

2月 献立表

調布市の学校給食には、安全性が確認された食材を使用しています。天候不良など都合により食材・ 献立が変更になる場合がありますのでご了承ください。 木島平村産:ぶなしめじ、えのき、きくらげ、りんご、野沢菜 地場野菜 :ねぎ、大根

令和5年1月31日 調布市立滝坂小学校 校長 小林 美也子 栄養士 山本 美杏

-	<u>~</u>	_		地場野菜 :ねぎ,大根			□本 美
日にち	お知らせ	牛乳	献立名	赤の食品血や肉になる	主な材料 黄色の食品 動く力のもとになる	緑の食品 体の調子を整える	エネルギ たんぱく 脂質
			ミルクパン ・ テミグラスハンバーグ		ミルクパン・油、パン粉、乳なしマーガリン		
1		\circ	キャロットドレッシングサラダ 2	-1	油,オリープ油,砂糖	ブロッコリー, きゅうり, キャベツ, ホールコーン, にんじん, レモン汁	546 Kc 27.3 g
(zk)				 鶏肉, 鶏ガラ		にんじん、キャベツ、パセリ、玉ねぎ	23.7 g
(2](/)			ABCZ−7 < 1-3, 3-1, 4-3				
2	科メ		シャンハラヤ	鶏肉	米、オリーブ油	にんにく、玉ねぎ、にんじん、ピーマン、パブリカ、マッシュルーム、トマトベースト	611 Kc
	理リ	\circ	クラムチャウダー			玉ねぎ,にんじん,マッシュルーム,ホールコーン,パセリ	19.8 g 22.5 g
(木)	ħ		グレープゼリー	アガー	砂糖	グレープジュース	
3	22		⁻ 揚げいわしのちらしずし	いわし,高野豆腐	米、酢、砂糖、でんぷん、油	しょうが,にんじん,かんぴょう,干し椎茸,いんげん	541 Kc
J	節分	0	こんにゃくと野菜の梅サラダ	のり	サラダこんにゃく、砂糖	水菜,キャベツ,にんじん,きゅうり,練り梅	21.2 g 17.0 g
(金)	"		すまし汁 • 福豆	削り節,だし昆布 ・ 福豆		大根,えのきたけ,たけのこ,ほうれん草,ねぎ	11.0 8
			ごはん ・ のりの価煮	のり、削り節	米, 砂糖		
6			artist are a second and an artist and are as	さば	すりごま, ねりごま	もやし,白菜,にんじん,ほうれん草	548 Kr 25.9 g
. C.			鯖の文化羊し ・ 野菜のごまあえ				16.2 g
月)			みそげ	みそ,削り節,だし昆布	里芋	大根,しめじ,ねぎ	_
7			和風スパゲッティ	鶏肉、ベーコン、のり	スパゲッティ、オリープ油	にんにく,玉ねぎ,ほうれん草,しめじ,エリンギ	655 K
'		0	 大根と水菜のじゃこサラダ	じゃこ	油,ごま油,砂糖	大根, にんじん, 水菜	25.3 g 23.3 g
火)			手作ルドーナツ < 5-2	豆腐	小麦粉,砂糖,油		
_			マーボー豆腐丼	豚ひき肉、鶏ガラ、みそ、豆腐	米、油、砂糖、ごま油、でんぷん	にんにく、しょうが、ねぎ、にんじん、たけのこ、にら、干し椎茸	
3		0		わかめ、鶏ガラ	ごま、ごま油	ねぎ、小松菜、えのきたけ	536 K
ا با د			わかめスープ	v.), Night J	- S, CS/B		16.9 8
水)			いちご 5-1		A 101	いちご	\vdash
9		_	ガーリックトースト〜	粉チーズ	食パン、バター	にんにく,パセリ	565 H
		0	白菜とかぼちゃの豆乳シチュー	鶏肉,豆乳,鶏ガラ	油. じゃがいも、小麦粉、乳なしマーガリン	玉ねぎ,白菜,かぼちゃ,しめじ,パセリ	19.6 g
木)			ハニーサラダ		じゃが芋、油、はちみつ	キャベツ, もやし, にんじん	
_			ゆかりごはん ・ 花しゅうまい	豚ひき肉, 鶏ひき肉	米 ・ でんぷん, しゅうまいの皮	たまねぎ, しょうが	
O			7 50	わかめ,しらす	砂糖	きゅうり、キャベツ	580 I
^/			わかめときゅうりの酢の物 1-1				15.5 g
金)			<u>中華スープ</u> 5-2	鶏肉,鶏ガラ	ごま油,でんぷん	きくらげ、チンゲン菜、白菜、えのきたけ、にんじん、しょうが、ねぎ	_
3			梅茶漬什 リクエスト 5-2.6-2 リクエスト	だし昆布,削り節,のり,じゃこ	米,ぶぶあられ	カリカリ梅,糸みつば	577
		0	ポテトチースを巻き	牛乳,チーズ	じゃが芋, バター, 春巻きの皮, 油	ホールコーン	18.9 g 20.0 g
