令和6年

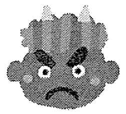
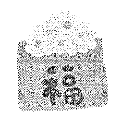
2月予定献立表

Bコース 氷丘小　神野小　平岡小　別府小　陵北小　平岡南小　平岡東小　氷丘南小　平岡北小　野口南小　別府西小　志方小　志方東小　志方西小

実施回数　19回　平均エネルギー　652キロカロリー
平均たんぱくしつ　24.7グラム

加古川市教育委員会
学　務　課

日	1日（木）	2日（金）	5日（月）	6日（火）	7日（水）	8日（木）	9日（金）	13日（火）	14日（水）	15日（木）
献立	せつぶんメニュー いわしのかばやきどん □（むぎごはん小） ○ぎゅうにゅう にびたし だいこんのみそしる ★せつぶんまめ	□パン ○ぎゅうにゅう きのこシチュー ほうれんそうソテー ココア	□ごはん ○ぎゅうにゅう こんさいかきあげ ぶたじる ひじきつくだに	□バターパン ○ぎゅうにゅう ボルシチ りっちゃんサラダ	□ごはん ○ぎゅうにゅう ごまに こまツナあえ ふくじんづけ	□ごはん ○ぎゅうにゅう さわらのなんばんづけ トック あじつけのり	□パン ○ぎゅうにゅう てりやきハンバーグ こふきいも コーンスープ ヨーグルト	□パン ○ぎゅうにゅう やきそば ★ししゃものからあげ フルーツミックス	□ごはん ○ぎゅうにゅう いわしのとさに うのはないり ばちじる	ポークカレーライス □（むぎごはん大） ○ぎゅうにゅう だいこんサラダ チーズ
副食材料	□おおむぎ □きょうかまい ○いわし　1きれ しお・こしょう □でんぷん □あげあぶら □ごま □さとう しょうゆ・みりん ○あぶらあげ △はくさい △チンゲンサイ □さとう しょうゆ にぼしだし ○とうふ ○あぶらあげ △たまねぎ △にんじん △だいこん △しめじ △ねぎ ○わかめ ○みそ にぼしだし ○せつぶんまめ　1ふくろ	○ベーコン ○とりにく □じゃがいも △にんじん △たまねぎ △しめじ △エリンギ △えのきたけ △グリンピース ポークブイヨン □ベシャメルソース ○ぎゅうにゅう ○なまクリーム しお こしょう △ほうれんそう ○ポークウインナー △たまねぎ △にんじん △とうもろこし □マカロニ しお こしょう しょうゆ □あぶら □ココア　1ふくろ	○いか ○ちくわ ○ちりめんじゃこ □さつまいも △ごぼう △れんこん △にんじん □こむぎこ □あげあぶら ○ぶたにく ○とうふ ○あぶらあげ □じゃがいも △たまねぎ △にんじん △ねぎ ○みそ にぼしだし ○ひじきつくだに	□はっこうバターいりマーガリン ○ぶたにく □じゃがいも △たまねぎ △にんじん △だいこん △キャベツ △トマト（みずに） △パセリ ポークブイヨン チキンブイヨン □ハヤシルウ しお・こしょう ケチャップ △トマトピューレ あかワイン □あぶら ○チキンハム △にんじん △キャベツ △とうもろこし ○こんぶ △きゅうり ○かつおけずりぶし たまねぎドレッシング	○とりにく ○やさいてんボール ○あつあげ ○だいず（みずに） こんにゃく □じゃがいも △にんじん △だいこん △さやいんげん □ごま □さとう しょうゆ・さけ みりん にぼしだし ○まぐろ（あぶらづけ） △たまねぎ △にんじん △キャベツ △こまつな しお・こしょう しょうゆ □さとう さけ □あぶら △ふくじんづけ	○さわら しお・こしょう □でんぷん □あげあぶら △たまねぎ △にんじん す □さとう しょうゆ いちみとうがらし □トック ○たまご △たまねぎ △にんじん △はくさい △ほししいたけ △ねぎ △しょうが ポークブイヨン しお・こしょう しょうゆ さけ にぼしだし ○あじつけのり　1ふくろ	○ハンバーグ　1こ □さとう しょうゆ みりん △しめじ □でんぷん □じゃがいも しお こしょう ○ベーコン △たまねぎ △にんじん △とうもろこし △エリンギ △パセリ ポークブイヨン チキンブイヨン しお こしょう しょうゆ ○ヨーグルト　1こ	□やきそばめん ○ぶたにく ○いか ○ちくわ △たまねぎ △にんじん △キャベツ △もやし △ねぎ ○けずりぶしこ しお こしょう ソース □あぶら ○こもちししゃも　2び □でんぷん □あげあぶら △おうとう（かんづめ） △りんご（シロップづけ）	○いわしのとさに　1きれ ○とりにく ○ちくわ ○おから △にんじん △ごぼう こんにゃく △ねぎ □さとう しょうゆ みりん □あぶら にぼしだし □ばち ○とうふ ○あぶらあげ △にんじん △だいこん △たまねぎ △えのきたけ △ねぎ ○みそ にぼしだし	□おおむぎ □きょうかまい ○ぶたにく △にんにく △しょうが □じゃがいも △たまねぎ △にんじん △グリンピース ポークブイヨン □カレールウ しお こしょう カレーこ ケチャップ ソース しょうゆ □あぶら △だいこん △にんじん △キャベツ ごまドレッシング ○チーズ　2こ

