



# 令和5年2月 学校給食献立表

甲賀市西部学校給食センター TEL: 62-0743



| 日  | 曜日 | 主 食                               | 牛乳     | 献立名   | 主 な 使 用 材 料                          |        |                                |  |                                       |                         |
|----|----|-----------------------------------|--------|---|--------------------------------------|--------|--------------------------------|--|---------------------------------------|-------------------------|
|    |    |                                   |        |   | 血や肉になるもの(赤)                          |        | 体の調子を整えるもの(緑)                  |  | エネルギーになるもの(黄)                         |                         |
|    |    |                                   |        |   | 1群                                   | 2群     | 3群                             | 4群   | 5群                                    | 6群                      |
|    |    | 魚卵豆類                              | 牛乳小魚海藻 | 緑黄色野菜   | その他の野菜果物                             | 穀類芋類砂糖 | 油脂類                            |  |                                       |                         |
| 1  | 水  | かみかみ献立<br>うずまきパン<br>【対応食: ごはん】    | 牛乳     | ヒレカツ<br>れんこんのサラダ<br>冬野菜のポトフ                                 | ぶた肉 とり肉                              | 牛乳     | にんじん<br>ブロッコリー                 | れんこん えだまめ<br>だいこん たまねぎ<br>ごぼう                      | パン でんぷん さとう<br>小麦粉 パン粉<br>じゃがいも       | 油<br>ノンエッグ<br>マヨネーズ     |
| 2  | 木  | ごはん                               | 牛乳     | 焼きぎょうざ(小2こ 中3こ)<br>もやしのナムル<br>八宝菜                           | ぶた肉 だいた<br>みそ いか<br>なると              | 牛乳     | ねぎ いら<br>にんじん チンゲンサイ<br>ほうれんそう | キャベツ たまねぎ<br>にんにく しょうが ほうさい<br>しいたけ もやし きくらげ       | 米 パン粉 さとう<br>小麦粉 水あめ<br>でんぷん          | 豚脂<br>油 ごま<br>ごま油       |
| 3  | 金  | 節分献立・カルちゃんの日<br>ごはん               | 牛乳     | いわしのうめ煮<br>五目豆煮<br>かまぼこのすまし汁                                | だいた とり肉<br>鬼ちらしかまぼこ                  | 牛乳     | にんじん<br>みつば                    | 梅肉 干しいたけ<br>たまねぎ えのきたけ                             | 米 さとう でんぷん<br>赤こんにゃく                  |                         |
| 6  | 月  | 立春献立<br>ごはん                       | 牛乳     | さわらの塩焼き<br>菜の花のおかかあえ<br>ぶた汁                                 | さわら かつおぶし<br>ぶた肉 とうふ<br>みそ           | 牛乳     | なのはな<br>にんじん<br>ねぎ             | キャベツ たまねぎ<br>ごぼう                                   | 米 さとう<br>こんにゃく                        | 油                       |
| 7  | 火  | ファイバーくんの日<br>発芽玄米入りごはん            | 牛乳     | いかのたれかけ<br>ブロッコリーの塩こんぶあえ<br>関東煮                             | いか とり肉<br>厚あげ ちくわ                    | 牛乳     | ブロッコリー<br>にんじん                 | しょうが だいこん  | 米 発芽玄米 さとう<br>里いも こんにゃく<br>でんぷん       |                         |
| 8  | 水  | 丸型横切りパン<br>【対応食: ごはん】             | 牛乳     | チキンカツ<br>キャベツのカレーソテー<br>ミネストローネ                             | とり肉 ベーコン<br>だいた                      | 牛乳     | にんじん<br>トマト<br>パセリ             | キャベツ たまねぎ  | パン じゃがいも<br>米粉 でんぷん<br>さとう 米粉マカロニ     | 油                       |
| 9  | 木  | ごはん                               | 牛乳     | ウインナー(チキン)(小2こ 中3こ)<br>海そうサラダ<br>カレー                        | ウインナー<br>ぶた肉<br>こんぶ 赤つのまた 茸わかめ       | 牛乳     | にんじん<br>だいこん たまねぎ<br>にんにく しょうが | 米 じゃがいも<br>米粉                                      | 和風ドレッシング                              |                         |
| 10 | 金  | 甲南高校卒業メニュー<br>ソフトめん<br>【対応食: ごはん】 | 牛乳     | うの花クロック<br>忍☆肉みそソース<br>いよかん                                 | おから だいた<br>ぶた肉 みそ<br>赤みそ             | 牛乳     | にんじん<br>ピーマン                   | たまねぎ 忍ねぎ<br>たけのこ にんにく しょうが<br>なす 干しいたけ いよかん        | ソフトめん でんぷん<br>さとう パン粉 小麦粉             | 油                       |
