

2021年(令和3年)2月分 学校給食献立表(小学校)第2地区

※除去食対応する献立には△マークを記しています。
 ※食物アレルギー対応として、ご希望される方には「学校給食用物資配合表」を配布しております。必要の方は各学校までお申し出ください。

日・曜	1日・月	2日・火	3日・水	4日・木	5日・金	8日・月	9日・火	10日・水	12日・金
献立名	ごはん ぎゅうにゅう チキンカレー おやつ そばとかいそうのあえもの	ごはん ぎゅうにゅう やきのり もずくじる いわしにつけ きざみたくあん	コッペパン ぎゅうにゅう ちゅうかスープ ほうれんそうのソテー まめがし	ごはん ぎゅうにゅう ◇みそおでん はくさいとこまつなのあえもの	こがたパン ぎゅうにゅう チャンポンめん にんじんのたつたあげ ぼんかん	ゆばとじゃこのごはん ぎゅうにゅう さつまいものみそじる ぶりだいこん	ごはん ぎゅうにゅう マーボーとうふ わかめあえ	コッペパン ぎゅうにゅう ◇かいらばしらのシチュー わふうサラダ	コッペパン ぎゅうにゅう きのこわかめのスープ しらいんげんいりドライカレー
材料名および使用量(g)	鶏肉 25 調理ワイン 1 にんじん 20 たまねぎ 50 じゃがいも 10 しょうが 0.5 にんにく 0.2 綿実油 0.5 カレー粉 0.8 小麦粉 7 バター 4 綿実油 3 スープベース(丸鶏) 15 ウスターソース 4.5 ケチャップ 1.5 こいくちしょうゆ 0.4 砂糖 0.2 塩 0.01 こしょう 85 水 1 海苔(乾燥) 10 さば(オイル漬け) 30 だいこん 2 酢 0.5 砂糖 1 うすくちしょうゆ 0.5 ごま油 1.5	焼きのり(兵庫県産焼きのり) 1袋 豆腐 30 もずく 12 にんじん 10 かまぼこ 5 しめじ 7 みつば 4 うすくちしょうゆ 3 こいくちしょうゆ 4 塩 0.1 ごま油 0.5 けずり節 2 水 100 いわし 1尾 しょうが 3 酒 3 砂糖 3 本みりん 0.5 水 12 たくあん 15	鶏肉 15 酒 0.5 にんじん 10 たまねぎ 20 干ししいたけ 0.5 厚揚げ 10 チンゲンサイ 20 うすくちしょうゆ 4 こいくちしょうゆ 0.2 塩 0.1 こしょう 0.01 ごま油 0.3 でんぶん 0.5 けずり節 2 水 110 ほうれんそう 40 豚肉 15 調理ワイン 15 ホールコーン(水煮) 15 綿実油 0.5 水 12 塩 0.1 こしょう 0.01 バター 1 いり大豆 7 砂糖 2 水 1.5 砂糖 0.5	鶏肉 10 じゃがいも 50 だいこん 30 こんにゃく 20 キャベツ 30 もやし 20 竹輪(煮込み用) 8 みそ 1 うすくちしょうゆ 1 本みりん 1 砂糖 2.5 塩 1 こしょう 0.02 本みりん 0.5 ごま油 0.5 けずり節 2 水 100 はくさい 40 こまつな 20 砂糖 15 かつお節 0.7	中華めん(冷凍) 45 豚肉 15 酒 0.5 にんじん 10 たまねぎ 20 キャベツ 30 もやし 20 ねぎ 3 みそ 1 うすくちしょうゆ 4 本みりん 1 塩 0.1 こしょう 0.02 本みりん 0.5 ごま油 0.5 けずり節 2 水 100 いりこ 45 水 120 ぶり 30 酒 0.5 でんぶん 0.5 コーン油 5 ぼんかん 1個	精白米 65 だし昆布 0.5 しらすばし 8 酒 6 ゆば 1.5 しょうが 0.3 うすくちしょうゆ 3 こいくちしょうゆ 1 酒 4 本みりん 0.2 さつまいも(西谷産) 30 にんじん 10 たまねぎ 20 ねぎ揚げ 4 みそ 3 いりこ 11 水 2 砂糖 1 ぶり 10 酒 0.5 でんぶん 0.5 だいこん 50 酢 2 砂糖 3 本みりん 0.5 水 25	豚肉ミンチ 15 酒 0.5 豆腐 120 にんじん 10 たまねぎ 40 干ししいたけ 3 ねぎ 3 しょうが 3 綿実油 0.5 小麦粉 2 バター 3 綿実油 11 本みりん 1 生クリーム 4 トウパンジャン 0.2 塩 0.1 こしょう 0.01 水 60 キャベツ 30 きゅうり 18 かつお節 0.5 塩 1 こしょう 1 綿実油 1 酢 2 砂糖 1 水 0.1	鶏肉 20 わかめ(塩蔵) 3.5 にんじん 10 だいこん 20 しめじ 7 えのきたけ 7 ねぎ 3 うすくちしょうゆ 4 こいくちしょうゆ 0.2 塩 0.1 こしょう 2 けずり節 2 水 120 豚肉ミンチ 25 調理ワイン 1 たまねぎ 20 いわしけんまめ(乾燥) 7 ピーマン 5 綿実油 0.5 塩 0.5 こしょう 0.01 カレー粉 0.4 トマトピューレ 7 ウスターソース 1 とんかつソース 1 砂糖 0.5	
エネルギー(蛋白質)	649kcal / 21.3g	551kcal / 24.1g	532kcal / 21.3g	592kcal / 22.9g	679kcal / 24.8g	577kcal / 24.1g	646kcal / 27.0g	586kcal / 21.0g	516kcal / 22.2g


