白菜キムチ、切干大根、人参、玉葱、青葱、塩、こしょう、料理酒、こいくち醤油、さとう、みりん、ひまわり油 ②わかさぎの南蛮漬け:わかさぎ、澱粉、揚げ油、玉葱、人参、青葱、さとう、こいくち醤油、米酢 ③生姜豆腐スープ:鶏肉もも、玉葱、人参、冷凍豆腐、土生姜、白葱、塩、こしょう、こいくち醤油、澱粉、とりからスープ</div> <div>▼アレルギー情報▼ ①豚肉 ③鶏肉、大豆</div>

恵方巻の具 ～今月の献立より～



節分の日に食べる恵方巻を、給食としてアレンジしています。

うす揚げ、高野豆腐、干椎茸、人参を、甘酢っぱく味付けしています。手巻き寿司サイズの板のりにご飯と恵方巻の具を乗せて、くると巻いて食べてみてください。

今年の恵方巻きの方角は、「南南東のやや南」だそうです。

※この方角は、福をもたらす歳徳神がいるとされる縁起の良い方角です。

- ◆アレルギー情報は、特定原材料 28 品目の使用の有無を記載しています。(しょうゆには、原材料に大豆・小麦が含まれていますが、これについては記載していません)。
- ◆揚げ油はなたね油を使用しています。
- ◆ちりめんじゃこ等の小魚や魚、わかめ、ひじきなどの海藻類は、えび・かにが混ざる漁法で採取しています。
- ◆16 日の「ししゃも」には、魚卵が入っています。27 日の「わかさぎ」には、魚卵が入っていることがあります。加工食品、調味料等の原材料、同一施設内で生産している食品を確認したい方には、「食品の配合割合一覧表」を用意しています。(ホームページからダウンロード可)。

配合割合一覧表はこちらから! ⇒

