

令和6年度		2月分 小学校給食予定献立表(広田小学校)				鴻巣市教育委員会	
日曜	献立名	食 品 の 種 類				エネルギー	
		エネルギーのもとになる(黄)	体をつくるもとになる(赤)	体の調子を整えるもとになる(緑)	調味料	たんぱく質	
3月	牛乳		牛乳				612
	手巻き寿司	酢飯・手巻きのり	米 砂糖	のり		塩 酢	
		ツナマヨネーズ	ノンエッグマヨネーズ	まぐろ油漬	玉ねぎ		
		スティック卵焼き(2こ)		スティック卵焼き			28.0
		刻みたくあん			たくあん		
	すまし汁		豆腐	ねぎ にんじん えのきたけ	かつおさばだし しょうゆ 塩		18%
	福豆		福豆				
4火 A 定食さん 運る具 だくさん	牛乳		牛乳				628
		ほうとう太打ちめん					
	ゆず風味肉汁うどん	油	豚肉	ねぎ しょうが にんじん はくさい ゆず	かつおさばだし うすくちしょうゆ みりん 塩		25.4
	豚肉の生姜炒め	油 砂糖	豚肉	玉ねぎ にんにく しょうが	こしょう しょうゆ 酒 みりん		16%
	ポイルキャベツ			キャベツ	塩		
5水	牛乳		牛乳				589
		米					
	ひき肉ともやしのあんかけ丼	砂糖 油 ごま油 でんぶん	豚肉	しょうが にんにく もやし ビーマン 赤パプリカ にんじん 干しいいたけ	豆板醤 しょうゆ 塩 酒		26.2
	チンゲン菜のスープ	ごま	鶏肉 なたと 豆腐	にんじん えのきたけ チンゲンサイ	中華だし 塩 酒		18%
	ぼんかん			ぼんかん			
6木	牛乳		牛乳				604
	黒パン	黒パン					
	オムレツのケチャップソースかけ	砂糖	オムレツ		ケチャップ 中濃ソース 白ワイン		
	ブロッコリーとコーン			ブロッコリー コーン	塩		23.6
	長ねぎのクリームスープ	じゃがいも 小麦粉 油 バター	鶏肉 牛乳 スkimミルク	ねぎ にんじん	スープストック 塩 こしょう 白ワイン		16%
7金 T き定食さん 「いわしの かば焼き」	牛乳		牛乳				640
	ごはん	米					
	いわしのかば焼き(低1こ・高2こ)	油 砂糖	いわしでんぶん付き		酒 しょうゆ		
	荳わかめのきんぴら	ごま 砂糖 油	荳わかめ 豚肉	ごぼう にんじん こんにゃく	しょうゆ 酒 唐辛子粉		26.0
	みそけんちん汁	さといも 油	鶏肉 豆腐 みそ	にんじん だいこん ねぎ こんにゃく	かつおさばだし しょうゆ		16%
10月 M 定食さん ぶりの照り 焼き	牛乳		牛乳				590
	ごはん	米					
	ぶりの照り焼き		ぶりの照り焼き漬				
	こまつなともやしのおひたし		ひじき	こまつな もやし	しょうゆ		25.3
	だいこんのみそ汁		油揚げ みそ	だいこん ねぎ	かつおさばだし		17%
	みかん			みかん			
12水	牛乳		牛乳				591
	こどもパン	こどもパン					
	塩焼きそば	蒸し中華めん ごま油	豚肉 いか	にんじん もやし キャベツ にんにく	塩 こしょう 酒 中華だし オイスターソース 唐辛子粉		29.4
	チキンナゲット(低1こ・高2こ)		チキンナゲット				20%
	わかめスープ	ごま	わかめ 豆腐	ねぎ にんじん えのきたけ	中華だし 塩 しょうゆ		
13木	牛乳		牛乳				689
		米					
	コスタリカライス	オリーブオイル でんぶん	鶏肉 大豆	玉ねぎ マッシュルーム 黄パプリカ ビーマン トマト	ケチャップ 中濃ソース しょうゆ デミグラスソース スープストック カレー粉 唐辛子粉 塩 こしょう		27.6
	フラワーサラダ			ブロッコリー カリフラワー コーン			
	手作りチョコケーキ	小麦粉 チョコレート バター ココア チョコチップ グラニュー糖 粉糖	卵 牛乳		ドレッシング ベーキングパウダー		16%
14金	牛乳		牛乳				619
	こくまヨ五目ごはん	米 ノンエッグマヨネーズ 砂糖	鶏肉 ちくわ	にんじん ごぼう しめじ えだまめ	しょうゆ 酒 塩		
	わかさぎフライ(低2こ・高3こ)	油	わかさぎフライ				
	どさんこ汁(北海道の郷土料理)	油 じゃがいも バター	豚肉 豆腐 みそ	玉ねぎ にんじん にら コーン	和風だし		25.9
	いちご			いちご			17%
17月	牛乳		牛乳				587
	ごはん	米					
	鮭のチャンチャン焼き (北海道の郷土料理)	バター 砂糖 でんぶん	鮭 みそ	キャベツ 玉ねぎ にんじん	酒 みりん しょうゆ		28.4
	もやしのごま炒め	ごま ごま油 砂糖		さやいんげん もやし	しょうゆ 酒		
	芋だんご汁(北海道の郷土料理)	油 いももち	豚肉	ごぼう にんじん だいこん ねぎ 干しいいたけ	しょうゆ 塩 みりん 酒 和風だし		19%