月)			ささみと野菜のマヨしょうゆあえ	ささみ		小松菜, キャベツ, にんじん, もやし	
	ĸ		海鮮トマトリゾット	えび、いか、鶏ガラ	米,オリーブ油	にんにく,玉ねぎ,人参,パセリ	
4	۷ کا	\circ		ツナ	砂糖,油	もやし、にんじん、枝豆、キャベツ、ホールコーン、玉ねぎ	618 H 23.7 g
火)	7)	ツナコーンサラダ	豆乳	小麦粉,砂糖,油,乳なしマーガリン	0, 10, 10, 10, 10, 10, 10, 10, 10, 10, 1	22.7 g
(X)	>		ガトーショコラ				⊢
5		_	ごはん・ かつおでんぶ	粉カツオ	米・砂糖、ごま		544
•		\circ	動の西京焼き 動の西京焼き	さわら、みそ	砂糖	しょうが	26.0 g
水)			じゃが芋と大根のそぼろ煮	鶏ひき肉,削り節	油、じゃがいも、こんにゃく、砂糖、でんぷん	しょうが,大根,にんじん,いんげん	
$\overline{}$			カレーうとん 一 わかくさ	鶏肉,だし昆布,削り節	うどん、油、砂糖、でんぷん	しょうが,にんにく,玉ねぎ,人参,ほうれん草,ねぎ	
6		0	竹輪のいそべ揚げ	焼き竹輪,青のり	小麦粉,油		549 I 23.2 I 20.0 I
木))	# 8 N	7,00 13 110, 13 -2 3	2 21337 12	 小松菜, キャベツ, にんじん, もやし ・ りんご	20.0
/N/			野菜のからしあえ ・ りんご		34-140 First 21-1-1		
7			手作りマヨコーンパン		強力粉,砂糖,乳なしマーガリン		555
•		\circ	ポトフ 4-1 リクエスト 1-2	ウインナー,ベーコン,鶏肉,鶏ガラ	じゃが芋	にんじん,玉ねぎ,ブロッコリー,キャベツ,かぶ,セロリー,パセリ	20.7 22.7
金)			つぶつぶみかんゼリー リクエスト	アガー	砂糖	みかん缶,みかんジュース	4
	业鄉		ごはん ・ きりざい	納豆,干しひじき	米 ・ ごま	にんじん,小松菜,たくあん,野沢菜	
O	新土湯料	0	重整の節とじ	鶏肉,卵	車麩,砂糖,でんぷん	玉ねぎ, にんじん, キャベツ, 絹さや	543 23.1
月)	潟料理		軍 かっぺい 汁	かまぼこ,だし昆布,干し貝柱	里芋,こんにゃく	にんじん,大根,干し椎茸,しめじ,ほうれん草,ねぎ	13.9
/ر	\vdash						\vdash
1			ごはん ・ いかステーキ	いか	米・でんぷん、油、砂糖	たまねぎ	531
		\cup	糸寒天のごまだれサラダ	糸寒天	こま油, 砂糖, ねりごま, すりごま	きゅうり,キャベツ,もやし,にんじん	22.3 16.9
火)			大根汁	だし昆布,削り節		大根,白菜,ねぎ,えのきたけ	
2			タコライス 3-3	豚ひき肉,チーズ	米,押麦,油,砂糖	にんにく, 玉ねぎ, セロリー, ホールトマト, キャベツ	546
_		0	もずくスープ	もずく,豆腐,削り節		にんじん,白菜,ねぎ	22.4 17.5
k)			まます 清美オレンジ			清美オレンジ	11.0
,			あんかけ焼きそば	えび、いか、ほたて、かまぼこ、鶏ガラ	蒸し中華麺、油、ごま油、でんぷん	にんにく、しょうが、ねぎ、にんじん、たけのこ、白菜、チンゲン菜、もやし、きくらげ	
4		0	チョレギサラダ	わかめ	油, ごま油, 砂糖, ごま	にんじん,キャベツ,きゅうり,にんにく	549 19.7
)					さつまいも、油、砂糖		18.4 g
ız/			学けんぴ	₩A ch		40 × 10 / 10 / 10 / 10 / 10 / 10 / 10 / 1	\vdash
7			ごはん ・ 満肉のバーベキューソース	鶏肉	米・米粉、油、はちみつ	ねぎ,にんにく,りんご,レモン	580
•		0	バンサンスー 2-2	ЛΔ	春雨,砂糖,ごま油	きゅうり, もやし, にんじん	22.6 19.8
月)	L		8 N	鶏ガラ		ねぎ,チンゲン菜,にんじん,ホールコーン,小松菜	L
	7.		麦ごはん ・ ★あつあげの肉巻き	厚揚げ,豚肉,みそ	米, 押麦 · 砂糖	万能ねぎ	
28	7 *	\cap	野菜の梅おかかあえ	おかか	砂糖	キャベツ、小松菜、にんじん、梅肉	581 H 21.8 g
火)	=						21.1
/ //	- 1		★とうにゅうさんのみそしる	油揚げ、豆乳、みそ、削り節		かぶ、ねぎ、にんじん、白菜、ごぼう、ほうれん草	