



学校給食予定献立表

日(曜)	牛乳	主食 おかず	献立の食材料	エネルギー (kcal)
				たんぱく質 (g)
2(月)	🍱	白飯	米	706
		生揚げと里芋の煮物 おひたし	生揚げ 砂糖 鶏肉 いか さといも にんじん だいこん 干しいたけ こんにゃく ごぼう 油 片栗粉 こまつな もやし キャベツ	302
3(火)	🍱	(麦ご飯)	米 麦 油 砂糖	756
		いわしのかば焼き丼 鬼除け汁 梅おほかね	いわし 片栗粉 油 砂糖 豚肉 豆腐 にんじん だいこん ごぼう こんにゃく さといも ねぎ 大豆 こまつな かまぼこ みそ キャベツ きゅうり かつお節 梅ひしお 砂糖	290
4(水)	🍱	トマトクリームスパゲティ	スパゲティ えび いか ベーコン にんじん たまねぎ エリンギ にんにく トマト 生クリーム 白花豆 調理用牛乳	704
		青のりポテト フレンチサラダ	じゃがいも 油 あおのり キャベツ きゅうり にんじん たまねぎ 砂糖 油	288
5(木)	🍱	世界味めぐり (イタリア)	フォッカチオ 鶏肉 小麦粉 卵 粉チーズ パセリ パン粉 油 キャベツ きゅうり とうもろこし チーズ ハム 油 砂糖 バジル 鶏肉 にんにく にんじん たまねぎ 卵 チーズ パン粉 油	727
				352
6(金)	🍱	白飯	米	744
		肉じゃが ごぼうサラダ かんぺい	豚肉 じゃがいも たまねぎ にんじん こんにゃく さやいんげん 油 油麩 砂糖 ごぼう まぐろソナ きゅうり 油 砂糖 卵無マヨネーズ ごま かんぺい	270
9(月)	🍱	ツナとコーンのピラフ サーモンフライ 野菜スープ	米 油 にんじん たまねぎ とうもろこし まぐろ水煮 グリンピース 鮭 パン粉 小麦粉 油 豚肉 じゃがいも にんじん たまねぎ セロリー キャベツ パセリ 油	702
				282
10(火)	🍱	(地粉うどん)	地粉うどん	837
		鶏ねぎゆず塩うどん みそポテト 野菜の塩昆布和え	油 鶏肉 にんじん だいこん 砂糖 ゆず 油 油揚げ ねぎ じゃがいも 小麦粉 卵 油 みそ 砂糖 きゅうり キャベツ だいこん 塩昆布 油 ごま	29.7
12(木)	🍱	白飯	米	705
		餃子の油淋鶏ソースかけ こんにゃくのおかか煮 鶏肉とえのきのスープ	豚肉 ねぎ にんにく しょうが 砂糖 キャベツ たまねぎ 片栗粉 こんにゃく さつま揚げ にんじん さやいんげん 油 砂糖 かつお節 鶏肉 片栗粉 にんじん えのきたけ チンゲンサイ ねぎ 春雨 油	24.0
13(金)	🍱	豆乳チョコサンド ハートのコロッケ 白いんげん豆のスープ いちご	コッペパン 豆乳 ココア コーンチ 砂糖 バター チョコ じゃがいも 小麦粉 パン粉 油 たまねぎ にんじん キャベツ ベーコン 白いんげん豆 油 いちご	759
				27.7
16(月)	🍱	こぎつね寿司 小いわしの磯辺フライ 芋団子汁	米 砂糖 油 にんじん 鶏肉 かんぴょう 油揚げ 油 砂糖 さやえんどう いわし 片栗粉 あおき 油 パン粉 小麦粉 大豆 豚肉 ごぼう にんじん だいこん ほうれんそう じゃがいも 片栗粉 油 ねぎ	701
				27.0
17(火)	🍱	揚げパン(カムカム・ココア) トックスープ もやしのナムル	フランスパン 油 砂糖 子供パン ココア アーモンド トックもち 鶏肉 はくさい たまねぎ にんじん ねぎ しなちく ほうれんそう 油 にら もやし しらす ごま 油 砂糖	716
				21.5
18(水)	🍱	日本味めぐり (青森県)	米 麦 にんじん ほたて 油揚げ しめじ 油 砂糖 さやえんどう いか たら 油 片栗粉 たまねぎ 砂糖 豚肉 ほうれんそう だいこん ごぼう にんじん ねぎ 油 せんべい りんご	702
				27.2
19(木)	🍱	白飯	米	720
		マーボー豆腐 茎わかめのピリ辛和え	豆腐 油 にんにく しょうが 豚肉 たまねぎ たけのこ にんじん ねぎ 干しいたけ みそ 砂糖 茎わかめ きゅうり もやし 砂糖 にんにく 油	32.7
20(金)	🍱	白飯	米	729
		お魚カツ 磯香和え たまき汁	まぐろ 小麦粉 パン粉 油 しょうが 砂糖 こまつな もやし のり だいこん にんじん 豆腐 ごぼう ねぎ こんにゃく 油 みそ	24.6
24(火)	🍱	(麦ご飯)	米 麦	836
		チキンカレー アーモンドサラダ フルーツジュレ	セロリー チーズ バター 小麦粉 鶏肉 にんにく チャツネ たまねぎ ヨーグルト トマト にんじん じゃがいも きゅうり キャベツ にんじん アーモンド たまねぎ 油 ライチ みかん缶 パイン缶 桃缶 りんご 砂糖	24.4
25(水)	🍱	必勝カツサンド ABCスープ 海藻サラダ	子供パン 鶏肉 小麦粉 パン粉 油 キャベツ はちみつ 卵無マヨネーズ ベーコン たもぎたけ はくさい たまねぎ にんじん セロリー マカロニ ほうれんそう 油 海藻 こまつな きゅうり だいこん とうもろこし 砂糖 油	730
				25.8
26(木)	🍱	(麦ご飯)	米 麦	864
		卵丼 豆かりんとう ゆかり和え	卵 豚肉 たまねぎ にんじん ちくわ グリンピース 砂糖 片栗粉 大豆 片栗粉 さつまいも 油 砂糖 調理用牛乳 ごま キャベツ きゅうり ゆかり	33.3
27(金)	🍱	キムチチャーハン ミニ春巻き ごま団子 わかめスープ	米 麦 にんじん はくさいキムチ たまねぎ 焼き豚 ねぎ 油 青ピーマン 小麦粉 たけのこ 豚肉 春雨 油 ねぎ しょうが にんにく しいたけ 片栗粉 白いんげん豆 小豆 砂糖 もち ごま 油 鶏肉 わかめ たまねぎ とうもろこし にんじん 油	708
				25.1

