

2月分 学校給食献立表



守谷市立学校給食センター

Aブロック

日 曜	献立名	使 用 す る 食 品 名						栄養価	
		(赤) おもに体をつくるものになる		(緑) おもに体の調子を整えるものになる		(黄) おもにエネルギーのもとになる			
		おもにたんぱく質	おもに無機質	おもにカロテン	おもにビタミンC	おもに炭水化物	おもに脂質		
1 木	ごはん 牛乳 かつおかつ たいものごろばし（里芋のごまに） どうふとかめのみそしる	高知県の郷土料理献立 牛乳 ◇かつおかつ とり肉 とうふ・みそ	牛乳 牛乳 レモン ひじきサラダ いわしのつみれじる 福豆	守谷市産キャベツ 守谷市産キャベツ 白菜・しめじ・ねぎ	ご飯 油 里いも・砂糖 油・ごま かつおだし	ご飯 油 砂糖 油 塩・酒・しょうゆ・みりん かつおだし		624 2.0	
2 金	ごはん 牛乳 とり肉のレモンに ひじきサラダ いわしのつみれじる 福豆	節分献立 牛乳 とり肉 ひじき いわしのつみれ・油揚げ・みそ 大豆	牛乳 牛乳 守谷市産キャベツ キヤベツ 白菜・しめじ・ねぎ	守谷市産キャベツ レモン 砂糖	ご飯 油 塩・酒・しょうゆ・みりん かつおだし	ご飯 油 油 油 塩・酒・しょうゆ・みりん		663 2.3	
5 月	ごはん 牛乳 納豆 しょうがあえ 肉じゃが	牛乳 ◇納豆 かまぼこ ぶた肉	牛乳 牛乳 こまつな・にんじん にんじん・さやいんげん	白菜・しょうが 玉ねぎ・しらたき	ご飯 油 油 油	ご飯 油 油 油		633 2.0	
6 火	丸パン 牛乳 メンチカツデミグラスソース チーズサラダ かぶのスープ	牛乳 ◇メンチカツ チーズ とり肉	牛乳 牛乳 玉ねぎ・しらたき にんじん・さやいんげん	砂糖 砂糖 油 オーレブ油	◇丸パン 油 デミグラスソース・ケチャップ・ウスターソース 油 オーレブ油	油 油 油 油		635 2.9	
7 水	ごはん 牛乳 いかのチリソース 野菜のピーフンいため ちゅうかスープ	牛乳 いか ペーパン なると・とり肉	牛乳 玉ねぎ・しょが・にんにく にんじん にんじん・こまつな	砂糖 でん粉 キヤベツ・玉ねぎ もやし・ねぎ・しょうが	ご飯 油 トウパンジャン・ケチャップ・酢・しょうゆ ごま油 油	ご飯 油 トウパンジャン・ケチャップ・酢・しょうゆ 中華スープストック・塩・ごま油・オイスターソース 中華スープストック・塩		621 2.1	
8 木	ごはん 牛乳 ほうれんそうオムレツ 冬野菜のポークカレー フルーツカクテル	牛乳 牛乳 ◇ほうれん草オムレツ ぶた肉	牛乳 牛乳 にんじん・プロコリー・トマト	牛乳 玉ねぎ・しらたき もも	ご飯 油 カレールウ①・カレールウ②・ケチャップ	ご飯 油 カレールウ①・カレールウ②・ケチャップ		654 2.1	
9 金	ソフトメン 牛乳 さつまいもの鬼まん とりなんばんじる	牛乳 牛乳 牛乳 牛乳	牛乳 牛乳 牛乳 牛乳	牛乳 牛乳 牛乳 牛乳	ソフトメン ◇おにまん 牛乳 油	牛乳 油 油 油		637 2.8	
13 火	ミルクパン 牛乳 バジルチキンソテー ベネチのたらこクリームソース カレースープ	牛乳 牛乳 とり肉 たらこ ソーセージ	牛乳 牛乳 玉ねぎ・キヤベツ にんじん・さやいんげん	牛乳 牛乳 牛乳 牛乳	◇ミルクパン オーレブ油 バター 油	牛乳 油 油 油		637 2.9	
14 水	ごはん 牛乳 ハンバーグてりやきソース 五目きんぴら すまじけ	牛乳 牛乳 ◇ハンバーグ ぶた肉 豆腐・かまぼこ	牛乳 牛乳 牛乳 水菜	牛乳 牛乳 牛乳 大根・えのきだけ・ねぎ	ご飯 油 油 油	ご飯 油 油 油		671 2.2	
15 木	スパゲティミートソース 牛乳 野菜コロッケ 卵のミモザサラダ ミルメーカー（ココア）	牛乳 牛乳 野菜コロッケ たまご ソーセージ	牛乳 牛乳 牛乳 にんじん にんじん・さやいんげん	牛乳 牛乳 牛乳 玉ねぎ・キヤベツ	スパゲッティ・砂糖 油 油 油	牛乳 油 油 油		656 2.3	
16 金	ごはん 牛乳 （しゅうまい）（2・3個） 野菜のオイスターソースいため キムチスープ	牛乳 牛乳 ◇しゅうまい ぶた肉 豆腐・かまぼこ	牛乳 牛乳 牛乳 にんじん・トマト	牛乳 牛乳 牛乳 玉ねぎ	ご飯 油 油 油	ご飯 油 油 油		623 2.0	
19 月	ごはん 牛乳 さばの塩やき ほうれん草のごまあえ 豚汁	牛乳 牛乳 さば ほうれん草のごまあえ ぶた肉・みそ	牛乳 牛乳 牛乳 にんじん・にら	牛乳 牛乳 牛乳 にんじん・にら	ご飯 油 油 油	ご飯 油 油 油		641 2.3	
20 火	コッペパン 牛乳 フランクフルトソーセージ チリコンカン アルファベットスープ	世界の料理 アメリカ 牛乳 ◇フランクフルトソーセージ ぶた肉・大豆 とり肉	牛乳 牛乳 牛乳 にんじん・トマト にんじん・トマト	牛乳 牛乳 牛乳 玉ねぎ 玉ねぎ・キヤベツ	◇コッペパン 油 ケチャップ・ウスターソース 油 油	牛乳 油 油 油 油		627 3.1	
21 水	ごはん 牛乳 やきしやも（2個） りっちゃんサラダ トマトドレッシング 生あげのちゅうかに	牛乳 牛乳 牛乳 ロースハム・かつお節 生あげ・ぶた肉	牛乳 牛乳 牛乳 昆布 にんじん・トマト	牛乳 牛乳 牛乳 キヤベツ・きゅうり・とうもろこし	ご飯 油 ケチャップ・ウスターソース 油 油	ご飯 油 油 油 油		674 2.2	
22 木	ごはん 牛乳 ビビンバ肉そばろ ナムル トックック（韓国風雑煮）	牛乳 牛乳 ぶた肉・とり肉・みそ ロースハム ロースハム	牛乳 牛乳 牛乳 昆布 にんじん・トマト	牛乳 牛乳 牛乳 白菜・玉ねぎ・えのきだけ	ご飯 油・ごま油 油 ごま油 ごま油	ご飯 油 油 油 油		644 2.5	

