

令和6年度		2月分 小学校給食予定献立表(〇〇小学校 Bコース)				鴻巣市教育委員会
日曜	献立名	食品の種類				エネルギー
		エネルギーのもとになる(黄)	体をつくるもとになる(赤)	体の調子を整えるもとになる(緑)	調味料	たんぱく質
3月	牛乳		牛乳			649
	手巻き寿司 酢飯・手巻きのり	米 砂糖	のり		塩 酢	
	ツナマヨネーズ	ノンエッグマヨネーズ	まぐろ油漬け	玉ねぎ		29.5
	スティック卵焼き(2こ)		スティック卵焼き			
	刻みたくあん		たくあん			18%
すまし汁		豆腐	ねぎ にんじん えのきたけ	かつおさばだし しょうゆ 塩		18%
福豆		各校福豆				
4月	牛乳		牛乳			688
	カレーうどん	ほうとう太打ちめん				
	カレーうどん	カレールー	豚肉 油揚げ	玉ねぎ にんじん ねぎ	塩 しょうゆ カレー粉 かつおだし	30.0
	ちくわの磯辺揚げ(低1こ・高2こ)	小麦粉 油	ちくわ 青のり			17%
菜花のおひたし			菜花 もやし	しょうゆ かつおだし		17%
5月	牛乳		牛乳			588
	ひき肉ともやしのあんかけ丼	米	豚肉	しょうが にんにく もやし ピーマン 赤パプリカ	豆板醤 しょうゆ 塩 酒	26.7
	チンゲン菜のスープ	ごま	鶏肉 なたと 豆腐	にんじん えのきたけ チンゲンサイ	中華だし 塩 酒	18%
	くだもの			くだもの		
6月	牛乳		牛乳			600
	黒パン	黒パン				
	オムレツのケチャップソースかけ	砂糖	オムレツ		ケチャップ 中濃ソース 赤ワイン	24.2
	ブロッコリーとコーン			ブロッコリー コーン	塩	16%
長ねぎのクリームスープ	じゃがいも 小麦粉 油 バター	鶏肉 牛乳 スキムミルク	ねぎ にんじん	スープストック 塩 こしょう 白ワイン		
7月	牛乳		牛乳			622
	ごはん	米				
	いわしのかば焼き(低1こ・高2こ)	油 砂糖	いわしでんぶん付き		酒 しょうゆ	26.6
	茎わかめのきんぴら	ごま 砂糖 油	茎わかめ 豚肉	ごぼう にんじん こんにゃく	しょうゆ 酒 唐辛子粉	17%
こまつなと豆腐のみそ汁		豆腐 みそ	こまつな だいこん	かつおさばだし		
10月	牛乳		牛乳			586
	ごはん	米				
	鮭のチャンチャン焼き(北海道の郷土料理)	バター 砂糖 でんぶん	鮭 みそ	キャベツ 玉ねぎ にんじん	酒 みりん しょうゆ	28.0
	もやしのごま炒め	ごま ごま油 砂糖	さやいんげん もやし		しょうゆ 酒	19%
羊だんご汁(北海道の郷土料理)	油 いももち	豚肉	ごぼう にんじん だいこん ねぎ 干しいたけ	しょうゆ 塩 みりん 酒 かつおさばだし		
12月	牛乳		牛乳			598
	こどもパン	こどもパン				
	塩焼きそば	蒸し中華めん ごま油	豚肉 いか	にんじん もやし キャベツ にんにく	塩 こしょう 酒 中華だし オイスターソース 唐辛子粉	30.6
	チキンナゲット(低1こ・高2こ)		チキンナゲット			20%
わかめスープ	ごま	わかめ 豆腐	ねぎ にんじん えのきたけ	中華だし 塩 しょうゆ		
13月	牛乳		牛乳			683
	コストカリライス	米				
	オリーブオイル	オリーブオイル でんぶん	鶏肉 大豆	玉ねぎ しめじ 黄パプリカ ピーマン トマト	ケチャップ 中濃ソース しょうゆ デミグラスソース スープストック カレー粉 唐辛子粉 塩 こしょう	27.8
	フラワーサラダ			ブロッコリー カリフラワー コーン	ドレッシング	16%
手作りチョコケーキ	小麦粉 チョコレート バター チョコチップ グラニュー糖 粉糖	卵 牛乳			ベーキングパウダー	
14月	牛乳		牛乳			613
	こくまヨ目ごはん	米 ノンエッグマヨネーズ 砂糖	鶏肉 ちくわ	にんじん ごぼう しめじ えだまめ	しょうゆ 酒 塩	
	わかさぎフライ(低2こ・高3こ)	油	わかさぎフライ			25.8
どさんこ汁(北海道の郷土料理)	油 じゃがいも バター	豚肉 豆腐 みそ	玉ねぎ にんじん たら コーン	かつおさばだし		17%
くだもの			くだもの			
17月	牛乳		牛乳			610
	ごはん	米				
	ジャージャン豆腐	油 砂糖 でんぶん	豚肉 厚揚げ みそ	にんじん キャベツ ねぎ 干しいたけ たけのこ しょうが にんにく ピーマン	しょうゆ 酒 豆板醤 中華だし	26.9
じゃがいもとねぎの中華スープ	じゃがいも	鶏肉	ねぎ ほうれんそう	中華だし 酒 塩 こしょう しょうゆ		18%
味付き小魚		味付き小魚				

日曜	献立名	食品の種類				エネルギー
