

平成28年 2月学校給食献立表

信楽学校給食センター TEL82-0503 FAX82-0784

日	主 食	牛 乳	献 立 名	主 なるもの (赤)	主 なるもの (黄)	材 料
1 月	むぎごはん		さばのおろしソース きのこのおみそ汁 ひじきの煮つけ	牛にゅう さば とうふ ひじき だいず みそ 油あげ	米 むぎ さとう	体の調子を整えるもの (緑) たいこん にんじん ねぎ しめじ えのきだけ たまねぎ しいたけ
2 月	コッペパン		メンチカツ 米粉ポターージュ りんご	牛にゅう ぶた肉 とり肉 ベーコン 豆にゅう	小麦ぎ粉 パン粉 サラダ油 さつまいも 米粉	たまねぎ にんじん プロッコリー りんご
3 月	ごはん		いわしの丸干し たわぶりおでん 白菜としゆんぎくのおひたし	牛にゅう いわし こんぶ 節分豆(だいず) かつおぶし とり肉 ちくわ 厚あげ	米 サラダ油 さといも さとう	たいこん にんじん こんにやく はくさい しゆんぎく
4 月	コッペパン		チキンカツ 豆乳のコーンスープ ほうれん草とコーンのバターソテー	牛にゅう とり肉 ベーコン 豆にゅう	小麦ぎ粉 パン粉 サラダ油 じゃがいも バター	たまねぎ にんじん とうもろこし パセリ ほうれん草 しめじ
5 月	ごはん		さけの塩焼き 白菜とぶた肉のなべスープ じゃこのきんぴら	牛にゅう さけ ぶた肉 ちりめん(※えび)	米 さとう	はくさい にんじん だいこん ねぎ ごぼう ピーマン
8 月	発芽玄米ごはん		はるまき マーボーとうふ (凍りとうふ入り) ごぼうとしいたけのチャプチエ	牛にゅう ぶた肉 凍りとうふ とうふ 赤みそ 牛肉	米 発芽玄米 ごま サラダ油 でんぶん はるまきの皮 さとう	こんにゃく しょうが たまねぎ にんじん いら ねぎ ごぼう しいたけ
9 月	コッペパン		ハンバーグソースがけ かぼちゃの豆にゅうラシチュー ジャーマンポテト	牛にゅう とり肉 ぶた肉 豆にゅう	小麦ぎ粉 パン粉 さとう 米粉 じゃがいも バター	たまねぎ かぼちゃ にんじん とうもろこし パセリ
10 月	ごはん		どてやき みずなと油あげのハリハリ汁 たこやき	牛にゅう 牛肉 油あげ	米 さとう 小麦ぎ粉 サラダ油	ごぼう にんじん たまねぎ こんにゃく だいこん ねぎ しょうが きょうな
12 月	ソフトめん		ハートコロッケ ミートソース とうふマヨネーズ ゆで野菜(プロッコリー、にんじん)	牛にゅう ぶた肉 みそ	小麦ぎ粉 パン粉 じゃがいも 米粉 さとう でんぶん	にんじん たまねぎ にんにく グリンピース プロッコリー
15 月	むぎごはん		イカリングフライ ほかほか根菜汁 牛肉のきんぴらごぼう	牛にゅう いか 牛肉	米 むぎ ごま油 パン粉 サラダ油 さとう	れんこん にんじん だいこん ねぎ えのきだけ ごぼう
16 月	コッペパン		とりのオーロラ煮 だいず入りミネストローネ ごぼうのサラダ ごまドレッシング	牛にゅう とり肉 とりレバー ベーコン だいず	小麦ぎ粉 でんぶん サラダ油 さとう ごまドレッシング	にんじん たまねぎ キャベツ トマト ごぼう パセリ とうもろこし
17 月	ごはん		あつやきたまご ぶたしゃが 小松菜と厚揚げのもの	牛にゅう たまご ぶた肉 こんぶ 厚あげ	米 サラダ油 じゃがいも さとう	たまねぎ にんじん しらたき いんげん豆 ごまつな
