

2月分予定献立表(Cコース)



(給食回数19回)

 久喜市教委員会
久喜市立学校給食センター

令和4年度

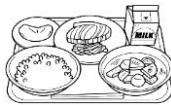
日付 (曜日)	こんだて 献立			あ・ばく・ほね 血・肉・骨となるもの(あか)		からだ・ちよし・どとの 体の調子を整えるもの(みどり)		ねつ・ちから 熱や力となるもの(きいろ)		熱量(Kcal) たんぱく質(g)
	主食	飲物	おかず	1群	2群	3群	4群	5群	6群	
1日 (水)	バターコッペ	牛乳	とりにくのマーマレードソースがけ	とりにく	牛乳			バターコッペ、 マーマレード、でんぶん		612 27.0
			ミックスソテー			さやいんげん、 にんじん	とうもろこし		あぶら	
			はくさいのスープ	ぶたにく		にんじん	はくさい、ながねぎ、しょうが	はるさめ		
2日 (木)	じごなうどん	牛乳	がんもどき	どうふ、とりにく、 おかからハウダー	牛乳	にんじん	しょうが	じごなうどん、さとう、 でんぶん、こむぎこ	あぶら	688 28.8
			もやしのごまあえ			にんじん、こまつな	もやし、キャベツ	さとう	ごま	
			ごもくうどん	ぶたにく、かまぼこ、 あぶらあげ		にんじん	ほししいたけ、たまねぎ、 ながねぎ	でんぶん		
3日 (金)	むぎごはん リクエスト こんだて	牛乳	チキンナゲット	とりにく	牛乳		にんにく	むぎごはん、パンこ、 こむぎこ	あぶら	747 24.0
			キャベツとコーンのあえもの (パンパンジードレッシング)			にんじん	とうもろこし、キャベツ		ドレッシング	
			ポークカレー	ぶたにく	スキムミルク	にんじん、トマト	たまねぎ、にんにく	じゃがいも	あぶら、 カレールウ	
			マスカットゼリー					マスカットゼリー		
6日 (月)	ごはん ぎょうじょしょく (せつぶん)	牛乳	いわしのにつけ	いわし	牛乳			ごはん、さとう、 でんぶん		604 26.2
			きりぼしだいこんのもの	とりにく、 あぶらあげ		にんじん	きりぼしだいこん	さとう	あぶら	
			ごじる	だいす、とうふ、 みそ		かぼちゃ、にんじん	ながねぎ			
7日 (火)	ごはん ぎょうじょしょく (じゅけんせい) おうえんこんだて	牛乳	さんまのかばやき	さんま	牛乳			ごはん、でんぶん、 さとう	あぶら	622 21.9
			キャベツのいそかあえ (きざみのり)		きざみのり	にんじん	キャベツ、もやし			
			だいこんのみそしる	とうふ、みそ あぶらあげ			だいこん、ながねぎ			
8日 (水)	バーガーパン	牛乳	とんかつ (ソース)	ぶたにく	牛乳			バーガーパン、パンこ、 こむぎこ、でんぶん	あぶら	726 32.6
			マカロニサラダ (サウザンアイランドドレッシング)			プロッコリー	とうもろこし	マカロニ	ドレッシング	
			ボルシチ	フランクフルト、 ベーコン		にんじん、トマト	たまねぎ、キャベツ、 だいこん、ビーツ		あぶら	
			ヨーグルト		ヨーグルト					
9日 (木)	ちゅうかめん	牛乳	サモサふうはるまき		牛乳	にんじん、 さやいんげん	たまねぎ	ちゅうかめん、 こむぎこ、じゃがいも	あぶら、ごま	584 23.1
			こまつなちゅうかあえ (あおじそドレッシング)			こまつな、にんじん	はくさい		ドレッシング	
			みそコーンラーメン	ぶたにく、みそ		にんじん	もやし、キャベツ、ながねぎ、 とうもろこし、しょうが、にんにく		あぶら、 ごまあぶら	
10日 (金)	ごはん	牛乳	にらまんじゅう	ぶたにく	牛乳	にら	キャベツ、ながねぎ、 しょうが、にんにく	ごはん、こむぎこ		659 25.6
			はるさめサラダ			こまつな、にんじん	もやし	はるさめ、さとう	ごまあぶら	
13日 (月)	ごはん	牛乳	やさいたつぶりマーボーどうふ	ぶたにく、みそ、 とうふ、だいす		にんじん	たまねぎ、ほししいたけ、 ながねぎ、たけのこ、しょうが	さとう、でんぶん	あぶら、 ごまあぶら	628 24.5
			レバーとボテトの オーロラソースあえ	ぶたレバー	牛乳		しょうが、にんにく	ごはん、じゃがいも、 さとう、でんぶん	あぶら	
			もやしとほうれんそうのあえもの (わふうドレッシング)			ほうれんそう、 にんじん	もやし		ドレッシング	
			だいこんときのこのスープ	ぶたにく		にんじん	ごぼう、だいこん、ながねぎ、 ほししいたけ、えのきだけ			
14日 (火)	ごはん	牛乳	おさかなふりかけ	かつおぶし	あおのり	かぼちゃ		ごま、じゃがいも でんぶん、さとう		639 31.7
			さけのみそマヨネーズやき	さけ、みそ	牛乳			ごはん	ノンエッグマヨネーズ	
			だいこんのオイスターソースに	ぶたにく、 とりにく		にんじん、 さやいんげん	だいこん、たまねぎ	さとう	あぶら	
			さつまじる	とりにく、みそ、 なまあげ		にんじん	ごぼう、こんにゃく、ながねぎ	さといも		
15日 (水)	はちみつパン	牛乳	こざかな		かたくちいわし			さとう、でんぶん		681 30.4
			とりにくのマスタードソースがけ	とりにく	牛乳		たまねぎ	はちみつパン、さとう	オリーブオイル	
			スペゲティナポリタン	フランクフルト		トマト	たまねぎ、キャベツ、にんにく	スペゲッティ	オリーブオイル	
16日 (木)	じごなうどん	牛乳	はくさいのクリームスープ		牛乳、 スキムミルク	にんじん	たまねぎ、はくさい、えだまめ	でんぶん	バター	698 25.9
			かみかみだいす	だいす	牛乳、 かたくちいわし			じごなうどん、さとう、 でんぶん、じゃがいも	あぶら	
			ファイバーサラダ (イタリアンドレッシング)		ひじき、 かんてん		ごぼう、えだまめ、キャベツ		ドレッシング	
17日 (金)	ごはん	牛乳	カレーうどん	ぶたにく		にんじん	たまねぎ、ながねぎ	さとう、でんぶん	カレールウ	571 22.7
			モウカしおたつたあげ	モウカ	牛乳		しょうが	ごはん、でんぶん	あぶら	
			にらのあえもの (こうみしおドレッシング)			にら、にんじん	もやし、キャベツ		ドレッシング	
20日 (月)	ごはん	牛乳	かんぴょうのたまごとじ	たまご、とうふ、 とりにく		にんじん	たまねぎ、かんぴょう	でんぶん		668 25.4
			さばのみそだれがけ	さば、みそ	牛乳			ごはん、さとう、 でんぶん		
			じゃがいものコチュジャンいため	ぶたにく			たまねぎ、えだまめ、 ながねぎ、しょうが	じゃがいも、さとう、 でんぶん	あぶら、ごま、 ごまあぶら	
			ビーフンスープ	とうふ、とりにく、 なると		にんじん	キャベツ、たまねぎ、 たけのこ	ビーフン、でんぶん	あぶら、ごま、 ごまあぶら	

