

令和6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

日	曜	献立名	材料とその働き				エネルギー kcal	たんぱく質 g	
			たんぱく質・無機質 からだをつくるもの	炭水化物・脂質 ねつやもからになるもの	ビタミン からだのちようじをどとのえるもの	調味料ほか			
★ はし	1	木	バターパン	パン			610	30.8	
			牛乳	牛乳					
			◎かうどん (◎五目うどん・もち入り油揚げ)	もち入り油揚げ(油揚げ) 鶏肉 かまぼこ	もち入り油揚げ(もち米粉・でん粉) うどん 砂糖	たまねぎ にんじん 葉ねぎ しいたけ			もち入り油揚げ(食塩) かつお節(だし) うすくちしょうゆ こいくちしょうゆ 酒 みりん
★ はし	2	金	ツナとごまつなの煮浸し	かつお しらす干し 油揚げ かつお節	砂糖 サラダ油 大豆油	ごまつな にんじん	うすくちしょうゆ 食塩	602	26.7
			いわしのかば焼きどんぶり	いわし	でん粉 ごま 水あめ 砂糖 なたね油 米		こいくちしょうゆ みりん 酒		
			牛乳	牛乳					
★ はし	5	月	呉汁	大豆 合わせみそ 油揚げ おからパウダー	じゃがいも	だいこん にんじん こんにやく ごぼう 葉ねぎ	かつお節(だし)	670	31.8
			◎レーズンパン		パン				
			牛乳	牛乳					
★ はし	6	火	◎フルーツ白玉	黒豆	砂糖 上新粉 でん粉	黄もも 白もも みかん バインアップル いちご	ビタミン飲料の素	550	22.7
			◎ごはん		米				
			牛乳	牛乳					
★ はし	7	水	肉じゃが	牛肉 厚揚げ うずら卵 さつま揚げ	じゃがいも 砂糖 サラダ油	たまねぎ にんじん 糸こんにやく いんげん しいたけ しょうが にんにく	うすくちしょうゆ こいくちしょうゆ みりん	534	19.2
			◎ごはん		米				
			牛乳	牛乳					
★ はし	8	木	◎はるさめスープ	ロースハム	甘藷春雨	たまねぎ にんじん ごまつな きくらげ	うすくちしょうゆ 酒 中華だし 食塩 白こしょう	656	27.7
			ホイコーロー	豚肉(もも・ばら) みそ(赤・合わせ)	でん粉 サラダ油	キャベツ たまねぎ にんじん たけのこ 深ねぎ ピーマン しいたけ にんにく しょうが	てんめんじやん うすくちしょうゆ 酒 こいくちしょうゆ とうぼんじやん 食塩		
			米粉入りパン	パン					
★ はし	9	金	マーンシャルピーンズ	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 香料	681	31.3
			牛乳	牛乳					
			肉みそビーフン	豚肉 大豆 赤みそ	平ビーフン 砂糖 サラダ油	たまねぎ もやし 深ネギ にんじん たけのこ チンゲンサイ きくらげ しょうが	うすくちしょうゆ 酒 中華だし 食塩 白こしょう とうぼんじやん		
★ はし	14	水	ミックスいりこ	田作り煮干し 大豆	アーモンド カシューナッツ			638	23.8
			◎ピーンズドライカレー (麦ごはん)	牛肉 豚肉 大豆 えんどう豆 赤いんげん豆 ひよこ豆	米粉 サラダ油 砂糖 米 麦	たまねぎ にんじん ピーマン ブルーン にんにく	ケチャップ こいくちしょうゆ カレー粉 ウスターソース 食塩		
			牛乳	牛乳					
★ はし	15	木	◎もずかきたま汁	鶏卵 豆腐 鶏肉 もずく	でん粉	たまねぎ にんじん えのきたけ チンゲンサイ	うすくちしょうゆ コンソメ 酒 食塩	607	27.0
			◎飲むヨーグルト	ヨーグルト					
			◎チキンドリア (サフランライス、パン粉炒め)	鶏肉 牛乳 脱脂粉乳 生クリーム パン粉炒め(粉チーズ)	サラダ油 米 パン粉炒め(パン粉・無塩バター)	たまねぎ にんじん コーン エリンギ パセリ にんにく	ホワイトルウ ガラスープ 食塩 白こしょう		
★ はし	16	金	牛乳	牛乳				550	27.6
			◎親子うどん	鶏卵 鶏肉 かまぼこ	うどん	たまねぎ にんじん 葉ねぎ しいたけ	うすくちしょうゆ 酒 食塩 かつお節(だし)		
			◎チョコプリン		グラニュー糖 粉あめ 果糖		ポリデキストロース ココアパウダー カカオマス 食塩 増粘剤 ゲル化剤 香料		
★ はし	16	金	◎きなご揚げパン	きなご	砂糖 なたね油 パン		食塩	550	27.6
			牛乳	牛乳					
			◎奄美の鶏飯 (1食味付けのり)	鶏肉 鶏卵 味付けのり	砂糖 サラダ油 米 麦	にんじん 山川漬 しいたけ 葉ねぎ 深ねぎ しょうが	うすくちしょうゆ 酒 みりん 食塩 鶏ガラスープ		
★ はし	16	金	牛乳	牛乳				550	27.6
			◎ヨーグルト	ヨーグルト					
★ はし	16	金	◎奄美の鶏飯 (1食味付けのり)	鶏肉 鶏卵 味付けのり	砂糖 サラダ油 米 麦	にんじん 山川漬 しいたけ 葉ねぎ 深ねぎ しょうが	うすくちしょうゆ 酒 みりん 食塩 鶏ガラスープ	550	27.6
			牛乳	牛乳					
★ はし	16	金	切干大根のごま炒め	かつお	すりごま 砂糖 ごま油	ごまつな 千切大根	こいくちしょうゆ	550	27.6
			牛乳	牛乳					

