

# 2025年2月こんだて



調布市立飛田給小学校

日 曜 日	主食	牛 乳	赤の仲間 血や肉になる	黄の仲間 穀や力の元になる	緑の仲間 体の調子を整える	ひとこと 一言メモ
3 月 曜 日	いわしのかばやきどん ごまみそあえ すまじしる ふくまめ	○	ぎゅうにゅう、いわし、みそ、とうふ、いり 	こめ、でんぶん、あぶら、しろごま、さとう	しょうが、ほうれんそう、キャベツ、にんじん、しめじ、みずな、ねぎ、だいこん	3日(月)は節分です。唐の上では春とされています。季節の変わり自は、意い気が入りやすいとされるため、豆(魔を避ける)やイワシ(鬼が苦手とするもの、後にイワシの頭を指して飾る風習がある)を食べます。
4 火 曜 日	きじまだいらのごはん やきとり いそかあえ かきたまじる	○	ぎゅうにゅう、とりにく、あぶらあげ、おかか、のり、とうふ、たまご 	こめ、あぶら、ざらめ、でんぶん	ねぎ、こまつな、はくさい、もやし、にんじん、えのきだけ、たまねぎ	
5 水 曜 日	マーブルココアしょくパン ポークビーンズ マカロニサラダ おかしなめだまやき	○	ぎゅうにゅう、ベーコン、ぶたにく、だいす、ハム、かんでん 	パン、あぶら、じゃがいも、さとう、マカロニ、ノンエッグマヨネーズ	にんにく、たまねぎ、にんじん、ダイストマト、バセリ、きゅうり、コーン、もも(かん)	
6 木 曜 日	ごはん いかのこうみやき ひじきのもの やさしいのみそしる	○	ぎゅうにゅう、いか、だいす、あぶらあげ、ひじき、みそ 	こめ、さとう、ごまあぶら、しろごま、かんぜぶ	にんにく、ねぎ、ニラ、ごぼう、れんこん、にんじん、こまつな、かぶ、キャベツ	
7 金 曜 日	スクミナどん テンゲンサイのスープ りんご	○	ぎゅうにゅう、ぶたにく、みそ、とうふ 	こめ、さとう、しろごま、ごまあぶら	にんにく、しょうが、にんじん、キャベツ、ニラ、たまねぎ、ねぎ、きくらげ、テンゲンさい、えのきだけ、りんご	5日(水)おかしな玉焼きは、黄桃を黄身に見立て、自身は牛乳寒天であります。卵で作った玉焼きそっくりですが、ほんのり甘いデザートです。
10 月 曜 日	ごはん はるさめブリーリパンパーク こふきいも かぶのみそしる	○	ぎゅうにゅう、ぶたにく、とうふ、あぶらあげ、みそ 	こめ、はるさめ、パンこ、さとう、じゃがいも	ねぎ、だいこん、バセリ、かぶ、はくさい	12日(水)魚の包み揚げは、春巻きの皮に、しそをせて、棒チーズ、あかマンボウを包んで揚げます。
12 水 曜 日	わかめごはん さかなのつつみあげ おひたし なめこのみそしる	○	コーヒーぎゅうにゅう、わかめ、あかマンボウ、チーズ、おかか、とうふ、みそ 	こめ、はるまきのかわ、あぶら	しょうが、しそ、ほうれんそう、もやし、にんじん、なめこ、はくさい、ねぎ	
13 木 曜 日	マーボーどうふどん はくさいスープ しろごまプリン	○	ぎゅうにゅう、ぶたにく、だいす、みそ、とうふ、とりにく、とうにゅう、かんでん、ゼラチン 	こめ、むぎ、ごまあぶら、さとう、でんぶん、しろごま	しょうが、にんにく、にんじん、たけのこ、しらたまこ、はくさい、たまねぎ	14日(金)バレンタインメニューです。スープには、ハート型の米粉マカロニが入っています。ショコラもちは、上新粉・白玉粉・豆腐を使って作ります。もちもちとした食感のデザートです。
17 月 曜 日	きじまだいらのごはん のりのつくだに ちくせんに しめじとわかめのみそしる	○	ぎゅうにゅう、のり、とりにく、とうふ、わかめ、みそ 	こめ、さとう、あぶら、こんにゃく、じゃがいも	しょうが、ほししいたけ、ごぼう、にんじん、たけのこ、いんげん、しめじ、ねぎ	
