



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