日	曜	献立名	使 用 す る 食 品 名						栄養価	
			(赤) おもに体をつくるものになる		(緑) おもに体の調子を整えるものになる		(黄) おもにエネルギーのものになる			
			おもにたんぱく質	おもに無機質	おもにカロテン	おもにビタミンC	おもに炭水化物	おもに脂質		
		魚・肉・卵・豆・豆製品	牛乳・小魚・海そう	緑黄色野菜	その他の野菜・さのこ・果物	穀類・いも類・さとう	油脂			
26	月	ごはん					ご飯		628	
		牛乳		牛乳						
		とり肉の塩こうじやき	とり肉					塩こうじ・みりん		
		ひじきと大豆のもの	ぶた肉・大豆	ひじき	にんじん	キャベツ	砂糖	油		
		かきたまみそ汁	卵・豆腐・かまぼこ・みそ		ほうれんそう	玉ねぎ・えのきたけ	でんぶん	酒・かつおだし		
27	火	ミルクパン			守谷市産れんこん	◇ミルクパン			641	
		牛乳		牛乳						
		れんこんのガーリックソテー	ソーセージ		ブロックリー	れんこん・どうろごし・にんにく		オリーブ油		
		とり肉と大豆のトマトに	大豆・とり肉		にんじん・トマト	玉ねぎ・にんにく	じゃがいも・砂糖	油		
		パインアップルのりんごゼリーあえ			パインアップル	◇りんごゼリー 砂糖				
28	水	ごはん				ご飯			647	
		牛乳		牛乳						
		にしん竜田揚げ	◇にしん竜田揚げ				油			
		切り干し大根のもの	とり肉		にんじん	切干大根・しらたき・枝豆	砂糖	油		
		さつまいものみそ汁	油揚げ・みそ		にんじん・ほうれんそう	玉ねぎ・えのきたけ	さつまいも	かつおだし		
29	木	ソフトめん	いばらき美昧(おい)しおデー献立			ソフトめん			629	
		牛乳		牛乳						
		さつまいもの天ぷら				さつまいも・でんぶん	油			
		寒天サラダ	まぐろ		こまつな	寒天・もやし・どうろごし	砂糖	油		
		みそけんちんうどん汁	油揚げ・とり肉・みそ		にんじん	大根・こんにゃく・ごぼう・ねぎ	里いも	ごま油		
								酒・かつおだし・みりん・塩	2.0	

