



# 2月 小学校給食献立表



目標

マナーを守って楽しく食べよう

大府市教育委員会

日 曜	献立名	体をつくる		体の調子をととのえる		エネルギーになる		エネルギー (kcal) たんぱく質 (g)
		1群	2群	3群	4群	5群	6群	
1月	ごはん 牛乳		牛乳			米		684
	ハンバーグのおろしソースかけ	鶏肉 豚肉			玉ねぎ だいこん	米粉 砂糖 でんぷん		
	ひじきのいために	ちくわ	ひじき	にんじん	れんこん 枝豆	砂糖	米油	
	さつまじる	鶏肉 油揚げ みそ		にんじん ねぎ	ごぼう ねぎ こんにゃく しめじ	さつまいも		
2火	ごはん 牛乳 <span style="border: 1px dashed black; padding: 2px;">せつぶん</span>		牛乳			米		595
	いわしのかばやき	いわし			しょうが	米粉 でんぷん 砂糖	米油	
	だいこんとぶたにくのもの	豚肉 はんぺん		にんじん さやいんげん	だいこん こんにゃく	砂糖		
	ほうれんそうのおひたし			ほうれんそう	もやし	砂糖		
	せつぶんまめ	大豆						
3水	むぎごはん 牛乳		牛乳			米 大麦		668
	けんちんしのだのごまだれかけ	豆腐 油揚げ たらすり身	ひじき	にんじん		砂糖 でんぷん	ごま油	
	ブロッコリーのおかかあえ	かつおぶし		ブロッコリー		砂糖		
	のっぺいじる	鶏肉		にんじん ねぎ	だいこん ごぼう ねぎ こんにゃく 干しいたけ	さといも でんぷん		
	いちごヨーグルト		ヨーグルト		いちご	砂糖		
4木	しらたまうどん 牛乳		牛乳			うどん		659
	みそにこみうどん 	鶏肉 油揚げ かまぼこ みそ		にんじん ねぎ	はくさい ねぎ 干しいたけ	砂糖 でんぷん		
	なつとういりかきあげ	納豆			玉ねぎ エリンギ	ながいも 小麦粉	米油	
	キャベツのゆかりあえ			赤しそ	キャベツ			
5金	むぎごはん 牛乳		牛乳			米 大麦		608
	カレー	豚肉	牛乳	にんじん	玉ねぎ	じゃがいも		
	ごぼうサラダ (ごまドレッシング)	ささみ		にんじん こまつな	ごぼう キャベツ		ごまドレッシング	
	いよかん				いよかん			
8月	ごはん 牛乳		牛乳			米		632
	さばのぎんがみやき	さば みそ				砂糖 米粉		
	うのはなのいりに	おから ちくわ		にんじん	コーン 枝豆	砂糖	米油 ごま油	
	けんちんじる	鶏肉 豆腐 油揚げ		にんじん ねぎ	だいこん ごぼう ねぎ こんにゃく	さといも		
9火	くろロールパン 牛乳		牛乳			パン		607
	ひよこまめのポークビーンズ	豚肉 ひよこまめ		にんじん トマト	玉ねぎ	じゃがいも 砂糖		
	ツナサラダ (やさいドレッシング)	ツナ			キャベツ きゅうり コーン		ドレッシング	
	ひとくちチーズ(2こ)		チーズ					
10水	ごはん 牛乳		牛乳			米		618
	とりにくのてりやき	鶏肉						
	きりぼしだいこんのもの	はんぺん		にんじん さやいんげん	切り干し大根	砂糖	米油	
	いしかりじる	さけ 豆腐 みそ		にんじん ねぎ	はくさい ごぼう しめじ ねぎ	じゃがいも		
12金	むぎごはん 牛乳		牛乳			米 大麦		638
	ぎゅうどん  <span style="border: 1px solid black; border-radius: 50%; padding: 2px;">あいちけんさんの ぎゅうにくをつかいます</span>	牛肉 かまぼこ		根深ねぎ	玉ねぎ えのきたけ こんにゃく 根深ねぎ	砂糖		
	かいそうサラダ (ごうみじおドレッシング)	ハム	ひじき こんぶ くわかめ	にんじん	キャベツ コーン		ドレッシング	
	ぼんかん				ぼんかん			
15月	ごもくごはん(アルファかまい)	鶏肉 油揚げ		にんじん	ごぼう 干しいたけ	アルファ化米 アルファ化もち米		665
	牛乳		牛乳					
	あいちのれんこんいりつくね(2こ)	鶏肉			れんこん 玉ねぎ	砂糖 でんぷん	油	
	キャベツのごまこんぶあえ		こんぶ		キャベツ	砂糖	ごま	
	ごじる	豚肉 大豆 豆腐 豆乳 みそ		にんじん ねぎ	だいこん はくさい ねぎ こんにゃく			
ガトーショコラ		豆乳			砂糖 米粉	油		
16火	むぎごはん 牛乳		牛乳			米 大麦		610
	マーボー豆腐	豚肉 鶏レバー 豆腐 みそ		にんじん ねぎ	玉ねぎ ねぎ しょうが	砂糖 でんぷん		
	パンパンジーサラダ (ちゅうかドレッシング)	ささみ			きゅうり キャベツ もやし コーン		ドレッシング	
	りんご				りんご			