| 13 | 月  | ごはん                               | 牛乳     | しゅうまい(小2こ 中3こ)<br>牛肉ときのこの中華いため<br>はくさいの中華スープ                | ぶた肉 牛肉<br>とり肉                        | 牛乳     | にんじん<br>チンゲンサイ                 | たまねぎ しょうが<br>しめじ えのきたけ<br>はくさい 干しいたけ               | 米 パン粉 でんぷん<br>小麦粉 水あめ<br>えんどうはるさめ     | 油                       |
| 14 | 火  | ごはん                               | 牛乳     | ハンバーグ和風ソースかけ<br>ほうれんそうのあえ物<br>ハートかまぼこのすまし汁                  | とり肉 ぶた肉<br>だいた<br>ハートかまぼこ            | 牛乳     | ほうれんそう<br>にんじん<br>ねぎ           | たまねぎ もやし<br>えのきたけ                                  | 米 でんぷん さとう<br>じゃがいも                   | 豚脂                      |
| 15 | 水  | 鉄ちゃんの日<br>パン いちごジャム<br>【対応食: ごはん】 | 牛乳     | とりとレバーのオーロラ煮<br>ブロッコリーのフレンチサラダ<br>パンキン豆乳ポタージュ               | とり肉 とりレバー<br>ベーコン 豆乳                 | 牛乳     | ブロッコリー<br>にんじん<br>かぼちゃ パセリ     | たまねぎ とうもろこし  | パン でんぷん さとう<br>米粉 いちごジャム              | フレンチドレッシング<br>油         |
| 16 | 木  | 全国味めぐり<br>ごはん<br>～佐賀県～            | 牛乳     | さばの塩焼き<br>煮ごみ<br>つんきーだご汁(めん入りみそ汁)                           | さば とり肉<br>あずき 麦みそ                    | 牛乳     | にんじん<br>さやいんげん<br>ねぎ           | れんこん ごぼう<br>干しいたけ だいこん                             | 米 里いも さとう<br>こんにゃく<br>幅広めん さつまいも      | 油                       |
| 17 | 金  | 食育の日・ふるさと献立<br>ごはん<br>甲南町のうめぼし    | 牛乳     | 忍じゃがクロック<br>忍にんじんのごまあえ<br>すき焼き風煮                            | 牛肉 焼きどうふ                             | 牛乳     | にんじん<br>ねぎ                     | キャベツ たまねぎ<br>はくさい 忍ねぎ<br>梅干し                       | 米 赤こんにゃく<br>さとう じゃがいも<br>パン粉 小麦粉      | 油<br>ごま                 |
| 20 | 月  | ごはん                               | 牛乳     | 白身魚フライ<br>はくさいのこんぶあえ<br>肉じゃが                                | さわら だいた<br>ぶた肉                       | 牛乳     | にんじん<br>さやいんげん                 | はくさい たまねぎ  | 米 パン粉 小麦粉<br>でんぷん じゃがいも<br>糸こんにゃく さとう | 油                       |
| 21 | 火  | ごはん                               | 牛乳     | 厚焼きたまご<br>(対応食: ぶた肉とたまねぎのいため物)<br>だいこんの甘酢あえ<br>筑前煮          | たまご(ぶた肉)<br>とり肉 ちくわ                  | 牛乳     | にんじん<br>さやいんげん                 | (たまねぎ)<br>だいこん 干しいたけ<br>たけのこ ごぼう<br>れんこん           | 米 でんぷん さとう<br>こんにゃく 里いも               | 油                       |
| 22 | 水  | 忍者の日<br>黒かけごはん<br>ごま塩             | 甲賀のお茶  | 近江黒どりのお茶の香り焼き<br>水口かんぴょう入り野菜のピリ辛いため<br>手裏剣かまぼこのすまし汁<br>忍ゼリー | 近江黒どり<br>ぶた肉 赤みそ<br>手裏剣かまぼこ<br>さけ たら | わかめ    | にんじん<br>ねぎ                     | 茶 かんぴょう たまねぎ<br>キャベツ 忍ねぎ<br>しょうが にんにく<br>はくさい しいたけ | 黒米 米 さとう<br>でんぷん<br>忍ゼリー              | ごま油                     |
| 24 | 金  | 黒糖パン<br>【対応食: ごはん】                | 牛乳     | 豆腐ハンバーグケチャップソースかけ<br>キャベツのサラダ<br>米粉のシチュー                    | だいた とり肉<br>とうふ ハム                    | 牛乳     | にんじん<br>ブロッコリー                 | たまねぎ キャベツ<br>とうもろこし しめじ                            | 黒糖パン でんぷん<br>さとう じゃがいも<br>米粉          | 豚脂 油<br>イタリアン<br>ドレッシング |
| 27 | 月  | ごはん                               | 牛乳     | 春巻き<br>もやしのパンサンスー<br>肉団子の中華スープ                              | だいた ハム<br>ぶた肉 とり肉                    | 牛乳     | にんじん<br>いら ねぎ                  | キャベツ たまねぎ<br>干しいたけ にんにく しょうが<br>もやし はくさい           | 米 はるさめ でんぷん<br>小麦粉 さとう                | 豚脂<br>油<br>ごま油          |
| 28 | 火  | 信楽小6年考案献立<br>ごはん                  | 牛乳     | とりのからあげ(小2こ 中2こ)<br>ほうれんそうのサラダ<br>ベーコンと冬野菜のみそ汁              | とり肉 ベーコン<br>みそ                       | 牛乳     | ほうれんそう<br>にんじん                 | しょうが とうもろこし<br>はくさい たまねぎ                           | 米 でんぷん<br>さつまいも                       | 油<br>和風ドレッシング           |

\*ソフトメン・中華めん・近江うどんの製造工場では、そばを含む製品を製造しています。

\*米飯工場のごはんは、6、13、20、27日です。

\*使用食材などでご質問があれば、給食センターまでお問い合わせください。

\*材料の都合により献立の一部を変更することがあります。

◎現在のところ、給食の放射線測定は、不検出でした。(～12月5日)



保護者の皆様から、いただいております給食費は、全て子どもたちの給食食材の購入費です。毎月の給食費は必ずお支払くださいますようお願いいたします。2月の口座振替日は 27日(月)です。