

令和6年



# 2月 学校給食予定献立表(東部)



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																																														
<b>中学3年生のリクエスト給食を提供します</b> 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。 ごはんの日に食べたいメニュー第1位は「チキンカレー」、めんの日食べたいメニュー第1位は「みそラーメン」でした。 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。		<b>お知らせ</b> 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。 <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> ②スパゲティの日にスプーンがつかます! 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。 スプーンを使って、きれいに食べましょう!		味噌ラーメンベース		旧	新	玉ねぎ	無し	-	酵母エキス追加	<b>ほたてを提供していただきました!</b> 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7日(水)に提供します。おいしくいただきます。		<b>1 うどん</b> 五目うどん ちくわの磯辺揚げ ①1個 ②2個 フルーツのももゼリー和え		<b>2 ごはん</b> なめこのみそ汁 いわしのハンバーグ だいこん 大根のそぼろ煮 こくとうふくまめ 黒糖福豆		<b>3 ごはん</b> 野菜ちゃんぽんスープ とりからあげ(2個) 白菜の中華和え		<b>6 コッペパン</b> つぶつぶコーンスープ 照り焼きチキン ポテトサラダ		<b>7 ごはん</b> 豚汁 ほたてフライ(2個) 小松菜のおかかあえ こぶくろ 小袋ソース		<b>8 うどん</b> カレーうどん ショーロンポー ①1個 ②2個		<b>9 むぎ麦ごはん</b> ためき汁 厚真産のじゃがいもです。 おやこどん 親子丼 ごはんにかけて食べましょう レモンゼリー		<b>5 ごはん</b> エネルギー たばくしつ しぼろ えんぶん 低 621kcal 22.2g 22.4g 1.9g 中 678kcal 24.4g 23.4g 2.1g 高 731kcal 26.3g 24.3g 2.3g 中学 814kcal 28.4g 25.0g 2.3g 豚肉・キャベツ・玉葱・人参・もやし・さつま揚げ(魚肉・でん粉・砂糖・食塩・菜種油)・ホールコーン・きくらげ・ごま油(ごま)・調整豆乳(大豆・砂糖・米油・塩・乳酸カルシウム)・ちゃんぽんスープの素(ポークエキス・動物油脂・しょうゆ・食塩・チキンエキス・酵母エキス・メナムパウダー・香辛料・小麦・大豆・豚肉・鶏肉)・中華味(鶏肉・豚肉・大豆・牛肉・ゼラチン) 鶏肉・小麦粉・でん粉・しょうゆ・砂糖・大豆油・食塩・香辛料・チキンミートパウダー・大豆・パーム油・菜種油 白菜・もやし・人参・春雨(緑豆)・中華ドレッシング(小麦・大豆・りんご・ごま・鶏肉)・白炒りごま		<b>13 バーガーパン</b> クラムチャウダー 厚真産のじゃがいもです。 おみや 網焼きハンバーグ バーガーパンにはさんで食べてみよう! コールスロー		<b>14 ごはん</b> 白玉汁 かぼちゃひき肉フライ ほうれん草のおかかあえ		<b>15 スパゲティ</b> クリームスパゲティ (中学のみ)パリツォーネ キャベツとツナのゴマドレサラダ		<b>16 ごはん</b> 鶏団子のみそ汁 いわしの煮付け梅風味 小骨に気をつけて食べましょう 大豆とひじきの甘辛煮		<b>19 わかめごはん</b> 高野豆腐とキャベツのみそ汁 苦小牧産ほっけ和風フライ 小骨に気をつけて食べましょう 小松菜ともやしのごま和え		<b>20 コッペパン</b> ベーコンポトフ やき焼そば ヨーグルト		<b>21 ごはん</b> ワンタンスープ チーズタッカルビ チョコクレープ		<b>22 スパゲティ</b> 八王子風セルフナポリタン 米粉のたこ焼き(2個) きざみ玉ねぎ 一人分スプーン1杯くらいです。めんとナポリタンソースを混ぜた上に乗せて食べましょう こぶくろ 小袋ソース		<b>26 ごはん</b> 吉野汁 さばみそ煮 小骨に気をつけて食べましょう 小骨 だいたいに切り干し大根の炒め煮		<b>27 スライスパン</b> クイッキオスープ グリルチキン(2個) コーンと枝豆のソテー いちごジャム		<b>28 むぎ麦ごはん</b> チキンカレー グレープゼリーのフルーツ和え		<b>29 ラーメン</b> みそラーメン いもち		<b>12月~3月分の給食費は無償です</b> 物価高騰に対する保護者の経済的負担軽減のため、苦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。 <b>口座振替ご利用の場合</b> 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。 <b>納付書をご利用の場合</b> お手元の12月~3月分の納付書は使用しないでください。	
味噌ラーメンベース																																																							
旧	新																																																						
玉ねぎ	無し																																																						
-	酵母エキス追加																																																						