18 月	わかめごはん		ししゃも 臭たくさんぶた汁 高野とうふの五目煮 わかさぎの天ぷら 甲賀市やさいのおみそ汁 小松菜とかんぴょうのごまあえ	牛にゅう ししゃも わかめ ぶた肉 みそ 油あげ 凍りとうふ 牛にゅう わかさぎ(※えび) 高野のり 油あげ みそ	米 サラダ油 さつまいも さとう	にんじん だいこん ねぎ ごぼう いんげん豆 こんにゃく しいたけ
19 月	ごはん		参物黒ごま天 忍者セーラー(オレンジ) 甲賀流忍者なべ 焼きのり 滋賀県産だいずの煮物 オムレット 大根たっぴり冬ポトフ ポークピンス	牛にゅう のり みそ 魚のすり身(ごぼう入り) だいず 牛肉 手裏剣かまぼこ 牛にゅう たまご ベーコン ぶた肉 だいず	米 天ぷら粉 サラダ油 さとう すりごま	キャベツ にんじん たまねぎ だいこん ねぎ ごまつな かんぴょう
22 月	黒影米		白身魚のにんにくソースがけ とうふのすまし汁 ほうれん草のとさあえ	牛にゅう のり みそ 魚のすり身(ごぼう入り) だいず 牛肉 手裏剣かまぼこ 牛にゅう たまご ベーコン ぶた肉 だいず	米 黒米 黒ごま(いり、すり) 天ぷら粉 さとう	ごぼう だいこん にんじん キャベツ こんにゃく ねぎ 恐ねぎ かんぴょう いんげん豆
23 月	うすまきパン		肉だんこのあんがけ 白菜とコーンのとろとろ煮 プロッコリーのおかかあえ	牛にゅう 白身魚(ほき) かつおぶし とうふ	小麦ぎ粉 じゃがいも さとう	プロッコリー たまねぎ にんじん だいこん ごぼう いんげん豆 トマト
24 月	ごはん		フランクフルト 海そうサラダ 青じそドレッシング	牛にゅう ぶた肉 牛肉 海そうミックス	米 でんぶん サラダ油 さとう	にんにく ねぎ もやし えのきだけ たまねぎ にんじん ほうれん草
25 月	コッペパン		きょうざ ほかほかキムチなべ 大根のナムル ゆず風味	牛にゅう とり肉 豆にゅう かつおぶし 牛にゅう ぶた肉 牛肉 海そうミックス	小麦ぎ粉 パン粉 でんぶん さとう ごま	はくさい にんじん たまねぎ プロッコリー とうもろこし
26 月	ごはん		きょうざ ほかほかキムチなべ 大根のナムル ゆず風味	牛にゅう ぶた肉 油あげ 焼きとうふ みそ	米 じゃがいも ルウ	にんにく しょうが たまねぎ にんじん キャベツ とうもろこし
29 月	むぎごはん		きょうざ ほかほかキムチなべ 大根のナムル ゆず風味	牛にゅう ぶた肉 油あげ 焼きとうふ みそ	米 むぎ ごま きょうざの皮(小麦粉) ごま油 さとう	にんにく しょうが しょうが ゆず はくさい たまねぎ にんじん いら だいこん

※じゃこや湖魚(びわ湖産の魚)は、漁の方法の関係で、エビやカニが混ざってしまう可能性があります。

★子どもたちが食べている給食は、保護者の皆様から頂いております
給食費のみでまかなっております。お支払いをして頂かないと
毎日の給食の食材を買ることができません。
★使用材料などで質問があれば給食センターまでお問い合わせください。
給食センター：0748-82-0503 (FAX 0784)
★都合により材料の一部を変更することがあります。
★ソフト麺(中華麺・うどん等)の工場ではそぼろの製造も行っていません。