※ 都合により献立を変更する場合があります。

※ ◇マークの食品は加工食品です。この献立表には、微量の食品・調味料は書かれていません。

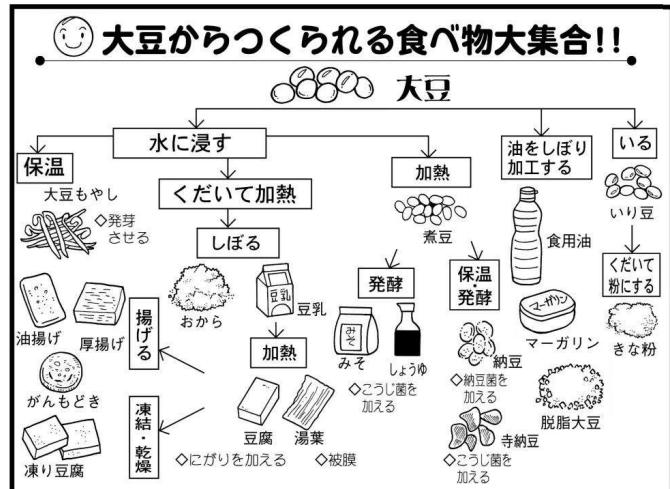
※ 食物アレルギー等で加工食品の詳しい資料が必要な方は、学校へご連絡ください。

まゆうしょくだより



●大人気
ペッソのたらこクリームソース

人気



レシピコメント

きのこが苦手な子供たちからも、おいしいと評判の人気メニューです。
給食ではたらこ、乾燥した少し辛いたらこを
混ぜ合わせ、時間がたっても粒の食感が残る
ように工夫しています。もちろん、たらこや明太
のペーストも、いべりこしょうも

材料(4人份)

※じやがいも中1個 約150g
にんじん中1個 約150g
玉ねぎ中1個 約200g

パンネマカロニ	...	60 g
たらこ(ほぐしたもの)	...	20 g
乾燥辛子たらこ	...	1.4 g
しめじ	...	60 g
エリンギ	...	60 g
にんにく	...	1 g
有塩バター	...	8 g
★白ワイン	...	小さじ 1
★こいくちしょうゆ	...	小さじ 1
★牛乳	...	大さじ 2
★生クリーム	...	大さじ 2
塩	...	少々
こしょう	...	少々

作川方

- 1 ににくは、みじん切りにする。しめじは
石突きを取り、小房にほぐす。エリンギ
は短冊切りにする。

ソースを作る。フライパンにバターとに
2 んにくを入れ、中火でしめじ、エリンギを
炒める。

「2」に★、たらこ、乾燥辛子たらこを加
3 え、ソースにとろみがつくまで弱火で煮
る。

4 鍋でマカロニを表示通りに茹でる。

5 ソースとマカロニを和え、塩こしょうで
味をととのえる