

新型コロナウイルス感染症の拡大防止のため学校が臨時休業になる場合、学校給食も中止となります。

2月分予定献立表(Bコース)

(給食回数19回)



久喜市教育委員会
久喜市立学校給食センター

令和4年度

日付 (曜日)	ごはん 献立		あ、い、ほ、わ 血・肉・骨となるもの(あか)		からだ、ちよし、とどの 体の調子を整えるもの(みどり)		ねつ、ちから 熱や力となるもの(きいろ)		児童(小)の 人数(名)	
	主食	飲物	おかず	1群	2群	3群	4群	5群		6群
1日 (水)	ごはん ぎょうじしよく (せつぶん)	牛乳	いわしのにつけ	いわし	牛乳			ごはん、さとう、 でんぷん		604
			きりぼしだいこんのもの	とりにく、 あぶらあげ		にんじん	きりぼしだいこん	さとう	あぶら	
			ごじる	だいず、とうふ、 みそ		かぼちゃ、にんじん	ながねぎ			
2日 (木)	バーガーパン	牛乳	とんかつ (ソース)	ぶたにく	牛乳			バーガーパン、パンこ、 こむぎこ、でんぷん	あぶら	726
			マカロニサラダ (サウザンアイランドドレッシング)			ブロッコリー	とうもろこし	マカロニ	ドレッシング	
			ボルシチ	フランクフルト、 ベーコン		にんじん、トマト	たまねぎ、キャベツ、 だいこん、ピーツ		あぶら	
			ヨーグルト		ヨーグルト					
3日 (金)	ごはん	牛乳	とりにくのしおからあげ	とりにく	牛乳		にんにく	ごはん、さとう、 でんぷん	あぶら	644
			ちゅうかどん	ぶたにく		にんじん	はくさい、たまねぎ、 たけのこ、しょうが	でんぷん	あぶら	
			ちゅうかスープ	なると、とうふ		にんじん、 チンゲンサイ	たまねぎ、もやし		あぶら、 ごまあぶら	
6日 (月)	じごなうどん	牛乳	かみかみだいず	だいず	牛乳、 かたくちいわし			じごなうどん、さとう、 でんぷん、じゃがいも	あぶら	698
			ファイバーサラダ (イタリアンドレッシング)			ひじき、 かんてん		ごぼう、えだまめ、キャベツ	ドレッシング	
			カレーうどん	ぶたにく		にんじん	たまねぎ、ながねぎ	さとう、でんぷん	カレールウ	
7日 (火)	ごはん	牛乳	にらまんじゅう	ぶたにく	牛乳	にら	キャベツ、ながねぎ、 しょうが、にんにく	ごはん、こむぎこ		659
			はるさめサラダ			こまつな、にんじん	もやし	はるさめ、さとう	ごまあぶら	
			やさいたっぷりマーボーどうふ	ぶたにく、みそ、 とうふ、だいず		にんじん	たまねぎ、ほししいたけ、 ながねぎ、たけのこ、しょうが	さとう、でんぷん	あぶら、 ごまあぶら	
8日 (水)	ごはん	牛乳	さばのみそだれがけ	さば、みそ	牛乳			ごはん、さとう、 でんぷん		668
			じゃがいものコチュジャンいため	ぶたにく			たまねぎ、えだまめ、 ながねぎ、しょうが	じゃがいも、さとう、 でんぷん	あぶら、ごま、 ごまあぶら	
			ビーフンスープ	とうふ、とりにく、 なると		にんじん	キャベツ、たまねぎ、 たけのこ	ビーフ、でんぷん	あぶら、 ごまあぶら	
9日 (木)	はちみつパン	牛乳	とりにくのマスタードソースがけ	とりにく	牛乳		たまねぎ	はちみつパン、さとう	オリーブオイル	681
			スパゲティナポリタン	フランクフルト		トマト	たまねぎ、キャベツ、にんにく	スパゲッティ	オリーブオイル	
			はくさいのクリームスープ		牛乳、 スキムミルク	にんじん	たまねぎ、はくさい、えだまめ	でんぷん	バター	
10日 (金)	ごはん	牛乳	モウカしおたつたあげ	モウカ	牛乳		しょうが	ごはん、でんぷん	あぶら	571
			にらのあえもの (ごうみしおドレッシング)			にら、にんじん	もやし、キャベツ		ドレッシング	
			かんぴょうのたまごとし	たまご、とうふ、 とりにく		にんじん	たまねぎ、かんぴょう	でんぷん		
13日 (月)	ちゅうかめん	牛乳	さかなとやさいのメンチカツ (ソース)	さけ	牛乳		キャベツ、たまねぎ	ちゅうかめん、パンこ、 こむぎこ、でんぷん	あぶら	603
			だいこんサラダ (かんきつドレッシング)			にんじん	えだまめ、だいこん	ドレッシング		
			やさいたっぷりタンメン	ぶたにく、なると		にら、にんじん	にんにく、しょうが、キャベツ、もやし、 とうもろこし、きくらげ、ながねぎ		あぶら	
14日 (火)	むぎごはん リクエスト ごんて	牛乳	チキンナゲット	とりにく	牛乳		にんにく	むぎごはん、パンこ、 こむぎこ	あぶら	747
			キャベツとコーンのあえもの (パンパンジードレッシング)			にんじん	とうもろこし、キャベツ	ドレッシング		
			ポークカレー	ぶたにく	スキムミルク	にんじん、トマト	たまねぎ、にんにく	じゃがいも	あぶら、 カレールウ	
			マスカットゼリー					マスカットゼリー		
15日 (水)	ちゃめし おはなし きゅうしよく (おでんも おんせん)	牛乳	やさいコロツケ (ソース)		牛乳	にんじん、かぼちゃ	たまねぎ、えだまめ	ちゃめし、じゃがいも、 こむぎこ、パンこ、でんぷん	あぶら	622
			もやしとキャベツのあえもの (ごまドレッシング)			こまつな	もやし、キャベツ		ごま、 ドレッシング	
			おでん	いか、たら がんとどき、いわし	こんぶ	にんじん	だいこん、こんにゃく、 たまねぎ	さとう、でんぷん		
16日 (木)	バターコッペ	牛乳	とりにくのマーマレードソースがけ	とりにく	牛乳			バターコッペ、 マーマレード、でんぷん		612
			ミックスソテー			さやいんげん、 にんじん	とうもろこし		あぶら	
			はくさいのスープ	ぶたにく		にんじん	はくさい、ながねぎ、しょうが	はるさめ		
17日 (金)	ごはん ぎょうじしよく (じゃけんせい おうせんごんて)	牛乳	さんまのかばやき	さんま	牛乳			ごはん、でんぷん、 さとう	あぶら	622
			キャベツのいそかあえ (きざみのり)			きざみのり	にんじん	キャベツ、もやし		
			だいこんのみそしる	とうふ、みそ あぶらあげ			だいこん、ながねぎ			
20日 (月)	じごなうどん	牛乳	がんとどき	とうふ、とりにく、 おからパウダー	牛乳	にんじん	しょうが	じごなうどん、さとう、 でんぷん、こむぎこ	あぶら	688
			もやしのごまあえ			にんじん、こまつな	もやし、キャベツ	さとう	ごま	
			ごもくうどん	ぶたにく、かまぼこ、 あぶらあげ		にんじん	ほししいたけ、たまねぎ、 ながねぎ	でんぷん		