地産 地消 地消 給食

兵庫県産の食材を使っています

新型コロナウイルス感染症によって消費が減ってしまった兵庫県産食材を学校給食で使用します。
 今月は以下の食材です。
 兵庫県産のいい特産品を味わってくださいね。

焼きのり(兵庫県産焼きのり)


「やきのり」で使用



※通常給食で使用しているものとは異なる規格(8切5枚入り)を提供します。

牛肉(兵庫県産和牛肉)

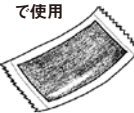
「すきやき」で使用



日・曜	15日・月	16日・火	17日・水	18日・木	19日・金	22日・月	24日・水	25日・木	26日・金
献立名	ごはん ぎゅうにゅう ◇おやこどじ れんこんのごまだれあえ	ごはん ぎゅうにゅう ◇みそじる たからづかねぎのいためにでんぶ	ぶどうパン ぎゅうにゅう きのこチンゲンサイのスープ じゃがいものちゅうかいためでんぶ	ごはん ぎゅうにゅう すきやき だいこんサラダ	コッペパン ぎゅうにゅう ゆふやさいのスープ さばのトマトにこみあまぎけもちかん	ごはん ぎゅうにゅう あじつけのり はちじる はたはたのこめあげ	コッペパン ぎゅうにゅう ◇たまごスープ ピーンスサラダ	ごはん ぎゅうにゅう かんだらじる やきぎざみのり きんぴら	コッペパン ぎゅうにゅう いんげんまめとコーンのポタージュ ひじきサラダ
材料名および使用量(g)	鶏肉 15 酒 0.5 卵 50 かまぼこ 15 にんじん 5 たまねぎ 45 ねぎ 5 うすくちしょうゆ 4 こいくちしょうゆ 2 砂糖 2 塩 0.1 本みりん 1 ごま油 0.5 水 1 れんこん 25 にんじん 5 ツナ(オイル漬け) 10 うすくちしょうゆ 1 砂糖 0.5 甘みそ 2 ねりごま 3	ふ 2 にんじん 10 たまねぎ 20 うす揚げ 4 だいこん 20 わかめ(塩蔵) 2 ねぎ 3 みそ 3 いりこ 11 水 120 鶏肉 20 酒 0.5 塩 0.1 こしょう 0.01 けずり節 2 にんじん 120 糸こんにゃく 15 かつお節 0.5 にんじん 15 酒 0.5 じゃがいも 40 にんじん 10 酢 5 綿実油 1 しょうが 0.5 あおのり 0.1 砂糖 0.5 こいくちしょうゆ 1 本みりん 0.5 水 1.5 ごま 1	コッペパン 1個 干しぶどう 15 鶏肉 20 酒 0.5 しめじ 7 えのきたけ 7 チンゲンサイ 10 にんじん 10 もやし 10 うすくちしょうゆ 4 こいくちしょうゆ 0.2 塩 6 砂糖 3 ごま油 0.5 こしょう 0.1 けずり節 2 だいこん 15 わかめ(乾燥) 0.7 豚肉 15 酒 0.5 じゃがいも 40 にんじん 10 酢 1 綿実油 2 しょうが 0.5 あおのり 0.1 砂糖 1.5 こいくちしょうゆ 3 塩 0.1 こしょう 