

令和7年2月学校給食予定献立表(中学校)				
月	火	水	木	金
3 ご 飯 あつあ みそしる 厚揚げの味噌汁 厚揚げ・大根・人参・長葱 いわしのみぞれ煮 いわし・大根 じゃがいもきんぴら 豚肉・じゃが芋・人参・青ピーマン・とがらし・ごま油・ごま せつぶんまめ 節分豆 大豆 849/34.5/25.5/2.5	4 コッパパン コーンポタージュ コーン・玉葱・パセリ・バター スキムミルク・牛乳 ケチャップ肉団子 鶏肉・豚肉・玉葱 生姜・パン粉(卵なし) ブロッコリーサラダ ブロッコリー・きゃべつ・人参 813/32.8/27.4/4.4	5 わふう どん 和風そぼろ丼(ご飯) 鶏挽肉・大豆ミート・人参 ひじき・切干大根 干椎茸・生姜・ごま ぐ みそしる 具だくさん味噌汁 豆腐・大根・人参・長葱 ごぼう・こんにやく・ごま油 とりにく て や 鶏肉の照り焼き 鶏肉・でん粉 776/41.9/18.3/3.1	6 スパゲティボリタン スパゲティ・豚肉・玉葱・人参・茄子 青ピーマン・しめじ・トマト缶 ハヤシルウ(バナナ・りんご)・粉チーズ じゃが芋ガーリック炒め じゃが芋・豚肉 パセリ・にんにく りんご(代替～セリー) 752/29.1/19.2/5.3	7 ビビンバ(ご飯) 豚挽肉・大豆ミート・人参・長葱・もやし ほうれん草・生姜・にんにく・ごま油 ちゅうか 中華スープ 卵・玉葱・人参・長葱・わかめ 干椎茸・ごま油・でん粉 ラーメンサラダ ラーメン・きゃべつ・人参・コーン 竹輪・練りごま・ごま油 821/29.2/25.0/4.5
10 ご 飯 はくさい はるさめ 白菜と春雨のスープ 豚肉・春雨・白菜 人参・長葱・しめじ すき焼きコロッケ 玉葱・じゃが芋・セラチン パン粉(卵なし)・菜種油 きゃべつとコーンのサラダ きゃべつ・胡瓜・コーン・人参 和風玉葱ドレッシング 744/20.5/19.6/3.3	11 けんこくきねん ひ 建国記念の日 813/32.8/27.4/4.4	12 ご 飯 まーぼーどうふ 麻婆豆腐 豆腐・豚挽肉・人参・長葱・エリンギ 生姜・にんにく・でん粉・ごま油 肉シューマイ 豚肉・鶏肉・玉葱・グリーンピース きゅうり こんぶ あ 胡瓜の昆布和え 胡瓜・人参 昆布・ごま 878/35.5/30.2/3.6	13 あんかけうどん うどん・豚肉・白菜 小松菜・人参・ごぼう 長葱・干椎茸・でん粉 あげパン 胚芽ロール(卵)・菜種油 フルーツ白玉 パイン缶・黄桃缶 白玉餅 709/24.9/15.8/3.7	14 ハヤシライス(ご飯) 豚肉・玉葱・じゃが芋・人参 にんにく・小麦粉・牛乳 イタリアンサラダ きゃべつ・コーン 胡瓜・人参 ミートマト 802/24.3/18.2/2.5
17 ご 飯 おでん 厚揚げ・五目揚げ・さつま芋・大根・人参 いんげん・こんにやく・干椎茸・昆布 いた なつとう 炒め納豆 豚挽肉・玉葱・人参 青ピーマン・ひきわり納豆 くき あ もの 茎わかめの和え物 茎わかめ・もやし・胡瓜・人参・ごま・ごま油 813/32.7/21.1/3.2	18 ソフトフランス マカロニのクリーム煮 マカロニ・豚肉・玉葱・じゃが芋 人参・バター・牛乳 チキンゲット 鶏肉・菜種油 ごぼうサラダ ごぼう・人参・コーン マヨネーズ・ごま 876/32.0/38.3/4.1	19 ご 飯 とうふ みそしる 豆腐ともずくの味噌汁 もずく・豆腐 長葱・人参 さば こうみゃ 鯖の香味焼き 鯖・長葱 生姜・にんにく かぼちゃのそぼろかけ 南瓜・豚挽肉・でん粉 791/34.4/24.0/3.1	20 スパゲティミートソース スパゲティ・豚挽肉・大豆ミート・玉葱 人参・青ピーマン・生姜 にんにく・トマト缶・小麦粉 コールスローサラダ きゃべつ・胡瓜・コーン・マヨネーズ こくとう む 黒糖蒸しパン ホットケーキミックス・卵 牛乳・はちみつ 974/34.1/33.0/5.7	21 わかめご飯 もやし味噌汁 もやし・油揚げ 人参・長葱 ごまザンギ 鶏肉・生姜・でん粉・ごま・菜種油 こもく 五目きんぴらごぼう ごぼう・人参・青ピーマン・ひじき つきこんにやく・ごま油 881/38.4/21.0/4.8
