

2023年(令和5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「学校給食食物資配表」を配布しております。必要な方は各学校まで申し出ください。

日・曜	1日・水	2日・木	3日・金	6日・月	7日・火	8日・水	9日・木	10日・金	13日・月	14日・火
献立名	こがたパン ぎゅうにゅう スナゲティミートソース まじゅごサラダ	ごはん ぎゅうにゅう すましじる いわしのまつまえに はくさいとにんじんのごまえ	コッペパン ぎゅうにゅう ◇えびとはるさめのスープ だいずりドライカレー いよかん	ごはん ぎゅうにゅう みそじる みたくととはくさいのもの さばのふりかけ	ごはん ぎゅうにゅう あじつけのり ◇もずくとたまごのスープ さけとさつまいものあまからに	こくとろパン ぎゅうにゅう いんげんまめとコーンのポタージュ ちゅうかサラダ	ごはん ぎゅうにゅう すきざき だいこんサラダ	きなこあげパン ぎゅうにゅう フォー さばとやさいのあえもの	ごはん ぎゅうにゅう チキンカレー ひじきとれんこんのサラダ	ごはん ぎゅうにゅう わかめスープ ピピンバ
材料名および使用量(g)	スバゲティ 40 豚肉ミンチ 20 調理ワイン 0.5 にんじん 15 たまねぎ 15 マッシュルーム 5 パセリ 0.3 にんにく 0.2 綿実油 0.5 ケチャップ 15 トマトピューレ 20 ウスターソース 3 デミグラスソース 5 塩 0.1 こしょう 0.02 オリーブオイル 1.5 キャベツ 1 きゅうり 30 すりごま 1 ごま 0.5 しらすばし 3 酒 0.5 綿実油 0.5 砂糖 0.5 こいくちしょうゆ 1 酢 2 ごま油 2 塩 0.1	豆腐 30 わかめ(塩蔵) 2 かまぼこ 10 にんじん 5 たまねぎ 6 みつば 3 うすくちしょうゆ 4 こいくちしょうゆ 0.2 本みりん 4 塩 0.5 だし昆布 0.1 けずり節 2 水 120 いわし 50 昆布 0.5 しょうが 1 酒 4 うすくちしょうゆ 4 酢(乾燥) 5 砂糖 4 水 15 はくさい 25 にんじん 5 ウスターソース 0.4 うすくちしょうゆ 1 すりごま 1.2 ごま 0.5	はるさめ 7 えび◇ 20 酒 0.5 はくさい 20 にんじん 10 わかめ(塩蔵) 10 ねぎ 0.3 みそ 10 ねぎ 4 いりこ 3 うすくちしょうゆ 2 こいくちしょうゆ 0.2 塩 0.1 こしょう 0.01 水 2 豚肉 15 酒 0.5 はくさい 4 にんじん 10 まいたけ 5 豚肉ミンチ 15 調理ワイン 0.1 たまねぎ 25 いんげん 10 本みりん 5 ピーマン 1.5 綿実油 0.5 塩 0.3 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 いよかん 1/4個	豆腐 35 うす揚げ 4 にんじん 10 だいこん 20 わかめ(塩蔵) 10 ねぎ 2 みそ 11 いりこ 3 うすくちしょうゆ 4 こいくちしょうゆ 0.2 塩 0.5 豚肉 15 酒 0.5 はくさい 4 にんじん 10 まいたけ 5 綿実油 0.5 塩 0.1 こしょう 0.03 水 0.03 でんぶん 3 コーン油 3 さつまいも 45 コーン油 3 砂糖 2.5 