0.1 ごま油 0.5 ごま 1 いよかん 1/4個	牛肉(兵庫県産和牛肉) 50 酒 0.5 はくさい 55 たまねぎ 25 しろねぎ 10 えのきたけ 10 糸こんにゃく 30 にんじん 5 ふ 2 綿実油 0.5 こいくちしょうゆ 6 砂糖 3 水 110 だいこん 15 わかめ(乾燥) 0.7 豚肉 15 酒 0.5 じゃがいも 40 にんじん 10 酢 1 綿実油 2	豚肉 10 酒 0.5 だいこん 15 にんじん 10 はくさい 20 えのきたけ 7 しんぎく 5 うすくちしょうゆ 4 こいくちしょうゆ 0.2 塩 0.1 ごま油 0.5 でんぶん 3 けずり節 2 水 120 さば(オイル漬け) 15 調理ワイン 0.5 にんじん 10 たまねぎ 4 にんにく 0.2 綿実油 0.5 大豆(乾燥) 10 ケチャップ 4 トマトピューレ 4 砂糖 0.2 オリーブオイル 0.5 こいくちしょうゆ 0.5 ウスターソース 0.5 塩 0.1 こしょう 0.1 水 4 寒天 0.4 あまぎけ 20 ももジュース 10 砂糖 4 水 27	豚肉 30 卵 15 豆腐 0.5 かまぼこ 4 うす揚げ 4 にんじん 10 たまねぎ 15 はちじる 5 パセリ 0.3 うすくちしょうゆ 4 こいくちしょうゆ 0.2 塩 3 ごま油 0.01 でんぶん 1 けずり節 2 水 100 きんときまめ(乾燥) 5 ツナ(オイル漬け) 10 きゅうり 20 竹輪(煮込み用) 10 綿実油 1 りんご酢 2 砂糖 0.5 うすくちしょうゆ 1 塩 0.1 こしょう 0.02	たら 20 酒 0.5 豆腐 25 はくさい 10 だいこん 15 しろねぎ 10 えのきたけ 7 酒かす 3 甘みそ 8 けずり節 2 水 110 焼きぎざみのり 0.5 塩 0.5 こしょう 0.05 水 100 ひじき(乾燥) 1 にんじん 5 きゅうり 20 竹輪(煮込み用) 10 糸こんにゃく 10 酢 1.5 ワインビネガー 1 砂糖 0.5 うすくちしょうゆ 1		
エネルギー(蛋白質)	602kcal / 24.4g	535kcal / 21.4g	581kcal / 20.5g	632kcal / 26.3g	567kcal / 21.1g	595kcal / 21.9g	526kcal / 21.0g	540kcal / 23.0g	535kcal / 20.1g

味付けのり(兵庫県産味付けのり)

「あじつけのり」で使用




【原材料】
 乾海苔、調味液(砂糖、たんぱく加水分解物)、みりん、食塩、昆布、かつお削り節)

※通常給食で使用しているものとは異なる規格(8切5枚入り)を提供します。

はたはた(兵庫県産はたはた)

米粉(兵庫県産山田錦使用)

「はたはたのこめあげ」で使用



※この事業は兵庫県より食材を無償提供され実施しております。