日	16日（金）	19日（月）	20日（火）	21日（水）	22日（木）	26日（月）	27日（火）	28日（水）	29日（木）	
献立	□おうごんパン ○ぎゅうにゅう はっぽうさい ぽんかん	□ごはん ○ぎゅうにゅう くじらのかわりみそあえ ちゅうかスープ のりつくだに	セルフサンド □（スライスパン） ○ぎゅうにゅう コーンポタージュ りんごゼリー	□ごはん ○ぎゅうにゅう あかえいのからあげ ★きんぴらだいず みそしる	□わかめごはん（大） ○ぎゅうにゅう ふくめに ★ツナときりぼしだいこんのごまあえ	そぼろごはん □（ごはん） ○ぎゅうにゅう だいずのコロコロに ひっつみ	□パン ○ぎゅうにゅう さかなフライ ボイルやさい イタリアンスープ	□ごはん ○ぎゅうにゅう すきやき さつまいものてんぷら ちくわのいそべあげ	□ごはん ○ぎゅうにゅう まーぼーあつあげ わかめスープ ふりかけ（かつお）	 2月3日（にがつみっか）は節分（せつぶん）です。
副食材料	□あげあぶら ○きなこ □さとう しお ○ぶたにく ○いか ○うずらたまご △しょうが △たまねぎ △にんじん △はくさい △たけのこ（みずに） △ほししいたけ △チンゲンサイ ポークブイヨン しお こしょう しょうゆ さけ オイスターソース □でんぷん □ごまあぶら □あぶら △ぽんかん　1こ	○くじらにく さけ △しょうが しょうゆ □でんぷん □あげあぶら □じゃがいも △たまねぎ △さやいんげん △トマトピューレ ケチャップ ○みそ □さとう □あぶら ○やきぶた ○とうふ △たまねぎ △にんじん △はくさい △もやし △ねぎ △しょうが ポークブイヨン しお・こしょう しょうゆ・さけ □ごまあぶら にぼしだし ○のりつくだに　1ふくろ	○ポークウインナー　1ぽん △キャベツ ケチャップ　1ふくろ ○ベーコン □じゃがいも △たまねぎ △にんじん △コーンペースト △クリームコーン △パセリ ○ぎゅうにゅう ○なまクリーム ポークブイヨン チキンブイヨン しお こしょう □りんごゼリー　1こ	○あかえいのからあげ □あげあぶら ○ぶたにく ○だいず（みずに） こんにゃく △にんじん △ごぼう □ごま □さとう しょうゆ みりん □ごまあぶら □あぶら ○とうふ ○あぶらあげ □じゃがいも △たまねぎ △にんじん △えのきたけ △ねぎ ○みそ にぼしだし	○わかめごはんのもと □きょうかまい ○とりにく ○あつあげ ○ちくわ こんにゃく □じゃがいも △にんじん △だいこん △さやいんげん □さとう しょうゆ みりん さけ にぼしだし ○まぐろ（あぶらづけ） △きりぼしだいこん △にんじん △こまつな しょうゆ □さとう にぼしだし □ごま	○まぐろ（あぶらづけ） △しょうが ○あおさ □ごま □さとう しょうゆ・さけ ○だいず（みずに） ○ちくわ こんにゃく △にんじん △ほししいたけ △さやいんげん □さとう しょうゆ にぼしだし □ひっつみ ○とりにく △だいこん △にんじん △まいたけ △しろねぎ △ねぎ しお・しょうゆ にぼしだし	○ホキフライ　1こ □あげあぶら △にんじん △キャベツ ソース ○ベーコン △たまねぎ △にんじん △とうもろこし △ほうれんそう ○たまご ○こなチーズ □パンこ ポークブイヨン チキンブイヨン しお こしょう しょうゆ	○ぎゅうにく ○やきどうふ こんにゃく △たまねぎ △はくさい △えのきたけ △しろねぎ △ねぎ □ふ □さとう しょうゆ さけ □さつまいも □こむぎこ しお □あげあぶら ○ちくわ　1/2ぽん ○あおさ □こむぎこ □あげあぶら	○ぶたひきにく ○あつあげ □はるさめ △たまねぎ △にんじん △ほししいたけ △しょうが △ねぎ ○みそ しょうゆ・さけ □さとう トウバンジャン ポークブイヨン □ごまあぶら ○やきぶた ○とうふ △たまねぎ △にんじん △えのきたけ ○わかめ △チンゲンサイ △しょうが □ごま ポークブイヨン しお・こしょう しょうゆ・さけ □ごまあぶら にぼしだし ふりかけ（かつお）　1ふくろ	節分（せつぶん）は、暦（こよみ）の上（うえ）では、冬（ふゆ）から春（はる）に変（か）わる節目（ふしめ）の日（ひ）です。豆（まめ）をまいたりして、鬼（おに）（病気（びょうき）や災（わざわ）い）を追（お）い出（だ）し、福（ふく）が来（く）るように祈（いの）ります。 節分（せつぶん）には、自分（じぶん）の年（とし）の数（かず）、または年齢（ねんれい）にひとつ足（た）した数（かず）の豆（まめ）を食（た）べると、一年間（いちねんかん）病気（びょうき）にならないといわれています。 

○印…血・肉・骨になり、からだをつくるもの（赤色）　□印…熱や力のもとになるもの（黄色）　△印…からだの調子をととのえるもの（みどり色）　★印…かみかみメニュー　（網かけ）…兵庫県産食材

◎物資等の都合により変更する場合があります。◎アップルパンや麦ごはんなどの主食への混ぜ込み材料は、副食材料欄に記載しています。

今月の給食費引落日：**2月29日（木）［1月分］**★口座への入金をお願いします★