

令和5年度		2月分		小学校給食予定献立表(箕田小学校)			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)	体の調子を調えるもとになる(緑)	調味料	たんぱく質		
1 木	牛乳		牛乳			650		
	手巻き寿司 酢飯・手巻きのり	米 砂糖	のり		塩 酢			
	スティック卵焼き(2こ)		卵焼き					
	焼肉	砂糖 ごま油	豚肉		しょうゆ 酒	31.5		
	刻みたくあん		たくあん					
呉汁(埼玉県の郷土料理)		大豆 豆腐 みそ	にんじん だいこん ねぎ		かつおだし	19%		
2 金	牛乳		牛乳			619		
	ターメリックライス	米 大麦			ターメリック チンタン 塩			
	バターチキンカレー	油 バター	鶏肉 ヨーグルト 生クリーム 牛乳	にんにく しょうが 玉ねぎ トマト	ターメリック 塩 クミン コリアンダー ガラムマサラ パプリカ粉	22.6		
	フルーツポンチ	ぶどうゼリー		パイナップル みかん 黄桃 こんにゃくダイスレモン		15%		
5 月	牛乳		牛乳			595		
	黒パン	黒パン						
	ホキのパン粉焼き	パン粉 ごま油	ホキ チーズ	パセリ				
	コーンポテト	油 ジャガイモ		コーン	塩 こしょう	27.4		
ミネステ麦麦リゾット	大麦 オリブオイル	ベーコン あさり	玉ねぎ にんじん ピーマン セロリ トマト にんにく		スープストック 塩 こしょう	18%		
6 火	牛乳		牛乳			647		
	鶏ねぎゆず塩うどん	地粉うどん						
	青菜炒め	油 砂糖 ごま油	鶏肉	にんじん ねぎ しめじ ゆず	酒 チキンガラスープ かつおだし うすくちしょうゆ みりん 塩 こしょう	21.6		
	りんごのマフィン	小麦粉 バター グラニュー糖 はちみつ	ベーコン	こまつな キャベツ にんじん	塩 こしょう スープストック	13%		
7 水	牛乳		牛乳			598		
	焼肉チャーハン	米 砂糖 油 ごま油	豚肉	にんにく しょうが ねぎ にんじん こまつな	オイスターソース しょうゆ 塩 こしょう 中華だし			
	焼きぎょうざ(低1こ・高2こ)		ぎょうざ			24.6		
	五目スープ	春雨 ごま	鶏肉 うずら卵	にんじん ねぎ コーン チンゲンサイ		中華だし 塩 酒	16%	
	かんべい(柑橘)		かんべい(柑橘)					
8 木	牛乳		牛乳			614		
	さやまっ茶揚げパン	米粉ツイストパン きび砂糖 油			抹茶 塩			
	ほたてとじゃがいものクリーム煮	油 ジャガイモ 小麦粉 バター	ほたて ベーコン チーズ 牛乳	玉ねぎ にんじん しめじ	コンソメ 塩 こしょう	28.1		
	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	18%	
9 金	牛乳		牛乳			626		
	ごはん(こうのとり伝説米)	米						
	いわしのかば焼き(低1こ・高2こ)	油 砂糖	いわしでんぶつき		酒 しょうゆ			
	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	24.1		
みそけんちん汁	さいとも 油	鶏肉 豆腐 みそ	にんじん だいこん ねぎ こんにゃく		かつおだし しょうゆ	15%		
13 火	牛乳		牛乳			715		
	ハヤシライス	米						
	わかめサラダ	じゃがいも 油 ハヤシルウ 砂糖	豚肉 スキムミルク	にんにく しょうが 玉ねぎ にんじん	トマトピューレ ケチャップ コンソメ 赤ワイン 中濃ソース 塩 こしょう	23.0		
	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			ドレッシング	13%	
14 水	牛乳		牛乳			608		
	ひじきご飯	米 油 砂糖	鶏肉 油揚げ ひじき	にんじん ごぼう こんにゃく	しょうゆ 酒 塩			
	鶏肉のから揚げ(低1こ・高2こ)	でんぶん 油	鶏肉	しょうが	しょうゆ 酒	30.9		
	石狩汁(北海道の郷土料理)	じゃがいも	鮭 みそ	はくさい ねぎ にんじん		かつおだし	20%	
15 木	牛乳		牛乳			593		
	ツイストパン	ツイストパン						
	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	26.7		
