

令和6年2月 学校給食献立表

あらまし ながすまがっこぎゅうしょく 荒尾市・長洲町学校給食センター TEL63-0620

			_		1	T		荒尾巾	長洲	町学校給食センター TEL63-0620
В	曜	しゅしょく 主食	こん (**) 牛乳	だて営 おかず	おもにエネルギーのもと になる (黄)	おもに堂に体をつくるも とになる(禁)	おもに体の調子を整えるも とになる(繰)	エネルギー (=	(グラム)	まゅうしょくひとくち 給食ーロメモ (メニューや食品の紹介)
			1 30					しょう 川	ちゅう 中	
1		った。 愛ごはん		マーボー 春雨 _{中2個}	こめ むぎ あぶら 米 麦 油 はるさめ	^{ぎゅうにゅう あか} 牛乳 赤みそ	たまねぎ にんじん キャベツ	589	782	まじまび ままつ ませっ 寒さ厳しい季節です。風邪をひかないためにもしっか
	木		世乳	大豆ナゲット	ごま	大豆ナゲット	たけのこ ねぎ にんにく	18.6	23.3	り食べましょう。ちなみに、今日のマーボー養雨は、
				ナムル	^{さとう} 砂糖	豚肉 大豆	しいたけ しょうが もやし			しょくざい ちょうみりょう 食材と調味料あわせ18種類使っています。
				ポトフ	しょく さとう あぶら 食パン 砂糖 油	ぎゅうにゅう にく 牛乳 とり肉	たまねぎ にんじん コーン	587	711	朝白は節分。龍は外の「嵬」は、冬の襲きや病気など
2	金	しょく 食パン	ぎゅうにゅう	にくだんで あまからいた 肉団子の甘辛炒め	じゃがいも	にくだんご 肉団子	だいこん はくさい たけのこ	27.2		明日は即方。光は外の「光」は、全の巻きで物えなど の様々な悪いことを表し、福は内は、新しい年の幸せ
		R/12	1 30	世のできる	0 63.010	だいず 大豆				を強く願う気持ちが込められています。
					L	<u> </u>	ブロッコリー ピーマン	588	711	
5	Ы	菱ごはん	牛乳	さつま汁			ごぼう にんじん		22.5	食物せんいは、食べすぎを防いだり、お腹の中の悪い
	Н			大豆入り豆腐焼き	砂糖 こんにゃく	とり肉 麦みそ	だいこん ねぎ しょうが	20.9	23.5	
				ごまあえ	さつまいも ごま	大豆と豆腐のフライ	もやし キャベツ			
6		食パン	牛乳	スーミータン	後パン 砂糖 油	[*] 学乳 ^{**} たまご	たまねぎ にんじん	596	768	豁養だは嵌ていませんが、勢首は、「のりの首」で
	火			^{はるま} 春巻き	でんぷん ごま	チキンハム	コーン ねぎ 春巻き	22.1	27.0	す。のりは、ぬるぬるするという意味の「ぬら」た まって「のり」になったと警えられています。
				かみんこサラダ	ノンエッグマヨネーズ	さきいか	キャベツ ごぼう			
				のっぺい汗	^{こめ びぎ} 米 麦 ごま	きゅうにゅう とうふ 牛乳 豆腐 ツナ	ごぼう にんじん しいたけ	556	710	今 首ののっぺい洋は、筍のだしでしょうか?芷解は
7 *		愛ごはん やさしい献立	牛乳	_{きかな} お魚ハンバーグ	こんにゃく じゃがいも	とり肉 油揚げ 茎わかめ	だいこん ねぎ コーン	22.9	28.8	りこです。だしは、「煮だし洋」を簡単にしたもの す。だしのうま味をいかせば減強につながります。
				茎わかめサラダ	でんぷん	お魚ハンバーグ	きゅうり キャベツ			
				5くぜんに 発前素 小1個	Ch the things 米麦油	sim Non フ simple pata pa 牛乳 厚揚げ		563	723	しいたけの栽培は、菌床栽培と原木栽培があります。
8	木	^ぎ 麦ごはん	ぎゅうにゅう	/ 山 2/田	* - =	1-7	ごぼう れんこん しいたけ	20.7	262	器食では、熊本県で栽培された原不栽培で、Atan
J	\r\ 	友しばん	十判	はんぺん焼き	砂糖 じゃがいも		にんじん たけのこ きぬさや	20.1	∠0.3	にしいたけ鬱を植え付け首然に鋭い妖態で養てられま
_				おかかあえ	こんにゃく ごま	はんぺん焼き	きゅうり もやし			<u>d.</u>
					光油	きゅうにゅう しろ 上ろ 中乳 白いんげん豆	たまねぎ にんじん	633	786	スーノには、人参のすりおろしなとか入り、されい
9	金	ごはん	牛乳	鉄人ドライカレー	じゃがいも バター	とり肉 豚肉	えだまめ にんにく しょうが	24.0	28.5	Lig 色をつけてくれています。また、ドライカレーには、