※ 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6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	曜	献立名	材料とその働き				エネルギー kcal	たんぱく質 g	
			たんぱく質・無機質 からたぎつくるもの	炭水化物・脂質 ねつやちからになるもの	ビタミン からだのちよしぎとどるもの	調味料ほか			
19	月	◎テーブルロールパン		パン			546	21.3	
		牛乳	牛乳						
		◎スープパグティ	ベーコン	スパゲティ オリーブ油	たまねぎ にんじん エリンギ えのきたけ しめじ こまつな 黄パプリカ にんにく	うすくちしょうゆ 白ワイン コンソメ 食塩 白こしょう			
★ はし	20	火	◎セサミサラダ			キャベツ きゅうり コーン	ノンオイルクリーム胡麻ドレッシング	566	27.8
			ごはん		米				
			牛乳	牛乳					
			さつまいもの団子汁	鶏肉	さつまいも でん粉	だいこん にんじん えのきたけ こまつな こんにゃく粉	うすくちしょうゆ 酒 食塩 かつお節(だし)		
かつお腹皮のナッツがらめ	かつお腹皮	でん粉 なたね油 砂糖	しょうが	こいくちしょうゆ みりん					
添え野菜		ピーナッツ アーモンド 白ごま	キャベツ にんじん						
★ はし	21	水	ごはん		米			579	24.2
			1食しそ味ひじき	ひじき 寒天	砂糖 キヌア 還元水あめ 植物油脂	しその実	食塩 酵母エキス 香料		
			牛乳	牛乳					
			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)		
はくさいの甘酢あえ	くわかめ	ごま 砂糖	はくさい にんじん	酢 うすくちしょうゆ 食塩					
22	木	メンチカツバーガー (バーガーパン・メンチカツ ・ポイルキャベツ・1食ソース)	メンチカツ(豚肉・赤みそ)	メンチカツ(パン粉・砂糖・ごま油 ・でん粉) なたね油	メンチカツ(たまねぎ・にんじん) キャベツ	メンチカツ(鶏がらスープ・食塩・みりん・香辛料 ・酵母エキス)	621	25.4	
		牛乳	牛乳			ウスターソース			
		さつまいものポタージュ	牛乳 鶏肉 白花生 白いんげん豆	さつまいも 米粉 サラダ油	たまねぎ にんじん マッシュルーム コーン パセリ にんにく	コンソメ 白ワイン うすくちしょうゆ 食塩 白こしょう			
26	月	◎セルフツナサンド (食パン・ツナソテー)	まぐろ	サラダ油 パン	キャベツ コーン こまつな	ノンエッグマヨネーズ うすくちしょうゆ 食塩 白こしょう	554	24.1	
		牛乳	牛乳						
		◎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 ブロッコリー にんじん エリンギ にんにく	ケチャップ ビーフルウ トマトピューレー ウスターソース 赤ワイン 食塩 白こしょう			
★ はし	27	火	◎ちらしずし (すしめし)	鶏肉 かまぼこ しらす干し 油揚げ 鶏卵	砂糖 サラダ油 米	にんじん たけのこ ごぼう 千切大根 きぬさや しいたけ	うすくちしょうゆ こいくちしょうゆ みりん 酒 食塩 すし酢	595	24.7
			牛乳	牛乳					
			あおさ汁	豆腐 糸かまぼこ あおさのり		えのきたけ にんじん 葉ねぎ	うすくちしょうゆ みりん かつお節(だし)		
			◎ももゼリー		砂糖 果糖	もも(果汁・ピューレ)	増粘多糖類 香料		
★ はし	28	水	◎キムタクごはん (麦ごはん)	豚肉	ごま ごま油 米 麦	たくあん はくさいキムチ にんじん えだまめ	うすくちしょうゆ 酒 白こしょう	617	28.2
			牛乳	牛乳					
			◎ホワイホワタン	鶏卵 豆腐 ロースハム	でん粉 ごま油	たまねぎ クリームコーン にんじん コーン えのきたけ チンゲンサイ	うすくちしょうゆ 中華だし 食塩 白こしょう		
			うまかってん	大豆 黒大豆 片口いわし こんぶ	セサミクラッカー(ごま・小麦) アーモンド ひまわりの種 松の実 かぼちゃの種 加工でん粉		食塩		
29	木	◎コッペパン		パン			528	22.2	
		牛乳	牛乳						
		◎グラムチャウダー	牛乳 あさり ベーコン 粉チーズ	じゃがいも	たまねぎ にんじん しめじ コーン パセリ	米粉豆乳ホワイトルウ 食塩 白こしょう			
ほうれんそうのソテー	ウインナー	サラダ油	ほうれんそう にんじん	うすくちしょうゆ 食塩 白こしょう					

お知らせ

<今月の行事>

3日(土) 節分 4日(日) 立春
 11日(日) 建国記念の日 12日(月) 振替休日
 13日(火) 授業力アップ講座振替休日
 17日(土) 授業力アップ講座(給食なし)
 20日(火) ~22日(木) 6年生修学旅行
 23日(金) 天皇誕生日



<はしをもってくる日>

★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。

1日 2日 6日 7日 15日 20日 21日 27日 28日

令和6年2月分平均栄養量

エネルギー(kcal)	たんぱく質(g)
595	25.9

◎印の献立は、6年生からのリクエスト献立です。