	たこ焼き(低1こ・高2こ)	米粉たこ焼き			中濃ソース			
はくさいと卵のとうみスープ	でんぶん	卵	はくさい 干しいたけ ねぎ		中華だし 酒 しょうゆ 塩 こしょう	18%		

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)	体の調子を調えるもとになる(緑)	調味料	たんぱく質	
16 金	牛乳		牛乳			631	
	ごはん	米					
	赤魚の白しょうゆ焼き		赤魚の白しょうゆ漬け				
	五目煮豆	砂糖 油	鶏肉 さつま揚げ 大豆	にんじん こんにゃく たけのこ えだまめ	しょうゆ みりん	32.2	
肉だんご汁	じゃがいも	肉だんご 豆腐 みそ		ごぼう にんじん 玉ねぎ	かつおだし	20%	
19 月	牛乳		牛乳			593	
	わかめ菜飯	米 大麦 ごま			わかめふりかけ		
	こまひフライ	油			こまひフライ		
	どさんこ汁(北海道の郷土料理)	油 ジャガイモ バター	豚肉 みそ	玉ねぎ にんじん たらもやし コーン		かつおだし	21.5
デコボン					デコボン	15%	
20 火	牛乳		牛乳			592	
	タンメン	ホット中華めん					
	じゃがチー揚げ	油 ごま	豚肉	にんにく にんじん たら キャベツ もやし 干しいたけ ねぎ		中華だし 塩 こしょう	23.6
	いちご	ポテトペースト でんぶん 油	チーズ 卵			塩 こしょう	16%
21 水	牛乳		牛乳			620	
	キム玉井	米					
	春雨スープ	砂糖 ごま油 でんぶん	豚肉 卵	しょうが にんにく 玉ねぎ にんじん はくさいキムチ たら ねぎ		しょうゆ 酒	25.3
春雨スープ	春雨 ごま	鶏肉 豆腐	にんじん ねぎ えのきたけ チンゲンサイ		中華だし 塩 酒	16%	
22 木	牛乳		牛乳			631	
	クロックムッシュ	食パン 小麦粉 バター					
	ポトフ	じゃがいも	豚肉 うずら卵	にんじん 玉ねぎ キャベツ パセリ		コンソメ 塩 こしょう 白ワイン	30.8
	いちごゼリー	いちごゼリー					20%
26 月	牛乳		牛乳			588	
	ごはん	米					
	ほっけの塩焼き		ほっけ一夜干し				
	肉じゃが	油 ジャガイモ 砂糖	豚肉	にんじん 玉ねぎ しらたき さやいんげん		しょうゆ みりん 塩	26.5
みぞれ汁	でんぶん	厚揚げ	だいこん にんじん こまつな ねぎ		かつおだし しょうゆ 酒 塩	18%	
27 火	牛乳		牛乳			610	
	カレー南蛮	地粉うどん					
	わかさぎフライ(低2こ・高3こ)	油 小麦粉 でんぶん	豚肉 油揚げ	にんじん 玉ねぎ ねぎ		かつおだし カレー粉 しょうゆ 酒 塩	27.9
	花野菜のごましょうゆ和え	ごま油 ごま				ブロッコリー カリフラワー	しょうゆ
28 水	牛乳		牛乳			588	
	食パン	食パン					
	ジャム	ブルーベリー & マーガリン					
	チリコンカン	油	大豆 豚肉	玉ねぎ にんじん にんにく		赤ワイン トマトソース ケチャップ オレガノ チリパウダー	28.8
イタリアンサラダ	油 砂糖				キャベツ きゅうり 赤パプリカ コーン	酢 塩 こしょう	20%
29 木	牛乳		牛乳			628	
	ごはん	米					
	厚焼き卵		厚焼き卵				
	ほうれんそうともやしのごま和え	ごま 砂糖				ほうれんそう もやし	しょうゆ
すき焼き風煮	油 砂糖	豚肉 焼き豆腐	ねぎ にんじん しらたき はくさい 玉ねぎ		しょうゆ 酒	19%	
はしは毎日 忘れずに持ってきましょう		給食回数 19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 619 kcal 26.7g(17.3%)		
* 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5年度1月分)】を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:埼玉 鶏肉:青森 にんじん:埼玉 玉ねぎ:北海道 こまつな:埼玉 ねぎ:埼玉 だいこん:千葉 水菜:埼玉 はくさい:茨城 ピーマン:宮崎 えのきたけ:長野							
ほたてが登場します!			2月8日(木) 「ほたてとじゃがいものクリーム煮」		 北海道から ほたてを無償で提供いただきました。		