こいくちしょうゆ 2.5 本みりん 0.5 さば(オイル漬け) 15 酒 0.5 砂糖 1.5 しょうが 0.3 こいくちしょうゆ 1.5 砂糖 0.1 あおのり 0.1	味付けのり 1袋 もずく 10 卵◆ 30 たまねぎ 25 にんじん 10 にんにく 2 たまねぎ 2 うすくちしょうゆ 4 水 0.2 塩 0.1 でんぶん 5 いんげんまめ(乾燥) 5 パセリ 0.3 ごま油 3 水 110 さけ 30 塩 0.1 こしょう 0.03 酒 1 でんぶん 3 コーン油 3 さつまいも 2 ハム 7 調理ワイン 0.5 綿実油 0.5 酒 20 うすくちしょうゆ 2 砂糖 1 塩 0.1 ごま油 0.3	コッペパン 1個 黒砂糖 8 牛肉 30 酒 0.5 豆腐 40 はくさい 60 にんじん 10 たまねぎ 25 にんにく 10 しらぎも 10 しるねぎ(西谷産) 10 たまねぎ 10 綿実油 0.5 ホルンコーン 15 でんぶん 0.5 いんげんまめ(乾燥) 5 パセリ 0.3 米粉 3 豆乳 25 スープベース(丸鶏) 3 塩 0.7 こしょう 0.05 水 80 はるさめ 7 ハム 7 調理ワイン 0.5 綿実油 0.5 酒 20 うすくちしょうゆ 2 砂糖 1 塩 0.1 ごま油 0.3	牛肉 30 酒 0.5 豆腐 40 はくさい 60 にんじん 10 たまねぎ 25 にんにく 10 しらぎも 10 しるねぎ(西谷産) 10 たまねぎ 10 綿実油 0.5 糸こんにゃく 30 ふ 2 はくさい 10 綿実油 0.5 こいくちしょうゆ 6 米粉 3 本みりん 0.5 だいこん 50 わかめ(乾燥) 0.5 かつお節 0.7 こしょう 0.1 水 100 さば(オイル漬け) 15 キャベツ 35 きゅうり 10 ごま油 0.1 酢 2 砂糖 0.5 うすくちしょうゆ 1.5	コッペパン 1個 コーン油 10 きな粉 5 塩 0.05 ピーマン(平めん) 8 鶏肉 15 カレー粉 0.8 にんじん 10 はくさい 20 小麦粉 7 バター 4 綿実油 3 スープベース(丸鶏) 4.5 うすくちしょうゆ 1.5 こいくちしょうゆ 0.4 塩 0.2 こしょう 0.01 水 85 れんこん 20 にんじん 5 ひじき(乾燥) 1 ツナ(オイル漬け) 15 酢 1 砂糖 1 うすくちしょうゆ 2 ごま油 0.3 塩 0.1	鶏肉 20 酒 1 わかめ(塩蔵) 20 にんじん 10 だいこん 20 えぎたけ 3 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 0.01 水 120 牛肉 30 酒 0.5 切り干し大根 5 にんにく 0.1 しょうが 0.2 砂糖 2 こいくちしょうゆ 3 こしょう 0.05 コチュジャン 0.2 綿実油 0.5 大豆もやし 20 ほうれんそう 15 うすくちしょうゆ 0.5 ごま 1 ごま油 0.5	
エネルギー/蛋白質	600kcal / 21.7g	536kcal / 24.3g	535kcal / 23.2g	533kcal / 22.3g	610kcal / 22.9g	551kcal / 20.4g	556kcal / 22.0g	585kcal / 21.1g	610kcal / 20.7g	527kcal / 22.5g

