



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) ②こぎつね丼 ③すまし汁 ■ご飯 ■牛乳	3 ①いわしフライ(米粉) 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	4 ①デミグラスハンバーグ 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	5 ①親子丼 ②焼き魚(鯉)あんかけソース ③菜の花のごま和え ■ご飯 ■牛乳	6 ①豚肉の生姜焼き 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 ②春雨のさっぱり和え ③わかめスープ ■ご飯 ■牛乳	10 ①アジフライ(米粉) ②野菜炒め ③鶏団子汁 ④のりかつおふりかけ ■ご飯 ■牛乳	<div style="border: 1px solid red; padding: 5px; margin-left: 10px;">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。</div>	12 ①赤魚のトマトソース ②チンゲン菜とツナの炒め物 ③ジュリエンヌスープ ■アップルパン ■牛乳	13 ①ハートコロッケ 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 ②春雨の炒め物 ③すき焼き ■ご飯 ■牛乳	17 ①ヤンニョムチキン(ポテト入り) ②チンゲン菜のソテー ③中華コーンスープ ■ご飯 ■牛乳	18 ①厚焼き卵 ②人参シリシリ ③小松菜の煮びたし ④わかめのみそ汁 ■ご飯 ■牛乳	19 ①ビーフカレー(米粉) ②ほうれん草のサラダ ③清見オレンジ ■チーズパン ■牛乳	20 ①ホキの甘辛揚げ ②キャベツの炒め物 ③豆乳ごま入り担々春雨 ④ミルームー ■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。 ランチボックスの色を変え、食札を貼って提供します。 ※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。	24 ①しゅうまい ②チンジャオロース ③八宝菜 ■ご飯 ■牛乳	25 ①揚げ鰯のみぞれ和え 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)	26 ①うずら卵入り豚の角煮 ②れんこんの中華炒め ③みそおでん ■ご飯 ■牛乳	27 ①豚キムチ ②わかさぎの南蛮漬け ③生姜たまごスープ ■ご飯 ■牛乳
	 ○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% 

## &lt;アレルギー対応献立&gt;

※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(鯉)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ジュリエンヌスープ ■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 ②人参シリシリ ③小松菜の煮びたし ④わかめのみそ汁 ■ご飯 ■牛乳	19 ①ビーフカレー(米粉) ②ほうれん草のサラダ ③清見オレンジ ■ご飯 ■牛乳	24 ①おさかなナゲット ②チンジャオロース ③八宝菜 ■ご飯 ■牛乳	26 ①豚の角煮 ②れんこんの中華炒め ③みそおでん ■ご飯 ■牛乳	27 ①豚キムチ 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!⇒