3年生は2月25日が給食最終日になります。3月は給食はありません。

献立は都合により変更になることがあります。ご了承ください。



エネルギー(kcal) たんぱく質(g)
741 26.5

毎月、「世界味めぐり」と「日本味めぐり」という企画で、各地域の特色ある料理を給食にアレンジして提供しています。献立は当日のお楽しみです。

給食だより

献立紹介

- 3日 鬼除け汁・・・節分の日にちなんだ大豆と鬼の絵のかまぼこが入った汁がです。
- 5日 今月の世界の料理は、イタリアです。冬季オリンピックの開催国、イタリアの料理が登場します。
- 6日 かんぺい・・・愛媛県のみかんでシャキシャキとした感覚と濃厚な甘さが特徴のみかんです。
- 17日 トックスープ・・・韓国のお雑煮のようなスープです。韓国のトックというおもちが入ります。
- 20日 魚カツ・・・チャンクにしたマグロをカツの様に成形して揚げたカツです。
- 24日 フルーツジュレ・・・ゆるく固めたライチ味のゼリーに、フルーツを散りばめた色あざやかなデザートです。
- 25日 必勝カツサンド・・・3年生の受験応援メニューです。チキンカツをはさみます。
- 26日 豆かりんとう・・・さつまいもと大豆を揚げてかりんとうのように甘いたれをまぶしたものです。

給食週間(1月26日~30日)の取り組みを紹介します

今年のテーマは「世界を味わう五日間」~五大大陸の料理を食べて、世界一周しよう!~



調理員さんに感謝の気持ちを込めたメッセージと「岸中いちおしメニュー」を書いて渡しました。「塩肉じゃが」「キムチチャーハン」「スイートポテトパン」などのメニューがありました。



世界一周メニューです。

ありがとうカード

料理の紹介とクイズ

28日(水) ヨーロッパ地域



- *フレンチトースト(フランス)
- *ダブリンゴドル(アイルランド)
- *コールスローサラダ(スウェーデン)

27日(火) アジア地域



- *ルーロー飯(台湾)
- *クイッティオのスープ(ベトナム)
- *杏仁豆腐(中国)

26日(月) アメリカ地域



- *フィーリーチーズステーキ(アメリカ)
- *ロクロ(アルゼンチン)
- *サウピカオン(ブラジル)

28日(金) オセアニア地域



- *フラワーロール
- *ミートパイ(オーストラリア)
- *パスタサラダ
- *クラマースープ(ニュージーランド)

29日(木) アフリカ地域



- *ジェロフライス(西アフリカ)
- *スパイシーチキン(ザンビア)
- *クックル(エチオピア)