日曜	献立名	食 品 の 種 類				エネルギー
		エネルギーのもとになる(黄)	体をつくるもとになる(赤)	体の調子を整えるもとになる(緑)	調味料	たんぱく質
18火	牛乳		牛乳			633
	卵とじうどん	地粉うどん				
		でんぶん	鶏肉 卵 わかめ	にんにん 干しいたけ ねぎ	かつおだし しょうゆ みりん	24.1
	キャベツのおかか炒め	油	かつお節	キャベツ	しょうゆ	15%
	いがまんじゅう (鴻巣市の郷土料理)	あん入りまんじゅう 赤飯				
19水	牛乳		牛乳			663
	食パン	食パン				
	ポトフ	じゃがいも	豚肉 うずら卵	にんにん 玉ねぎ キャベツ パセリ	コンソメ 塩 こしょう 白ワイン	24.6
	フルーツクリーム			和梨 バイン 黄桃		15%
		ホイップクリーム				
20木	牛乳		牛乳			623
		米				
	冬野菜カレーライス	油 じゃがいも さつまいも カレールウ	豚肉	しょうが にんにく 玉ねぎ にんにん かぶ	こしょう 塩	20.4
	冬野菜とツナのサラダ	オリーブオイル 砂糖	まぐろ水煮	だいこん ブロッコリー	しょうゆ 酢 塩	13%
	みかん			みかん		
21金	牛乳		牛乳			632
	チャーハン	米 砂糖 ごま油	チャーシュー なると	にんにん 玉ねぎ ねぎ 干しいたけ えだまめ	中華だし しょうゆ 酒 塩	
	揚げぎょうざ(低1こ・高2こ)	油	ぎょうざ			25.0
	春雨スープ	春雨 ごま	鶏肉 豆腐	にんにん ねぎ えのきたけ にら	中華だし 塩 酒	16%
	富士山ゼリー	富士山ゼリー				
25火	牛乳		牛乳			634
	ごはん	米				
	鶏肉のみそマヨネーズ焼き	砂糖 ノンエッグマヨネーズ	鶏肉 みそ		みりん しょうゆ	
	卵の花炒め	油 砂糖	おから	にんにん ねぎ 干しいたけ ほうれんそう	しょうゆ 酒	29.7
	のっぺい汁(新潟県の郷土料理)	油 さといも でんぶん	鶏肉 豆腐	にんにん ねぎ こんにゃく	しょうゆ 塩 和風だし	19%
	味付き小魚		味付き小魚			
26水	牛乳		牛乳			595
	きなご揚げパン	米粉ツイストパン 砂糖 油	きな粉		塩	
	白菜のシチュー	油 じゃがいも 米粉	鶏肉 牛乳 スキムミルク	はくさい にんにん 玉ねぎ しめじ	スープストック 塩 こしょう	24.2
	ほうれんそうサラダ			ほうれんそう にんにん コーン		16%
				ドレッシング		
27木	牛乳		牛乳			681
	わかめ菜めし	米 ごま	わかめふりかけ	こまつな	酒	
	いかのかりん揚げ(低1こ・高2こ)	油 砂糖	いかでんぶん付き	しょうが	酒 しょうゆ	27.0
	ちゃんこ汁		肉だんご 油揚げ	キャベツ にんにん もやし ねぎ	塩 しょうゆ みりん かつおさばだし	16%
	クリーム大福	クリーム大福				
28金	牛乳		牛乳			640
		ホット中華めん				
	コーンみそラーメン	油	豚肉 みそ	しょうが にんにく にんにん キャベツ もやし ねぎ にら コーン	しょうゆ とんこつ こしょう	23.8
	じゃがチー揚げ	ポテトペースト でんぶん 油	チーズ		塩 こしょう	15%
	清見オレンジ			清見オレンジ		
はしは毎日 忘れずに持ってきてましよう		給 食 回 数 18 回	学校給食摂取基準 エネルギー 650 kcal たんぱく質 摂取エネルギーの13～20%		2月平均摂取量 625 kcal 25.8g(16.5%)	
* 材料入荷の都合により変更になることがあります。アレルギー食品については表示していませんが、加工食品等で使用されている場合がありますのでご注意ください。						
【肉・青果等の産地(令和6年度1月分)】使用した主な食材の産地をお知らせします。なお、市内小学校で共同購入する食材は市ホームページをご覧ください。						
豚肉:鴻巣 鶏肉:青森 にんにん:北本、埼玉 玉ねぎ:北海道 だいこん:広田小 こまつな:埼玉 ごぼう:群馬 ねぎ:鴻巣 キャベツ:群馬 テンゲンサイ:茨城						
今年の節分は、2月2日 節分とは、もともと立春、立夏、立秋、立冬の前の日のことで、季節の変わり目を指していました。それが次第に、立春の前の日だけをいうようになりました。節分には豆まきをします。豆には霊力があると信じられていて、豆をまくことで鬼に見立てた病気や災いを追いはらい、福を呼び込みます。また、ひいらぎの枝にいわしの頭をさして、門口や軒下に飾り、嫌なにおいて鬼を追いはらう風習が残っているところもあります。 豆を食べて健康を願う 節分には、豆を年の数だけ、または年齢に一つ足した数を食べます。 そうすることで生命力を得て、1年間を元気に過ごすことができるとされています。 						