日付 (曜日)	こんなで 献立			ちにくほね 血・肉・骨となるもの(あか)		からだ、ちょうし ととの 体の調子を整えるもの(みどり)		ねつから 熱や力となるもの(きいろ)		熱量 (Kcal) たんぱく質(g)
	主食	飲物	おかず	1群	2群	3群	4群	5群	6群	
21日 (火)	ちゅうかめん	牛乳	さかなとやさいのメンチカツ (ソース)	さけ	牛乳		キャベツ、たまねぎ	ちゅうかめん、パンこ、 こむぎこ、でんぶん	あぶら	603 23.7
			だいこんサラダ (かんきつドレッシング)			にんじん	えだまめ、だいこん		ドレッシング	
			やさいたっぷりタンメン	ぶたにく、なると		にら、にんじん	にんにく、しょうが、キャベツ、もやし、 とうもろこし、きくらげ、ながねぎ		あぶら	
22日 (水)	コッペパン	牛乳	フランクフルトの バーベキューソースかけ	フランクフルト	牛乳		マッシュルーム、にんにく	コッペパン、さとう	オリーブオイル	603 25.6
			プロッコリーサラダ (ぐだぐさんたまねぎドレッシング)			プロッコリー、 にんじん	キャベツ		ドレッシング	
			しろはなまめのシチュー	とりにく、 しろはなまめ	牛乳、 スキムミルク	にんじん	たまねぎ	こむぎこ	バター、あぶら	
24日 (金)	ごはん	牛乳	とりにくのしおからあげ	とりにく	牛乳		にんにく	ごはん、さとう、 でんぶん	あぶら	644 28.7
			ちゅうかどん	ぶたにく		にんじん	はくさい、たまねぎ、 たけのこ、しょうが	でんぶん	あぶら	
			ちゅうかスープ	なると、どうふ		にんじん、 チングンサイ	たまねぎ、もやし		あぶら、 ごまあぶら	
27日 (月)	ごはん	牛乳	とうふステーキおろしソースかけ	とうふ	牛乳		だいこん	ごはん、さとう、 でんぶん	あぶら	611 21.3
			ひじきのにもの	ぶたにく、 こうやどうふ	ひじき	にんじん	こんにゃく、えだまめ	さとう	あぶら	
			ごまみそじる	なまあげ、みそ			かぶ、キャベツ、ながねぎ	じやがいも	ごま	
			いよかんゼリー					いよかんゼリー		
28日 (火)	ちゅめし おはなし きゅうしょく (おでんも おんせん)	牛乳	やさいコロッケ (ソース)		牛乳	にんじん、かばちゃ	たまねぎ、えだまめ	ちゅめし、じゃがいも、 こむぎこ、パンこ、でんぶん	あぶら	622 22.6
			もやしとキャベツのあえもの (ごまだれッシング)			こまつな	もやし、キャベツ		ごま、 ドレッシング	
			おでん	いか、たら がんもどき、いわし	こんぶ	にんじん	だいこん、こんにゃく、 たまねぎ	さとう、でんぶん		