		エネルギーのもとになる(黄)	体をつくるもとになる(赤)	体の調子を整えるもとになる(緑)	調味料	たんぱく質
18月	牛乳		牛乳			630
	卵とじうどん	地粉うどん				
	キャベツのおかか炒め	でんぶん	鶏肉 卵 わかめ	にんじん 干しいたけ ねぎ	かつおだし しょうゆ みりん	23.7
	いがまんじゅう(鴻巣市の郷土料理)	油	かつお節	キャベツ	しょうゆ	15%
19月	牛乳		牛乳			598
	はちみつパン	はちみつパン				
	チーズオンハンバーグ	油	ハンバーグ チーズ	玉ねぎ トマト	ケチャップ 赤ワイン ウスターソース	26.2
	粉ふきいも	じゃがいも			塩 こしょう	18%
アルファベットスープ	マカロニ 油	ベーコン	にんじん 玉ねぎ キャベツ	スープストック 塩 こしょう		
20月	牛乳		牛乳			660
	カレーライス	米				
	フルーツ杏仁	油 バター 小麦粉 じゃがいも	豚肉 スキムミルク	しょうが にんにく 玉ねぎ にんじん すりおろしりんご 炒め玉ねぎ	カレー粉 スープストック ケチャップ ウスターソース こしょう 塩	20.9
フルーツ杏仁	杏仁豆腐		パイナップル 黄桃 こんにゃくダイスイウィン		13%	
21月	牛乳		牛乳			629
	チャーハン	米 砂糖 ごま油	チャーシュー なたと	にんじん 玉ねぎ ねぎ 干しいたけ えだまめ	中華だし しょうゆ 酒 塩	25.5
	揚げぎょうざ(低1こ・高2こ)	油	ぎょうざ			16%
	春雨スープ	春雨 ごま	鶏肉 豆腐	にんじん ねぎ えのきたけ たら	中華だし 塩 酒	
デザート	各校デザート					
25月	牛乳		牛乳			618
	ごはん	米				
	鶏肉のみそマヨネーズ焼き	砂糖 ノンエッグマヨネーズ	鶏肉 みそ		みりん しょうゆ	27.2
卵の花炒め	油 砂糖	おから	にんじん ねぎ 干しいたけ ほうれんそう	しょうゆ 酒	18%	
のっぺい汁(新潟県の郷土料理)	油 さといも でんぶん	鶏肉 豆腐	にんじん ねぎ こんにゃく	しょうゆ 塩 かつおさばだし		
26月	牛乳		牛乳			592
	きなご揚げパン	米粉ツイストパン 砂糖 油	きな粉		塩	24.4
	白菜のシチュー	油 じゃがいも 米粉	鶏肉 牛乳 スキムミルク	はくさい にんじん 玉ねぎ しめじ	スープストック 塩 こしょう	16%
ほうれんそうサラダ			ほうれんそう にんじん コーン	ドレッシング		
27月	牛乳		牛乳			624
	わかめ菜めし	米 大麦 ごま	わかめふりかけ	こまつな	酒	26.3
	いかのかりん揚げ(低1こ・高2こ)	油 砂糖	いかでんぶん付き	しょうが	酒 しょうゆ	17%
ちゃんこ汁		肉だんご 油揚げ	キャベツ にんじん もやし ねぎ	塩 しょうゆ みりん かつおさばだし		
28月	牛乳		牛乳			619
	コーンみそラーメン	ホット中華めん		しょうが にんにく にんじん キャベツ もやし ねぎ たら コーン	しょうゆ とんこつ こしょう	23.2
	じゃがチー揚げ	ポテトペースト でんぶん 油	チーズ		塩 こしょう	15%
くだもの			くだもの			
はしは毎日忘れずに持ってきてましょう		給食回数 18回	学校給食摂取基準 エネルギー 650 kcal たんぱく質 摂取エネルギーの13~20%		2月平均摂取量 623 kcal 26.3g(16.9%)	
* 材料入荷の都合により変更になることがあります。アレルギー食品については表示していませんが、加工食品等で使用されている場合がありますのでご注意ください。						
【肉・青果等の産地(令和6年度1月分)】使用した主な食材の産地をお知らせします。なお、市内小学校で共同購入する食材は市ホームページをご覧ください。						
豚肉: 鶏肉: にんじん: 玉ねぎ: だいこん: こまつな: ごぼう: ねぎ: キャベツ: チンゲンサイ:						
<p style="text-align: center;">今年の節分は、2月2日</p> <p>節分とは、もともと立春、立夏、立秋、立冬の前の日のことで、季節の変わり目を指していました。それが次第に、立春の前の日だけをいうようになりました。節分には豆まきをします。豆には霊力があると信じられていて、豆をまくことで鬼に見立てた病気や災いを追いはらい、福を呼び込みます。また、ひいらぎの枝にいわしの頭をさして、門口や軒下に飾り、嫌なにおいで鬼を追いはらう風習が残っているところもあります。</p> <p style="text-align: center;">豆を食べて健康を願う</p> <p>節分には、豆を年の数だけ、または年齢に一つ足した数を食べます。</p>						

