

令和6年



# 2月 学校給食予定献立表(西部・中央部)



月		火		水		木		金																			
献立名	材料名	献立名	材料名	献立名	材料名	献立名	材料名	献立名	材料名																		
<p><b>中学3年生のリクエスト給食を提供します</b></p> <p>中学3年生の皆さんは、給食を食べられる期間が残り1ヶ月ほどとなりました。給食センターでアンケートを実施し、ごはんの日・めんの日第1位のメニューを提供することにしました。</p> <p>ごはんの日に食べたいメニュー第1位は「チキンカレー」、めんの日に食べたいメニュー第1位は「みそラーメン」でした。</p> <p>その他にも、人気のメニューを取り入れています。お楽しみに! ※アンケート結果については、裏面「栄養だより」をご覧ください。</p>		<p><b>お知らせ</b></p> <p>①令和5年4月献立表裏面に記載されていた「味噌ラーメンベース」の原材料が変わりましたのでお知らせします。</p> <table border="1"> <tr><th colspan="2">味噌ラーメンベース</th></tr> <tr><td>旧</td><td>新</td></tr> <tr><td>玉ねぎ</td><td>無し</td></tr> <tr><td>-</td><td>酵母エキス追加</td></tr> </table> <p>②スパゲティの日にソースを残さず食べてもらうために、今月からスプーンをつけることにしました。</p> <p>スプーンを使って、きれいに食べましょう!</p>		味噌ラーメンベース		旧	新	玉ねぎ	無し	-	酵母エキス追加	<p><b>ほたてを提供していただきました!</b></p> <p>道産水産物の消費拡大のため、北海道産のほたてフライを無償提供していただきました。2月26日(月)に提供します。おいしくいただきますよ。</p> <p><b>ほたてクイズ</b> Q1.日本国内でとれるほたての内、北海道でとれるほたての割合は? ①約3割 ②約5割 ③約7割</p> <p>クイズの答えは、献立表の右下を見てね!</p> <p>Q2.ほたてには「目」があります。どの部分にある?</p>		<p><b>1 黒糖パン</b></p> <p>ジュリエンスープ</p> <p>とうもろこしグラタン</p> <p>豚肉ときのこのトマト煮</p>		<p><b>2 ごはん</b></p> <p>高野豆腐とキャベツのみそ汁</p> <p>苫小牧産ほっけ和風フライ</p> <p>小骨に気をつけて食べましょう</p> <p>小松菜ともやしのごま和え</p> <p>黒糖福豆</p>		<p><b>5 ごはん</b></p> <p>ワンタンスープ</p> <p>チーズタッカルビ</p> <p>チョコクレープ</p>		<p><b>6 ラーメン</b></p> <p>味噌ラーメン</p> <p>いももち</p>		<p><b>7 ごはん</b></p> <p>鶏団子のみそ汁</p> <p>いわしの煮付け梅風味</p> <p>小骨に気をつけて食べましょう</p> <p>大豆とひじきの甘辛煮</p>		<p><b>8 スライスパン</b></p> <p>クイッキオスープ</p> <p>グリルチキン(2個)</p> <p>コーンと枝豆のソテー</p> <p>いちごジャム</p>		<p><b>9 麦ごはん</b></p> <p>チキンカレー</p> <p>厚真産のじゃがいもです。</p> <p>グレープゼリーのフルーツ和え</p>	
味噌ラーメンベース																											
旧	新																										
玉ねぎ	無し																										
-	酵母エキス追加																										