※食材調達等の事情により、内容を変更する場合があります。

※献立表には、使用する食材全てが記載されているわけではありません。詳細が必要な方には、申請書の提出をお願いしております。

※主食と飲物の食材については、各日の1段目に記載しています。



給食だより



2月の目標

「食事と健康の関係を知ろう」

厳しい寒さが続いているですが、3日の節分、4日の立春と暦の上では春を迎えます。寒い冬もあと少しです。手洗い・うがいと規則正しい生活を心掛け、元気に冬を乗り切りましょう。

季節の行事「節分」

にじゅうしせつき

「節分」とは、季節の変わり目のこととて、二十四節気の立春・立夏・立秋・立冬の日の前日をいい、年4回あります。二十四節気とは、中国から伝わり、太陰太陽暦（旧暦）で季節を示すために設けられた暦上の名称です。

旧暦では、冬が明けて春が始まる「立春」が、1年の始まりとして考えられています。その前日の節分は、一年の締めくくりの日ともいわれ、特に重要視されるようになり、節分といえば、立春の前日を指すようになったといわれています。

豆まき



「豆まき」には、「大豆」を使うことが多く、煎ったものを使います。『鬼は外、福は内』と言いながら大豆をまき、炎いをもたらすとされる鬼を追い払い、福を呼び込みます。家族の健康や幸せへの願いが込められています。また、煎った大豆を自分の年齢の数だけ食べると、1年間健康に過ごせるともいわれています。

いわし



「いわし」の頭を柊の枝に刺し、玄関に飾るのは、鬼を家に入れないようにするための風習です。いわしは、焼くとおいが強くなり、焼いたいわしの頭のにおいて、鬼を近づけないようにして、柊の葉の鋭いトゲで鬼の目を刺し、鬼を追い払うといわれています。

2月のおはなし給食 「おでんもおんせん」 作 川北 亮司

今月のおはなし給食は、川北亮司さんの『はやくちことばで おでんもおんせん』という本と関連させました。おでんたちのやってくる温泉場で、つぎつぎくり出される「おでん早口ことば」たち。「なまたこ なまあげ なまがんも ゆでだこ ゆであげ ゆでがんも」「おやこんぶ ここんぶ まごこんぶ ひまごこんぶ」といった愉快な早口ことばの絵本です。給食では、おでんをとり入れました。給食のあとは、絵本を読んでみましょう。



おしらせ

- ・サラダの手作りドレッシングと和え物の調味料は、学校給食センターで和えて提供します。
- ・学校給食センターでは、おはなしでは食べにくいおかずの時のミスブーンを配送します。
- ・食物アレルギー、その他の疾患、宗教上の理由及び放射能を理由に給食の内容について配慮が必要な場合は、学校給食センターまでご連絡ください。
- ・久喜市では、学校給食のより一層の安全・安心を確保するために、給食に使用する食材の一部又は全部を試料として、定期的に放射性物質の検査を実施しています。検査結果については久喜市のホームページに掲載しておりますので、ご覧ください。
- ・学校給食センターでは、新型コロナウイルス感染症対策として、毎日の健康チェックやマスク着用・手洗いの徹底をしています。

学校給食で使用する食材の産地は、ホームページで公開しております。



【問い合わせ】

久喜市立学校給食センター 電話 0480-22-8989 FAX 0480-22-1100