24 ふりかえきゅうじつ 振替休日 こんげつ とうべつさん しょくざい 今月の当別産食材 ごはん (ななつぼし) じゃがいも (大塚農場さん) ぶたにく (浅野農場さん) もやし	25 ご 飯 みやぎけんさん (宮城県産ひとめぼれ) ゆとりっち芋団子汁 芋団子・鶏ごぼう・ホール・大根・人参・ごぼう・長葱 ささ い そべあ 笹かまの磯辺揚げ 笹かまぼこ・天ぷら粉(卵)・青のり・菜種油 こらと もやし あ もの こらともやしの和え物 にら・もやし・人参・ごま油・とうがらし・ごま 750/25.7/16.8/3.3	26 ご 飯 みやぎけんさん (宮城県産ひとめぼれ) じゃが芋とわかめの味噌汁 じゃが芋・わかめ・人参・長葱 ぶたにく たまご しょうがに 豚肉とうずら卵の生姜煮 うずら卵・豚肉・生姜 よく噛んで食べましょう! いよ かん だいたい 伊予柑(代替～セリー) 766/33.7/18.0/2.7	27 やさしいしょうゆ 野菜醤油ラーメン ラーメン・豚肉・もやし・白菜・玉葱 長葱・人参・茎わかめ・生姜・にんにく はる まき 春 巻 豚肉・人参・玉葱・きゃべつ・春雨 生姜・干椎茸・米粉・菜種油 きりぼしだいこん 切干大根のナムル ほうれん草・切干大根 人参・ごま油・ごま 816/29.2/33.1/5.6	28 ポークカレー(ご飯) 豚肉・玉葱・じゃが芋・人参 生姜・にんにく・牛乳 ポパイサラダ ほうれん草・きゃべつ・大根・人参 竹輪・チーズ・和風ドレッシング パインセリー セリー(りんご果汁)・パイン缶 890/26.7/22.6/3.1
宮城県大崎市岩出山との給食メニュー交流 みやぎけん とくさんひん 宮県の特産品といえば、ささ 笹かまぼこが有名です。 ささ 笹かまぼこのはじまりは、明治時代だといわれています。その頃、宮城県では タイやヒラメがたくさんとれたそう、それを加工したのがはじまりとされています。 しょうわじだい ささ は かたち に 昭和時代になり、笹の葉に形が似ていることから、仙台藩主伊達政宗の家紋が ささ すずめ 笹に雀ということで、仙台藩の笹にちなんで名づけられたという説もあります。			宮城県産『ひとめぼれ』 25日・26日に提供するご飯は、 おおきし いわでやま 大崎市 岩出山 よりいただきました。 『ひとめぼれ』は、平成3年に みやぎけん たんじょう こめ 宮城県で誕生したお米です。 いつもは給食で食べている『ななつぼし』 との違いを味わって食べてくださいね	

☆献立の下の数値は中学生のエネルギー/たんぱく質/脂質/塩分の量です
☆都合により献立の一部が変更する場合があります
☆魚には骨がある場合があります おはして確認して食べましょう
☆今月の給食費口座振替日は、2月28日(金)です！

◆お知らせ◆
○卵・ナッツ類が含まれているものに関しては、材料の欄に記載しています
○この献立表には、加工品と調味料の一部に含まれるアレルギー物質について表示されていません。詳しくは給食センターまでお問合わせください

忘れていませんか？
皆さんからの給食費でお子さんが食べている給食を作っています。
未納があると献立に影響が出てしまいます。 前日までに引落口座の残高確認をお願いします！
引落しが出来なかった場合、納付書を送付しますので必ず納めてください。 未納が続く場合は、電話連絡または自宅訪問します。