令和2年2月分学校給食献立予定表(前半)

鹿児島大学教育学部附属小学校

			献立名	材料とその働き				エネルギー	たんぱく質
E	3	曜		たんぱく質・無機質 からだをつくるもの	炭水化物 ・ 脂質 ねつやちからになるもの	ビタミン からだのちょうしをととのえるもの	 調味料ほか	kcal	/こ/016 \ 兵 g
			米粉入りパン		パン				27. 6
3		 	マーマレード			マーマレード			
	2	月	牛乳	牛乳				 708	
		/	◎海の幸力レーシチュー	ベーコン いか えび あさり	じゃがいも	たまねぎ にんじん マッシュルーム	ホワイトルウ 白ワイン 食塩 白こしょう	700	
		į		牛乳 生クリーム		グリンピース	カレ一粉		
			りんかけだいず	だいず	砂糖 でん粉		食塩		
		 - -						 633	28. 8
*		ļ	牛乳 	牛乳					
はし 4	1	火	すき焼き風煮	牛肉 豚肉 焼き豆腐 うずら卵	マロニー 砂糖 サラダ油	はくさい 糸こんにゃく にんじん 深ねぎ だいずもやし しゅんぎく	こいくちしょうゆ うすくちしょうゆ 酒		
		Ī	 ◎1食納豆						
★ はし 5			⊚ソースかつどん	とんかつ(豚肉)	とんかつ(小麦粉・パン粉) なたね油	キャベツ	ウスターソース みりん こいくちしょうゆ	625 	21. 9
	_	حا ر	(◎ごはん・◎ソースかつ・ボイルキャベツ)		砂糖 米				
	7	水							
		ĺ	 ◎もずく入りみそ汁		じゃがいも	こまつな にんじん			
			◎チーズパン		パン				24. 6
		1							
		ĺ		もち入り油揚げ(油揚げ)	もち入り油揚げ(もち米粉・でん粉	たまねぎ にんじん 葉ねぎ しいたけ		·	
*	į	į	◎力うどん(もち入り油揚げ)	鶏肉 かまぼこ	・大豆油・還元水あめ・オリゴ糖)		こいくちしょうゆ みりん 和風だし		
はし 6	3	木	1		砂糖 米粉入りうどん			572	
		ĺ	 ⊚くだもの			くだもの			
		Ĭ		だいず 黒だいず 片口いわし こんぶ	セサミクラッカー アーモンド 松の実			··	
		うまかってん		ひまわりの種 かぼちゃの種 ごま					
					砂糖 麦芽糖 植物油 加工でん粉				
			◎チキンドリア	鶏肉 牛乳 脱脂粉乳 生クリーム	サラダ油 米	たまねぎ にんじん エリンギ コーン パセリ	ホワイトルウ 食塩 白こしょう	628 	22. 6
7	,	金	(サフランライス・パン粉炒め)	パン粉炒め(粉チーズ)	パン粉炒め(パン粉・無塩バター)	にんにく	ガラス一プ		
	'	亚	牛乳	牛乳					
			はくさいとウインナーのスープ	ウインナー	じゃがいも	はくさい たまねぎ にんじん こまつな	うすくちしょうゆ コンソメ 食塩 白こしょう		
			◎セルフいもあんパン		さつまいも 砂糖		食塩	614	18. 0
	Ì		(◎コッペパン・◎いもあん)		パン				
10	0	月	牛乳	牛乳					
			◎はくさいのクリーム煮	つくね(鶏肉・大豆たん白)	つくね(タピオカ・でん粉・パン粉・砂糖)	つくね(たまねぎ)	つくね(発酵調味料・食塩・酵母エキス・香辛料)		
			●はくというグラーム点	ベーコン 牛乳 粉チーズ 脱脂粉乳 生クリーム	じゃがいも	はくさい たまねぎ にんじん こまつな しめじ	ホワイトルウ 食塩 白こしょう		
12		İ		鶏肉 粉チーズ 脱脂粉乳 ヨーグルト	じゃがいも	たまねぎ にんじん グリンピース	カレールウ 赤ワイン ウスターソース	648 	20. 4
	2	水	(麦ごはん)		米 麦	りんご にんにく	ケチャップ カレー粉		
		л <u> </u>	牛乳	牛乳					
			◎はくさいとりんごのサラダ		アーモンド コールスロードレッシング	はくさい りんご			
13	İ	木	◎レーズンパン		パン				15. 1 24. 7
				牛乳					
				ワンタン(鶏肉・豚肉・ポークエキス)	ワンタン(小麦粉・植物油脂・砂糖	ワンタン(たまねぎ)	ワンタン(しょうゆ・食塩・香辛料)		
	3		ト ◎ワンタンスープ		・加工でん粉・豚脂)	たまねぎ にんじん もやし	うすくちしょうゆ 中華だし 食塩 白こしょう	672	
		į			緑豆春雨 ごま油				
		İ	★4年に組提案メニュー		なたね油 さつまいも		食塩		
		į	「さつまいもの塩はちみつ」		オリーブ油 はちみつ				
			◎三色そぼろどんぶり	豚肉 だいず	砂糖 サラダ油 米	コーン えだまめ しょうが	こいくちしょうゆ みりん 酒		
*		, }	 牛乳						
はし 14	4	金	 						
		<u>i</u> -		 寒天	 グラニュー糖 果糖 ショートニング		 ココアパウダー カカオマス ゲル化剤 乳化剤		
	-		◎チョコプリン 		油脂加工		増粘剤 香料 食塩		
		日	バターパン 		_ パン 				21. 4
				牛乳					
17	7		⊚ビーフシチュー	牛肉 粉チーズ 脱脂粉乳	じゃがいも サラダ油	たまねぎ にんじん エリンギ ブロッコリー	ケチャップ トマトピューレー 赤ワイン	609	
		ļ				にんにく	ウスターソース ビーフルウ 食塩 白こしょう		
			◎かみかみだいこんの酢の物		ごま 砂糖 ごま油	千切だいこん きゅうり にんじん ごぼう	うすくちしょうゆ 酢 食塩		