<p><b>8王子ナポリタン</b></p> <p>八王子ナポリタンは、姉妹都市八王子市の新しいご当地グルメです。特徴は、たっぷりの「きざみ玉ねぎ」がのっていることです。</p> <p>八王子市には、大学などが21校あり、学生が10万人ほどいます。学生に「安くってお腹いっぱい食べてもらいたい!」という思いで生まれたメニューだそうです。</p> <p>給食では「八王子風セルフナポリタン」八王子ナポリタンが好きなとして、2月13日(火)に提供します。</p>		<p><b>13 スパゲティ</b></p> <p>八王子風セルフナポリタン</p> <p>米粉のたこ焼き(2個)</p> <p>きざみ玉ねぎ</p> <p>小袋ソース</p>		<p><b>14 ごはん</b></p> <p>吉野汁</p> <p>さばみそ煮</p> <p>切り干し大根の炒め煮</p>		<p><b>15 コッパン</b></p> <p>パンは自分で手で割って焼きそばをはめて食べてみよう!</p> <p>ベーコンポトフ</p> <p>焼きそば</p> <p>ヨーグルト</p>		<p><b>16 ごはん</b></p> <p>野菜ちゃんぽんスープ</p> <p>とりからあげ(2個)</p> <p>白菜の中華和え</p>																			
<p><b>19 わかめごはん</b></p> <p>わかめごはん</p> <p>なめこのみそ汁</p> <p>いわしのハンバーグ</p> <p>大根のそぼろ煮</p>		<p><b>20 スパゲティ</b></p> <p>クリームスパゲティ(中学のみ)パルツォーネ</p> <p>キャベツとツナのごまドレサラダ</p>		<p><b>21 ごはん</b></p> <p>白玉汁</p> <p>かぼちゃひき肉フライ</p> <p>ほうれん草の磯香あえ</p>		<p><b>22 コッパン</b></p> <p>パンは自分で手で割って照焼チキン・ポテトサラダをはめて食べてみよう!</p> <p>つぶつぶコーンスープ</p> <p>照り焼きチキン</p> <p>ポテトサラダ</p>		<p><b>23 ごはん</b></p> <p>12月~3月分の給食費は無償です</p> <p>物価高騰に対する保護者の経済的負担軽減のため、苫小牧市から学校給食費支援を受けています。 ※既に納入済みの方へは別途学校を通じて返金のご案内を差し上げていますのでご確認ください。</p> <p><b>口座振替ご利用の場合</b></p> <p>12月分、1月分(振替日1月31日)、2月分(振替日2月29日)、3月分(振替日4月1日)の口座振替は行いません。</p> <p><b>納付書をご利用の場合</b></p> <p>お手元の12月~3月分の納付書は使用しないでください。</p>																			
<p><b>26 ごはん</b></p> <p>豚汁</p> <p>ほたてフライ(2個)</p> <p>小松菜のおかかあえ</p> <p>小袋ソース</p>		<p><b>27 うどん</b></p> <p>カレーうどん</p> <p>ショロンポー</p>		<p><b>28 麦ごはん</b></p> <p>たぬぎ汁</p> <p>親子丼</p> <p>レモンゼリー</p>		<p><b>29 バーガーパン</b></p> <p>クラムチャウダー</p> <p>あみや網焼きハンバーグ</p> <p>バーガーパンには自分で食べてみよう!</p> <p>コールスロー</p>		<p><b>24 ごはん</b></p> <p>玉葱・ベーコン(豚肉・塩・砂糖・香辛料)・クリーム・コーン缶・ホールコーン・ルウポタージュ(小麦・乳・豚肉・大豆)・コンソメ(小麦・乳・牛肉・大豆)・コンソメ(鶏肉・豚肉)・有塩バター(乳)・牛乳・生クリーム(乳)・パセリ・こしょう</p> <p>鶏肉・しょうゆ・砂糖・発酵調味料・でん粉・大豆・小麦</p> <p>じゃが芋・人参・枝豆(大豆)・ローズハム(豚肉・食塩・砂糖・香辛料)・エッグケア(大豆)・砂糖・塩・こしょう</p>																			

夜間窓口を開設しております **2月は15日・26日です 17:00~20:00まで** 支払い・相談に月2回の夜間窓口をご利用ください

口座からの引き落としは年度途中からでも可能です。自動的に口座から引き落とされますので便利です。納付書で給食費を納めている方は、領収書を5年間保管してください。

第1学校給食共同調理場 苫小牧市柳町1丁目3-5 電話 (0144) 57-5881

第2学校給食共同調理場 苫小牧市美原町3丁目9-10 電話 (0144) 67-1815

ほたてクイズの答え A1.③約7割 北海道内で一番とれるのは、狭路村です。 A2.貝ヒモにたくさんついている黒い点が全部「目」です。