## 令和8年2月 使用食材一覧・アレルギー情報

2日(月) ご飯・牛乳	3日(火) ご飯・牛乳	4日(水) ご飯・牛乳	5日(木) ご飯・牛乳	6日(金) ご飯・牛乳
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	①いやしフライ(米粉):いやし米粉フライ、揚油、ウスターーソース、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、千椎茸、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粒汁:豚肉、かまぼこ(鬼)、人参、大根、はうれんそう、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)	①デミグラスソース:「シバーグ」: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ソナヒキャベツのソテー: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、とりがらスープ	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菜の花のごまあえ: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	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、かつおぶし、一味唐辛子 ③団子白玉団子:白玉団子、うす揚げ、大根、人参、青葱、みそ、削り節
▼アレルギー情報▼ ①えび ②さば、豚肉、大豆 ③さば、大豆	▼アレルギー情報▼ ②さば ③大豆 ④さば、豚肉、大豆	▼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	▼アレルギー情報▼ ①卵、さば、鶏肉 ②さけ ③さば、ごま	▼アレルギー情報▼ ①豚肉 ②ごま ③さば、大豆
9日(月) ご飯・牛乳	10日(火) ご飯・牛乳	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。 	12日(木) アップルパン・牛乳	13日(金) ご飯・牛乳
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、料理酒、みりん、塩、削り節 ④のりかつおふりかけ:のりかつおふりかけ	①アングラフライ(米粉):あじ米粉フライ、揚油、ウスターーソース、濃厚ソース、さとう ②野菜炒め:豚肉、玉葱、千椎茸、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のりかつおふりかけ:のりかつおふりかけ		①赤魚のトマトソース:赤魚、塩、玉葱、にんにく、ダイストマト缶、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チンゲン菜ヒツナの炒め物: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ジュリエンヌスープ:ベーコン、キャベツ、玉葱、人参、うすくち醤油、塩、こしょう、とりがらスープ、豚骨スープ、ひまわり油	①ハートコロッケ:ハートのコロッケ、揚油、小袋ソース ②コロコロチー: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ツユシドポーク(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、ウスターーソース、赤ワイン、塩、こしょう、さとう、とりがらスープ、ひまわり油、米粉
▼アレルギー情報▼ ①いか、大豆 ②鶏肉 ③鶏肉、豚肉、大豆	▼アレルギー情報▼ ②豚肉、ごま ③さば、鶏肉	■アップルパン:小麦、乳、りんご	▼アレルギー情報▼ ①鶏肉 ③鶏肉、豚肉 ■アッペルパン:小麦、乳、りんご	▼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
16日(月) ご飯・牛乳	17日(火) ご飯・牛乳	18日(水) ご飯・牛乳	19日(木) チーズノン・牛乳	20日(金) ご飯・牛乳
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	①ヤンニヨムチキン(ボテ入り):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中華コーンスープ: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、とりがらスープ、豚骨スープ、澱粉、ひまわり油、ごま油	①厚焼き卵:卵、はんぺん、さとう、みりん、料理酒、削り節 ②人参シリシリ: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わかめのみぞ汁:玉葱、冷凍豆腐、わかめ、じゃがいももち、青葱、みそ、削り節 <b>はんぺんにはやまいもが含まれています。</b>	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、とりがらスープ、ひまわり油 ②ほれん草のサラダ:ボンレスハム、ほれんそう、キャベツ、ホールコーン、人参、塩、風ドレッシング ③清見オレンジ:清見オレンジ	①ホキの甘辛揚げ:ホキ、塩、こしょう、澱粉、揚油、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、とりがらスープ、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
<b>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。</b>	24日(火) ご飯・牛乳	25日(水) ご飯・ジョア(マスカット)	26日(木) ご飯・牛乳	27日(金) ご飯・牛乳
	①しゅうまい:しゅうまい、さとう、米酢、こいくち醤油 ②チキンオロース: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、千椎茸、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、とりがらスープ ④わかめのみぞ汁:玉葱、冷凍豆腐、わかめ、じゃがいももち、青葱、みそ、削り節 ⑤清見オレンジ:清見オレンジ	①揚げ鶏のみぞれ和え:わら、土生姜、こいくち醤油、澱粉、揚油、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 ④じゃがいももちのつゆ: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 <b>■アレルギー情報▼</b> ①小麦、豚肉、大豆 ②豚肉 ③いか、鶏肉、豚肉	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	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、とりがらスープ ④ミルメーク:ミルメーク
▼アレルギー情報▼ ②豚肉 ③牛肉、大豆	▼アレルギー情報▼ ①鶏肉、大豆 ②豚肉 ③鶏肉、豚肉、ごま	▼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	▼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	▼アレルギー情報▼ ②豚肉 ③鶏肉、豚肉、大豆、ごま
2日(月) ご飯・牛乳	4日(水) ご飯・牛乳	5日(木) ご飯・牛乳	12日(木) コーンピラフ・牛乳	13日(金) ご飯・牛乳
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	①トマトソース:「シバーグ」:玉葱、人参、しめじ、トマトケチャップ、ウスターーソース、さとう、ひまわり油 ②ソナヒキャベツのソテー: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、とりがらスープ	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菜の花のごまあえ: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	①赤魚のトマトソース:赤魚、塩、玉葱、にんにく、ダイストマト缶、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チキンレタスの炒め物:ツナフレーク、チキンサイ、じゃがいも、人参、塩、こしょう、うすくち醤油、ひまわり油 ③ジュリエンヌスープ:ベーコン、キャベツ、玉葱、人参、うすくち醤油、塩、こしょう、とりがらスープ、豚骨スープ、ひまわり油	①じゃがいものマヨネーズ焼き:カットウインナー、じゃがいも、玉葱、人参、塩、こしょう、ソイエッグマヨネーズ、オリーブ油 ②コロコロチー: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、チキンサイ、にんにく、こいくち醤油、塩、こしょう、ひまわり油 ④ツユシドポーク(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、ウスターーソース、赤ワイン、塩、こしょう、さとう、とりがらスープ、ひまわり油、米粉
▼アレルギー情報▼ ②さば、豚肉、大豆 ③さば、大豆	▼アレルギー情報▼ ①牛肉、豚肉、大豆 ③鶏肉、豚肉、大豆	▼アレルギー情報▼ ①さば、鶏肉、大豆 ②さけ ③さば、ごま	▼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	▼アレルギー情報▼ ①豚肉、大豆 ②大豆 ③豚肉 ④鶏肉、豚肉
18日(水) ご飯・牛乳	19日(木) ご飯・牛乳	24日(火) ご飯・牛乳	26日(木) ご飯・牛乳	27日(金) ご飯・牛乳
①ポークウイナー:ポークウイナー ②人参シリシリ: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わかめのみぞ汁:玉葱、冷凍豆腐、わかめ、じゃがいももち、青葱、みそ、削り節 ⑤清見オレンジ:清見オレンジ	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、とりがらスープ、ひまわり油 ②ほれん草のサラダ:ボンレスハム、ほれんそう、キャベツ、ホールコーン、人参、塩、風ドレッシング ③清見オレンジ:清見オレンジ	①おさかなナゲット:おさかなナゲット、揚油 ②チキンオロース: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、千椎茸、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、とりがらスープ ④わかめのみぞ汁:玉葱、冷凍豆腐、わかめ、じゃがいももち、青葱、みそ、削り節 ⑤清見オレンジ:清見オレンジ	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	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、揚油、玉葱、人参、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、とりがらスープ ④ミルメーク:ミルメーク
▼アレルギー情報▼ ①豚肉 ③さば、大豆 ④さば、大豆	▼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	▼アレルギー情報▼ ②豚肉 ③いか、鶏肉、豚肉	▼アレルギー情報▼ ①豚肉 ②豚肉、ごま ③さば、鶏肉、大豆	▼アレルギー情報▼ ①豚肉 ③鶏肉、大豆

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、千椎茸、人参を、甘酢っぽ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、くるっと巻いて食べてみてください。  
 今年の恵方巻の方角は、「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・かにに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、魚卵が入っています。