[※] 必ず、親子で食材について確認しましょう。特に、食物アレルギーのあるお子さんについては、毎日確認してください。

令和2年2月分学校給食献立予定表(後半)

鹿児島大学教育学部附属小学校

	日	瓼	マスタ マング マング マング マン・ マン・ マン・ マン・ マン・ マン・ マン・ マン・ マン・ マン・			材料とその働き		エれルモー	たんぱく質
	B	曜	献立名	たんぱく質・無機質 からだをつくるもの	炭水化物 ・ 脂質 ねつやちからになるもの	ビタミン からだのちょうしをととのえるもの	 調味料ほか	エネルギー kcal	g
			⊚ごはん		米				<u> </u>
*	İ		 牛乳	 牛乳					
	18	火	いかとだいこんの煮物	····································	さといも 砂糖	だいこん にんじん 白こんにゃく いんげん しいたけ	うすくちしょうゆ こいくちしょうゆ 酒 みりん かつお節(だし)	 548 	25. 7
	į		 磯ミックス	 煮干し 塩こんぶ かつお節	 ごま 砂糖		 		
*	+		⊚ごはん		*				
			 牛乳	 牛乳					
	19	水	◎はるさめスープ	 ロースハム	 甘藷春雨		 うすくちしょうゆ 酒 食塩 中華だし	571	19. 3
140				 豚肉(もも・ばら) みそ(合わせ・赤)	 でん粉 サラダ油	キャベツ たまねぎ たけのこ にんじん	うすくちしょうゆ こいくちしょうゆ てんめんじゃん	-	10.0
			◎ホイコーロー			深ねぎ しいたけ にんにく しょうが	とうばんじゃん 酒 食塩		
			◎コッペパン		パン			 728 	30. 7
			◎マーシャルビーンズ	大豆粉 脱脂粉乳	食用油脂 砂糖 ぶどう糖 		ココアパウダー 食塩 		
2	20	木		牛乳					
		·	◎ミネストローネ	ベーコン ひよこ豆 赤いんげん豆 エジプト豆 えんどう豆	じゃがいも スパゲッティ	キャベツ にんじん トマト ブロッコリー	うすくちしょうゆ コンソメ 食塩 白こしょう		
			魚のチーズマヨ焼き	あじ チーズ	ノンエッグマヨネーズ	たまねぎ オレンジパプリカ コーン パセリ	うすくちしょうゆ		
			⊚ごはん		*				25. 4
*	İ		牛乳	牛乳					
	21	金	◎おでん	鶏肉 うずら卵 竹輪 がんもどき こんぶ	 さといも 砂糖	だいこん にんじん 黒こんにゃく いんげん	うすくちしょうゆ こいくちしょうゆ みりん かつお節(だし)	593	
	ļ		 はくさいの甘酢あえ	 くきわかめ	 ごま 砂糖	はくさい にんじん	 酢 うすくちしょうゆ 食塩		
			◎親子どんぶり	鶏肉 鶏卵 かまぼこ	砂糖でん粉	たまねぎ にんじん 葉ねぎ しいたけ	うすくちしょうゆ こいくちしょうゆ みりん 酒 かつお節(だし) 食塩	632	28. 6