					パン粉	大豆 ひじき	レーズン ほうれんそう			ひじき・ほうれん草も入っています。
				ラビオリスープ	ココアパン 油	きゅうにゅう ぶたにく 牛乳 豚肉	たまねぎ にんじん	592	732	ラビオリとは、パスタの生地にひき <u>肉</u> やみじん切りに
13	火	ココアパン	牛乳	ツナじゃがサラダ	ラビオリ じゃがいも	ツナ	だいこん キャベツ	22.2	27.4	した野菜をはさんだものです。スープには、宝ねき した野菜をはさんだものです。スープには、宝ねき 人参・大根などの野菜がたくさん入っています。
					ノンエッグマヨネーズ		えだまめ しめじ コーン			
14	7K	菱ごはん	ぎゅうにゅう	たぬき汁	Cob state and such that the such that a such that a such that the such	^{ぎゅうにゅう あぶらあ} 牛乳 油揚げ さつまあげ		589	710	しょくひん はいき しょくひん
				たぬされ とうふ でんがくふう 豆腐の田楽風	木 友 油 e と ら 砂糖 じゃがいも	学乳 油揚げる ブよめげ 豆乳ステーキ		20.3	230	は、まだ食べられるのに廃り達される食品が 食品のスとは、まだ食べられるのに廃り達される食品が ことで、日本では、一人当たりお茶碗約一杯分が毎日
	۷,				砂糖 じゃかいも		えのきたけ たまねぎ	20.0		ことで、日本では、一人当にりの余幌和一杯ガか毎日 まず 捨てられているそうです。みなさんどう思いますか?
	\dashv			ちょい 野菜のあえもの きせつ La	こんにゃく でんぷん ごま		キャベツ もやし しょうが	044		
15	木	^変 ごはん	きゅうにゅう	季節のみそ汁	また。 まぎ 米 麦 ノンエッグマヨネーズ		たまねぎ にんじん	641	775	哲菜のクイズです。 哲菜は、どの部分が一番替いで
				いわしトマト煮	じゃがいも	大豆麦みそ	だいこん はくさい	23.7	26.4	しょうか? ①一番外側の葉 ②一番外側の葉 ③一番線の濃い葉 正解は①番の一番内側の葉で
				大豆入りカミカミサラダ		いわしトマト煮	ねぎ きゅうり			
16	金	資介ン	判	ホワイトシチュー	しょく 食パン 砂糖 油	^{ぎゅうにゅう} 牛乳 とり肉 ツナ	たまねぎ にんじん えだまめ	591	710	牛乳は、骨や歯をつくるカルシウムを多く含む
				ほうれんそうオムレツ	じゃがいも	白いんげん豆	しめじ ブロッコリー きゅうり	25.8		だけでなく、神経や筋肉をコントロールする値
				ツナのさっぱりサラダ		オムレツ かつおぶし	キャベツ カリフラワー かぼす			きや、イライラなどの抑えるのに役立ちます
		ようが 牛姜チャーハン	きゅうにゅう	い草そうめん汁	こめ あぶら 米 油	きゅうにゅう ぶたにく 牛乳 豚肉 わかめ	しょうが たまねぎ ねぎ 甘夏みかん	600	710	************************************
19			E	国産キャベツのメンチカツ		かまぼこ 豆腐	にんじん キャベツ コーン	22.2	24.9	/ ババル区とは、主要の栽培が盛かとり。 よん、宣の ないなう 材料となるい草は、日本の生産量の9割以上が作られ
		くまさんデー(八·	代)	世夏みかんサラダ	V 1 C JUJ/U	キャベツのメンチカツ			,=	ています。このい草の粉がそうめんに入っています。
-30			. 0/		まだら まぶら 黒糖パン 油	キャベツのメフテカツ きゅうにゅう ぶたにく 牛乳 豚肉	しいたけ えのきたけ ブロッコリー	594	770	
20	AL.	<u>5</u> ≤≤5	ぎゅうにゅう	ポークビーンス 小1個	1		たまねぎ えだまめ にんにく			サラダには、釜で加熱したすりごまが入り、園
∪∠	火	黒糖パン	牛乳	いか小判焼き 中2個	じゃがいも	大豆	トマト ごぼう にんじん しょうが	23.6	31.0	成がよいです。ごまにはカルシウム・鉄・ビタ
_				ごぼうサラダ	ごま ノンエッグマヨネーズ		キャベツ きゅうり コーン			ミンEなど体によい栄養も豊富に含まれます。
				五目春雨スープ 小1個	米 麦 はるさめ	牛乳 つくね	たまねぎ にんじん	545	723	みなさんは世界堂学習理を知っていますか?