日付 (曜日)	こんだて 献立		ち にく ほね 血・肉・骨となるもの(あか)		からだ ちようし ととの 体の調子を整えるもの(みどり)		ねつ ちから 熱や力となるもの(きいろ)		熱量(kcal) たんぱく質(g)	小学生	
	主食	飲物	おかず	1群	2群	3群	4群	5群			6群
21日 (火)	ごはん	牛乳	レバーとポテトのオーロラソースあえ	ぶたレバー	牛乳		しょうが、にんにく	ごはん、じゃがいも、さとう、でんぷん	あぶら	628	
			もやしとほうれんそうのあえもの(わふうドレッシング)			ほうれんそう、にんじん	もやし		ドレッシング		24.5
			だいこんときのこのスープ	ぶたにく		にんじん		ごぼう、だいこん、ながねぎ、ほししいたけ、えのきだけ			
			おさかなふりかけ	かつおぶし	あおのり	かぼちゃ		ごま、じゃがいも、でんぷん、さとう			
22日 (水)	ごはん	牛乳	さけのみそマヨネーズやき	さけ、みそ	牛乳			ごはん	ノンエッグマヨネーズ	639	
			だいこんのオイスターソースに	ぶたにく、とり		にんじん、さやいんげん	だいこん、たまねぎ	さとう	あぶら		31.7
			さつまじる	とりにく、みそ、なまあげ		にんじん	ごぼう、こんにやく、ながねぎ	さといも			
			こざかな		かたくちいわし			さとう、でんぷん			
24日 (金)	コッペパン	牛乳	フランクフルトのパーベキューソースがけ	フランクフルト	牛乳		マッシュルーム、にんにく	コッペパン、さとう	オリーブオイル	603	
			ブロccoliーサラダ(ぐだくさんたまねぎドレッシング)			ブロccoliー、にんじん	キャベツ		ドレッシング		25.6
			しろはなまめのシチュー	とりにく、しろはなまめ	牛乳、スキムミルク	にんじん	たまねぎ	こむぎこ	バター、あぶら		
27日 (月)	ちゅうかめん	牛乳	サモサふうはるまき		牛乳	にんじん、さやいんげん	たまねぎ	ちゅうかめん、こむぎこ、じゃがいも	あぶら、ごま	584	
			こまつなのちゅうかあえ(あおじそドレッシング)			こまつな、にんじん	はくさい		ドレッシング		23.1
			みそコンラメン	ぶたにく、みそ		にんじん	もやし、キャベツ、ながねぎ、どうもろこし、しょうが、にんにく		あぶら、こまあぶら		
28日 (火)	ごはん	牛乳	とうふステーキおろしソースがけ	とうふ	牛乳		だいこん	ごはん、さとう、でんぷん	あぶら	611	
			ひじきのにももの	ぶたにく、こうやどうふ	ひじき	にんじん	こんにやく、えだまめ	さとう	あぶら		21.3
			ごまみそじる	なまあげ、みそ			かぶ、キャベツ、ながねぎ	じゃがいも	ごま		
			いよかんゼリー					いよかんゼリー			
									2月平均栄養摂取量	熱量(kcal) たんぱく質(g)	643 25.9