	25	火	 牛乳	 牛乳					
2	23	^	ーデューーーーーーーーーーーーーーーーーーーーーーーーーーーーーーーーーーー	T-76	 砂糖 ごま油		 		
	İ		●も <i>やとのテムル</i> ◎ヨーグルト	 ヨーグルト	197倍 こよ/四				
_			◎ゴ ブルド ◎ごはん	3 7701.	<u> </u>			 	
	ļ		<u>● こねん</u> 牛乳	 牛乳				566 	20. 4 17. 5
* 2	26	水	7k		 じゃがいも 砂糖 サラダ油		 うすくちしょうゆ こいくちしょうゆ みりん		
はし 2		\J\	◎肉じゃが	1 19 13 14 15 17 13 17 15 15 15 15 15 15 15 15 15 15 15 15 15	CAS C C DAME D DOME	しいたけ にんにく しょうが	7, 15027, 2013027, 0,770		
			 ⊚くだもの			くだもの			
	<u> </u>	木	◎ミルクパン		パン	1,12,017			
	İ			 牛乳					
				 ぎょうざ(鶏肉・豚肉・卵白・ゼラチン)	 ぎょうざ(小麦粉・豚脂・ごま油・砂糖・		 ぎょうざ(香辛料・食塩・清酒・オイスターソース		
2	27		◎水ぎょうざ	鶏肉	でん粉) 緑豆春雨 ごま油	にんじん もやし こまつな	・チキンエキス) 中華だし うすくちしょうゆ食塩 白こしょう		
			 ★4年に組提案メニュー		 なたね油 さつまいも		艮塩 ロこしょう カレー粉 食塩 白こしょう		
			★4年に租赁条メーュー 「さつまいものカレー炒め」		オリーブ油		/// 7// 及塩 ロこしょノ		
			○ごはん		少りの場合			+	
			<u> しはん</u> 牛乳	 牛乳					25. 6
* 2	28	金	T-76	 鶏肉 油揚げ 合わせみそ	 さつまいも		 かつお節(だし)	614	
まし 2		711	◎さつま汁			葉ねぎ しょうが			
		k	◎きびなごのかば焼き風	きびなご	ごま 砂糖 なたね油 でん粉		こいくちしょうゆ みりん		
						;		令和2年2月	分平均栄養量
	đ		<今月の行事>			<はしをもってくる日>		エネルギー(kcal)	たんぱく質(g)
	知	ń	3日(日)	節分		★の日は,「はし」をもってくる日です。 きれいにあらったはしを,わすれないようにもってきましょう。 4日 5日 6日 14日 18日 19日 21日 26日 28日		624	23. 2
		S	4日(月) 11日(月) 23日(日)	立春 建国記念の日 工事設定日					
	#	•	23日(日) 24日(月)	大宝誕生口 振替休日	$\mathcal{A}_{\mathcal{A}} \wedge \mathcal{D}$				
	C	Z							TO THE PROPERTY OF THE PROPERT