うらへつづきます

# 2月 小学校給食献立表



目標

マナーを守って楽しく食べよう

大府市教育委員会

日 曜	献立名	体をつくる		体の調子をととのえる		エネルギーになる		エネルギー (kcal) たんぱく質 (g)
		1群	2群	3群	4群	5群	6群	
17 水	ごはん 牛乳		牛乳			米		665
	にじますのかんろに (1・2ねん 1び 3ねん~2び)	にじます	あいちけんさんの にじますをつかいます			砂糖		
	かんとくに	うずら卵 はんぺん 生揚げ	こんぶ	にんじん	だいこん こんにゃく	さといも 砂糖		
	ごぼうのかりかりあげ		あおのり		ごぼう	でんぷん	米油	
18 木	ソフトめん 牛乳		牛乳			ソフトめん		611
	ミートソースかけ	豚肉		にんじん パセリ トマト	玉ねぎ エリンギ	砂糖 でんぷん		
	シーフードサラダ (やさいドレッシング)	えび いか	あいちけんさんの しらすをつかいます	しらす干し		キャベツ きゅうり	ドレッシング	
	いちご(2こ)				いちご			
19 金	ごはん 牛乳		牛乳			米		610
	うなぎごはん (ぎざみのり)	うなぎ	あいちけんさんの うなぎをつかいます	のり		砂糖		
	なのはなのごまあえ	ささみ		菜花	キャベツ コーン	砂糖	ごま	
	とうふとゆばのすましじる	豆腐 湯葉		にんじん ねぎ	だいこん 玉ねぎ えのきたけ ねぎ			
22 月	ごはん 牛乳		牛乳			米		613
	さけのおこうじやき	さけ						
	ごもくきんぴら	ちくわ		にんじん さやいんげん	ごぼう れんこん こんにゃく	砂糖	ごま油	
	ぶたじる	豚肉 豆腐 みそ		にんじん ねぎ	だいこん はくさい ねぎ	さといも		
24 水	むぎごはん 牛乳		牛乳			米 大麦		667
	とりにくのでばさきふうからあげ	鶏肉			にんにく	でんぷん 砂糖	米油 ごま	
	こまつなのおかかあえ	かつおぶし		こまつな	キャベツ	砂糖		
	かきたまじる	卵 豆腐 かまぼこ		にんじん ねぎ	ねぎ 玉ねぎ えのきたけ	でんぷん		
25 木	クロスロールパン 牛乳		牛乳			パン		698
	グラタンふうシチュー	鶏肉	牛乳 チーズ	パセリ	しめじ 玉ねぎ	マカロニ 小麦粉	バター	
	ふゆやさいのサラダ (イタリアンドレッシング)	ツナ		ブロッコリー にんじん	カリフラワー れんこん キャベツ		ドレッシング	
	オレンジポンチ				黄桃缶 みかん缶 パイン缶 オレンジジュース			
26 金	むぎごはん 牛乳		牛乳			米 大麦		645
	ビビンバ(にくたまごそぼろ)	豚肉 鶏レバー 卵			にんにく	砂糖	米油	
	(やさいナムル)			ほうれんそう	もやし	砂糖	ごま油	
	(たれ)	みそ			しょうが	砂糖	ごま油	
	ワンタンスープ	鶏肉		にんじん ねぎ チンゲンサイ	玉ねぎ ねぎ 干しいたけ	ワンタン皮 でんぷん		
ヨーグルト		ヨーグルト			砂糖		27.7	

## 発酵食品を食べよう

「発酵」とは、カビや酵母、細菌などの微生物の働きによって食品中の物質が分解されて変化し、体の免疫力を高めるなどのよい働きをすることを言います。また、発酵させることで独特の風味を味わえたり、長く保存ができたりします。発酵食品には、なっとう・みそ・しょうゆ・酢・かつおぶし・チーズ・ヨーグルトなどがあります。給食でも、いろいろな発酵食品を使っています。探してみましょ。



おぶちゃんマーク  
愛知県の郷土料理・  
地場産物 使用日



4日(木) みそにこみうどん

平均値	639
	27.8
基準値	630
	26.0

## 感謝して、おいしくいただきます！

12日(金) 愛知県産牛肉



17日(水) にじますの甘露煮



18日(木) しらす干し



19日(金) うなぎの蒲焼



これは、新型コロナウイルス感染症拡大により影響を受けた畜産業・水産業などの産業やその生産者を支援するため、愛知県から学校給食へ無償提供されたものです。

＜今月の愛知県産の野菜・くだもの＞  
カリフラワー きゅうり キャベツ  
こまつな だいこん 切り干し大根  
チンゲンサイ なばな にんじん  
ねぎ 根菜ねぎ はくさい  
もやし ブロッコリー ほうれんそう  
れんこん いちご ぼんかん

大府市のホームページで【学校給食でお勧めレシピ】として栄養教諭や給食調理員がお勧めするレシピを掲載しています。ぜひご覧ください、家庭でもお試しください。



・物資の都合により献立を変更することがありますので、ご了承ください。・献立について不明な点は、各学校までお問い合わせください。