18 火 曜 日	ツナたかなチャーハン しるピーフン ☆やさしいチップス デコポン	○	ぎゅうにゅう、ツナ、ぶたにく 	こめ、むぎ、ごまあぶら、しろごま、さつまいも、じゃがいも、ピーフン	にんじん、たかなづけ、れんこん、かぼちゃ、にんにく、しょうが、きくらげ、もやし、はくさい、たけのこ、ねぎ、デコポン	18日(火)ツナ高菜チャーハンに入っている『高菜漬け』は、塩漬けを乳酸菌発酵させた九州を代表する漬物です。
19 水 曜 日	こぎねごはん じゃがいものたまごやき とさずあえ いなかじる	○	ぎゅうにゅう、あぶらあげ、ぶたにく、たまご、あおのり、おかか、みそ、だいす 	こめ、むぎ、さとう、あぶら、じゃがいも、さといも	たまねぎ、きゅうり、もやし、にんじん、しょうが、だいこん、かぼちゃ、ほんしめじ	20日(木)大分県の郷土料理『とり天』です。下味をつけた鶏むね肉に、衣をつけて油で揚げます。
20 木 曜 日	カレーうどん とりてん えだまめサラダ みかん	○	ぎゅうにゅう、ぶたにく、とりにく 	うどん、あぶら、こむぎこ、でんぶん、さとう	しょうが、たまねぎ、にんじん、ねぎ、こまつな、キャベツ、きゅうり、えだまめ、みかん	21日(金)茎わかめとは、わかめの芯の部分をカットしたもので、コリコリとした歯ごたえが特徴的です。食物繊維がたくさん含まれます。
21 金 曜 日	ごはん ムツのごまだれやき くきわかめのいためもの ふぶきじる	○	ぎゅうにゅう、くろむつ、ぶたにく、くきわかめ、とうふ、みそ 	こめ、さとう、しろごま、ごまあぶら、こんにゃく	しょうが、にんじん、ごぼう、だいこん、ねぎ、こまつな	
25 火 曜 日	カレーピラフ さけのホテマヨチーズやき やさしいスープ	○	ぎゅうにゅう、レバ、ぶたにく、とりにく、さけ、チーズ、レンズまめ 	こめ、バター、あぶら、じゃがいも、ノンエッグマヨネーズ	たまねぎ、にんじん、マッシュルーム、ビーマン、いんげん、キャベツ、コーン、こまつな	26日(水)「親子丼」は、にわとりの卵と豚肉の組み合わせなので「親子」。他人弁は、にわとりの卵と豚肉の組み合わせで作られているので、「他人弁」という名前がつけられたそうです。
26 水 曜 日	たにんどん のりあえ あおさのみそしる いちご 2こ	○	ぎゅうにゅう、ぶたにく、たまご、おかか、のり、とうふ、あぶらあげ、あおさ、みそ 	こめ、むぎ、こんにゃく、さとう	たまねぎ、にんじん、ほししいたけ、グリンピース、こまつな、はくさい、もやし、ねぎ、いちご	
27 木 曜 日	☆2しょくあげパン (きなこ・ココア) りヨネーズホテト ワンタンスープ	○	ぎゅうにゅう、きなこ、ベーコン、ぶたにく 	パン、さとう、ミルクココア、グラニューとう、バター、じゃがいも、わんたんのかわ、ごまあぶら、しろごま	にんにく、たまねぎ、しょうが、ねぎ、にんじん、もやし、たけのこ、こまつな	
28 金 曜 日	ごはん ほつけのしおこうじやき はりはりづけ はくさいのみそなべ	○	ぎゅうにゅう、ほつけ、こんにぶ、ぶたにく、とうふ、とうにゅう、みそ 	こめ、ごまあぶら、さとう、しろごま	きりほしだいこん、もやし、きゅうり、にんじん、にんにく、しょうが、たまねぎ、はくさい、しらたけ、しめじ、ねぎ	

※献立の内容は都合により変更する場合があります。ご了承ください。

☆6年生のリクエスト給食です。

※調布市跡跡市本島平村から「菜、なめこ、しめじ、えのき、りんご」が届きます。※今月の調布市産の野菜は、ありません。