

デ こんだてよていひょう

秋田市立泉小学校

※牛乳は毎日つきます 月 3 4 コッペパン(乳入り) むぎごはん むぎごはん ごはん マーガリン 照焼チキン マスの塩焼 プルコギ(ごま油、ごま入り) 野菜ソテー スパゲティミートソース カクテキ 豆腐のスープ わかめスープ (うずら卵入り) さつま汁 フルーツインゼリー 節分豆 チーズ 牛乳 豚肉 大豆 チーズ 牛乳 鶏肉 とうふ 牛乳 豚肉 わかめ 牛乳 マス さつまあげ 赤 ハム 赤 うずら卵 節分豆 赤 豚肉 みそ パン マーガリン 油 むぎごはん 油 むぎごはん 油 ごはん 油 さとう 黄 ごま油 ごま 黄 さつまいも こんにゃく 黄 スパゲティ アセロラゼリー にんじん たまねぎ にんにく キャベツ にんじん ピーマン にんにく ねぎ にんじん にんじん しいたけ 枝豆 緑 とうもろこし えのきたけ 緑 もも 洋なし パイン 緑 ごぼう ねぎ 緑 ごぼう たまねぎ ピーマン 大根 きゅうり しめじ 8 10 11 ごはん コッペパン(乳入り) むぎごはん ごはん さんまの梅煮 アドボ (うずら卵入り) チョコクリーム(乳入り) かつおフライ 五首きんぴら 建国記念の日 ハムとブロッコリーのソテー ささみチーズフライ パックソース 煮浸し みそ洋(いりこだし入り) かきたま汁(いりこだし入り) コールスローサラダ すまし汁 ミネストローネ 牛乳 鶏肉 チーズ 赤 ウインナー 牛乳 さんま 豚肉 牛乳 鶏肉 厚あげ 牛乳 カツオ 油揚げ うずら卵 ハム みそ 赤 とうふ 赤 高野豆腐 卵 みそ コッペパン 油 さとう オリーブ油 ごはん こんにゃく むぎごはん こんにゃく ごはん 油 砂糖 さとう 油 じゃがいも チョコクリーム キャベツ とうもりこし パセリ ごぼう にんじん さやいんげん 緑 たまねぎ えのきたけ にんにく ブロッコリー 緑 にんじん 大根 ねぎ 白菜 にんじん えのきたけ 緑 にんじん たまねぎ トマト 緑 小松菜 ねぎ ほうれんそう 梅 14 15 16 17 18 ごはん むぎごはん コッペパン(乳入り) むぎごはん ごはん さばホイル巻 白身魚天ぷら 鶏肉とじゃがいもの塩こうじ煮 りんごジャム ビビンバ 山菜の含め煮 八杯豆腐 麦のクリームシチュー ミニしょうゆ 〔焼肉・ナムル (ごま、ごま油入り)〕 みそ洋(いりこだし入り) いそ煮(さつまあげ入り) のりふりかけ(魚入り) コーンスープ ツナサラダ(マグロオイル漬け入り) フルーツ帯仁プリン みそ洋(いりこだし入り) 牛乳 鶏肉 とうふ 牛乳 さば 豚肉 とうふ 牛乳 鶏肉 スキムミルク 牛乳 豚肉 牛乳 白身魚(ホキ) 赤 わかめ みそ 赤 チーズ マグロオイルづけ 赤 ひじき さつまあげ 赤 のりふりかけ むぎごはん 油 さとう パン 油 押麦 むぎごはん 油 さとう ごはん さとう ごはん 油 さとう ごま ごま油 黄 でんぷん 黄 じゃがいも でんぷん 黄 じゃがいも りんごジャム 黄 こんにゃく フルーツ杏仁プリン ごぼう にんじん さやいんげん 緑 しいたけ たけのこ ねぎ しょうが 油揚げ ふき みず にんじん たけのこ にんじん たまねぎ ブロッコリ しょうが にんにく ごぼう 小松菜 にんじん 枝豆 白菜 緑 ぜんまい もやし にんじん たまねぎ 緑 しめじ 大根 緑 カリフラワー 緑 しめじ 切干大根 ねぎ とうもろこし えのきたけ 21 22●○世界の料理:アイルランド○● 23 24 25 ごはん ごはん むぎごはん まるがたパン(乳入り) いわしレモンしょうゆ煮 みそカツ丼 ブルーベリージャム おでん(さつまあげ、ちくわ、うずら卵入り) **卵と野菜の炒め物** ほうれん草とコーンの炒め物 天皇誕生日 サーモンタルタルフライ(卵入り) 〔とんかつ・ごまみそだれ・せんキャベツ〕 みそ洋 (いりこだし入り) 大豆ふりかけ(ごま入り) けんちん汁 コルカノン(乳入り) プリン (頭・乳不使用) デュラマンスープ (ほたて入り) 牛乳 いわし 牛乳 サーモン 卵 牛乳 鶏肉 油揚げ 牛乳 がんもどき ちくわ 赤 さつまあげ うずら卵 こんぶ 鶏肉 みそ で 赤 とうふ みそ 赤 ベーコン チーズ ハハロ 厚提げ みき ごはん じゃがいも 油 パン ブルーベリージャム むぎごはん ごはん こんにゃく 油 黄 じゃがいも 油 黄油 砂糖 ごま 黄 大豆ふりかけ

282月の給食目標
できごはんむぎごはん「食後は静かに休もう」

〈低学年〉

緑 にんじん もやし

たまねぎ キャベツ パセリ

食後は手早く後片付けをして静かに休む。

〈中学年〉

・食後の休養の必要性を理解する。

〈高学年〉

- ・消化の大切さを考えて食後は静かに休む。
- ・食後の静かな過ごし方を工夫する。

2月3日は節分です。

大根 にんじん ほうれんそう

緑 もやし とうもろこし

キャベツ こぼう にんじん

緑 大根 ねぎ

節分の豆まきに使われる大豆は、日本で古くから利用されてきた食材の一つです。体を作るもとになる「たんぱく質」を豊富に含むことから「畑の肉」とも呼ばれています。また、いろいろな食品や調味料の原料として、私たちの食卓を豊かにしてくれます。大豆は、健康な食生活を支えてくれる、大切な食べ物です。

(食材供給等の事情により、献立変更になる場合があります。) ご了承ください。

黄 こんにゃく ねぎ たまねぎ ごぼう 緑 しいたけ 春菊 大根 きゅうり にんじん しょうが

もやし にんじん キャベツ

すきやき

即席漬

納豆

牛乳 豚肉 とうふ 納豆

むぎごはん さとう

赤

緑 きくらげ 小松菜