21	水	菱ごはん	牛乳	しゅうまい < 中2個	じゃがいも	しゅうまい	きくらげ キャベツ ねぎ	18.3	22.9	それは、中華料理・フランス料理・トルコ料理
				バンバンジーサラダ	ごま	とり肉	もやし きゅうり			です。今日は、中華の献立です。
				野菜カレー	co tiế bis 米麦油	ぎゅうにゅう 牛乳	たまねぎ えだまめ トマト にんにく	686	822	ブロッコリーのクイズです。 ブロッコリーの花は
22	木	愛ごはん	ぎゅうにゅう 牛乳.	コロッケ	じゃがいも	とり肉	にんじん キャベツ ブロッコリー	19.1	22.0	何色?①新 ②百 ③黄色 芷解は③の黄色です。九
				だ野菜サラダ	コロッケ ごま					リフラワーと同様、花のつぼみの部分を食べます
26		菱ごはん	牛乳	git Ua 小1尾	コロック こま	L きゅうにゅう むぎ 牛乳 麦みそ	かぼちゃ カリフラワー もやし しょうが ごぼう にんじん えだまめ	597	805	が学3年半の国語で「婆をかえる大豆」を勉強します。今日の豁食で、婆をかえた大豆はいくつありまか? 雑をしょうゆと後3つありますよ。
	月			4		午乳 麦みて 藤内 豆腐		18.7	245	
				いわしカリカリフライ	砂糖 じゃがいも		だいこん ねぎ しょうが	10,1		
_				切り干し大根のサラダ		いわしカリカリフライ	きりぼしだいこん キャベツ			
27	火	コッペパン	牛乳	スパゲティミートソース	コッペパン 砂糖 溜っ	きゅうにゅう だいす ぶたにく 牛乳 大豆 豚肉	たまねぎ にんじん しょうが にんにく	618	757	サラダのひじきは、一度調味料で素た後、野菜とれています。サラダという言葉は、ラテン語で塩を対する「サール」から薬たといわれています。
				ひじきマリネサラダ	スパゲティ ごま	とり肉	マッシュルーム ピーマン トマト	26.0	31.3	
						ひじき	コーン キャベツ ブロッコリー			
				じゃがいものうま煮	Cob to	^{ぎゅうにゅう ぁっぁ} 牛乳 厚揚げ かつおぶし	たまねぎ にんじん	574	740	ししゃもは、北海道でとれますが、たくさんとれない
28	水	^愛 こはん	ぎゅうにゅう		った。 砂糖 じゃがいも	がた。 ** 豚肉 焼きのり	たけのこ しいたけ いんげん	22.7	29.4	ので、ふだん見かけるのは、ロシア・アメリカ・カブ
		きさしい献立		いそか 機香あえ	こんにゃく ごま	ししゃも ツナ	キャベツ もやし			ダなどでとれたカラフトししゃもです。
\exists				域台のん えいようしらたまじる 栄養白玉汁	こんにゃく こま こめ しらたま 米 白玉もち	ししゃも ツノ ^{ぎゅうにゅう あぶらあ} 牛乳 油揚げ		565	710	
29	*	- *i→ /	ぎゅうにゅう				にんじん かぼちゃ キャベツ		250	きょう いた もの 今日の炒め物には、にんにくの芽が入っています。実際は、 幸るはなく壁をつけてためにのなれただけのであった。
_3	小	ごはん	牛乳	下ろとキャベツのみそがめ		とり肉 赤みそ ぶたにく だいす	だいこん ねぎ たまねぎ	21.4	25,0	際は、券ではなく花をつけるために伸びた花室の部分です。 疲労回復や風邪予防に役立ちます。
					猫 砂糖 でんぷん	ぶたにく だいま 豚肉 大豆	たけのこ にんにくの芽 ピーマン			て9。 波力凹復や風帯文物に役立ります。