※食材調達等の事情により、内容を変更する場合があります。
 ※献立表には、使用する食材全てが記載されているわけではありません。詳細が必要な方には、申請書の提出をお願いしております。
 ※主食と飲物の食材については、各日の1段目に記載しています。



給食だより



2月の目標

「食事と健康の関係を知ろう」

厳しい寒さが続いているですが、3日の節分、4日の立春と暦の上では春を迎えます。寒い冬もあと少しです。手洗い・うがいと規則正しい生活を心がけ、元気に冬を乗り切りましょう。

季節の行事「節分」

「節分」とは、季節の変わり目のことで、二十四節気の立春・立夏・立秋・立冬の日の前日をいい、年4回あります。二十四節気とは、中国から伝わり、太陰太陽暦(旧暦)で季節を示すために設けられた暦上の名称です。旧暦では、冬が明けて春が始まる「立春」が、1年の始まりとして考えられています。その前日の節分は、一年の締めくくりの日ともいわれ、特に重要視されるようになり、節分といえは、立春の前日を指すようになったといわれています。

豆まき



「豆まき」には、「大豆」を使うことが多く、煎ったものを使います。「鬼は外、福は内」と言いながら大豆をまき、災いをもたらすとされる鬼を追い払い、福を呼び込みます。家族の健康や幸せへの願いが込められています。また、煎った大豆を自分の年齢の数だけ食べると、1年間健康に過ごせるともいわれています。

いわし



「いわし」の頭を柵の枝に刺し、玄関に飾るのは、鬼を家に入れないようにするための風習です。いわしは、焼くにおいが強くなり、焼きたいわしの頭のおいで、鬼を近づけないようにし、柵の葉の鋭いトゲで鬼の目を刺し、鬼を追い払うといわれています。

2月のおはなし給食 「おでんもおんせん」 作 川北 亮司

今月のおはなし給食は、川北亮司さんの『はやくちことばで おでんもおんせん』という本と関連させました。おでんたちのやってくる温泉場で、つぎつぎくり出される「おでん早口ことば」たち。「なまたこ なまあげ なまがんも ゆでだこ ゆであげ ゆでがんも」「おやくんぶ ここんぶ まごこんぶ ひまごこんぶ」といった愉快な早口ことばの絵本です。給食では、おでんをとり入れました。給食のあとは、絵本を読んでみましょう。



おしらせ

- ・サラダの手作りドレッシングと和え物の調味料は、学校給食センターで和えて提供します。
- ・学校給食センターでは、おはしでは食べにくいおかずの時のみスプーンを配送します。
- ・食物アレルギー、その他の疾患、宗教上の理由及び放射線を理由に給食の内容について配慮が必要な場合は、学校給食センターまでご連絡ください。
- ・久喜市では、学校給食のより一層の安全・安心を確保するために、給食に使用する食材の一部又は全部を試料として、定期的に放射性物質の検査を実施しています。検査結果については久喜市のホームページに掲載しておりますので、ご覧ください。
- ・学校給食センターでは、新型コロナウイルス感染症対策として、毎日の健康チェックやマスク着用・手洗いの徹底をしています。

【問い合わせ】

久喜市立学校給食センター 電話 0480-22-8989 FAX 0480-22-1100

学校給食で使用する食材の産地は、ホームページで公開しております。