日・曜	15日・水	16日・木	17日・金	20日・月	21日・火	22日・水	24日・金	27日・月	28日・火
献立名	コッペパン ぎゅうにゅう ふゆやさいのスープ ピーマンいため ココアミルクプリン	ごはん ぎゅうにゅう さつまいものみそじる きびなごだいたいのあまからに でんぶ	コッペパン ぎゅうにゅう ◇わかめとたまごのスープ ガーリックポテト ネーブルオレンジ	ごはん ぎゅうにゅう ◇みそおでん はくさいとこまつなごまえ	ごはん ぎゅうにゅう うめぼし カムジャタン たらのマリネ	コッペパン ぎゅうにゅう ◇いかとワンタンのスープ ブロッコリーのいためもの つぶあん	コッペパン ぎゅうにゅう やさいスープ かふとはくさいのクリームに ぼんかん	ごはん(ももり) ぎゅうにゅう ◇トック やきざきみり チャプチェ	かやくごはん ぎゅうにゅう ◇えびととうふの わふうあんかけ クワイリーチー
材料名および使用量(g)	鶏肉 15 酒 0.5 だいこん 20 にんじん 10 はくさい 20 えぎたけ 7 しんぐん 5 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 でんぶん 0.5 けずり節 2 水 110 ピーマン 10 豚肉ミンチ 15 酒 0.5 キャベツ 20 にんじん 5 ピーマン 3 干ししいたけ 0.3 綿実油 0.5 こいくちしょうゆ 2 塩 0.1 こしょう 0.01 アガ 1.2 ココア 0.7 砂糖 5 牛乳 35 ワイン(白) 0.4 生クリーム 8 水 8	さつまいも 45 だいこん 20 もやし 10 みずな 5 みそ 11 いりこ 3 水 120 きびなご 30 塩 0.1 でんぶん 3 大豆(乾燥) 4 コーン油 1 砂糖 5 鶏肉 20 酒 0.5 本みりん 0.5 キャベツ 15 けずり粉 2.5 にんにく 0.1 オリーブオイル 0.5 うすくちしょうゆ 1.6 こいくちしょうゆ 0.2 本みりん 1.5 水 1 ごま 1	コッペパン 1個 豆腐 3.5 卵◆ 20 はくさい 10 たまねぎ 20 にんじん 10 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 0.01 でんぶん 1 大豆(乾燥) 2 コーン油 120 鶏肉 20 酒 0.5 じゃがいも 60 キャベツ 15 にんにく 0.5 オリーブオイル 0.5 うすくちしょうゆ 0.2 こしょう 0.01 ネーブルオレンジ 1/4個	鶏肉 15 梅干し 1個 わかめ(塩蔵) 15 はくさい 50 酒 0.5 にんじん 15 たまねぎ 30 じゃがいも 50 えぎたけ 10 みそ 8 うすくちしょうゆ 2 本みりん 2.5 砂糖 1 けずり節 60 水 60 はくさい 40 こまつな 20 うすくちしょうゆ 2 砂糖 0.7 すりごま 1 ごま 0.5	梅干し 1個 豚肉 15 酒 0.5 にんじん 10 たまねぎ 30 じゃがいも 50 えぎたけ 10 みそ 4 うすくちしょうゆ 0.2 コチュジャン 1 水 0.8 にんにく 0.1 塩 0.5 醤油 15 ブロッコリー 20 にんじん 10 たまねぎ 20 にんにく 0.3 綿実油 0.5 うすくちしょうゆ 1.5 でんぶん 7 コーン油 7 たまねぎ 10 にんじん 5 砂糖 3 酢 3	フンタンの皮 7 いか◆ 20 酒 0.5 にんじん 10 はくさい 25 干ししいたけ 10 もやし 0.3 ねぎ 2 うすくちしょうゆ 4 塩 0.2 こしょう 0.01 けずり節 2 水 120 豚肉 15 酒 0.5 ブロッコリー 20 にんじん 10 たまねぎ 20 にんにく 0.3 綿実油 0.5 うすくちしょうゆ 1.5 塩 0.1 小豆 10 たまねぎ 25 砂糖 5 塩 0.5	豚肉 15 酒 0.5 にんじん 15 たまねぎ 20 ホルンコーン 15 ほうれんそう 5 うすくちしょうゆ 4 うすくちしょうゆ 0.2 塩 0.1 こしょう 0.01 でんぶん 0.1 けずり節 2 水 110 鶏肉 15 調理ワイン 0.5 綿実油 0.5 はくさい 20 かぶ 30 たまねぎ 10 バター 1.5 綿実油 0.8 小麦粉 10 牛乳 25 カットチーズ 3 塩 0.5 こしょう 0.05 ぼんかん 1個	精白米 70 だし昆布 10 水 95 にんじん 4 キャベツ 4 うす揚げ 4 うすくちしょうゆ 6 塩 0.1 酒 0.5 本みりん 0.5 豆腐 80 にんじん 15 えび◆ 20 酒 10 だのきたけ 15 干ししいたけ 0.3 みつば 3 ゆず 0.5 うすくちしょうゆ 4 本みりん 3 塩 0.2 だし昆布 0.5 けずり節 2 でんぶん 3 水 40 豚肉 15 角切り昆布 1.2 切り干し大根 4 糸こんにゃく 20 綿実油 0.5 砂糖 1.2 こいくちしょうゆ 2.3 ごま油 0.5	
エネルギー/蛋白質	555kcal / 20.3g	591kcal / 23.0g	502kcal / 21.1g	558kcal / 22.7g	612kcal / 25.4g	513kcal / 22.8g	522kcal / 21.0g	583kcal / 22.9g	541kcal / 24.8g

**学校給食課からのお知らせ**  
 子育てを家庭を支援するため、令和4年9月から翌年3月までの学校給食において、物価高騰による食材費の値上がり分を市が負担し、給食の質を維持しています。(負担額:小学校及び特別支援学校 25円/食、中学校 30円/食)

**物資配合表**  
 令和4年度(2022年度)  
 2月改訂版発布の  
 お知らせ

下記物資を物資配合表に追加および変更しましたのでお知らせいたします。  
 物資配合表の最新版は、宝塚市のホームページからダウンロードもしくは、学校までお申し出ください。  
 (なお、2月分献立での「もちむぎ麺」の使用はありません。)

**新規食材**  
**ホルンコーン**  
 [原材料] とうもろこし  
 ※特定アレルゲン:なし

**原材料の変更**  
**もちむぎ麺**  
 [原材料]  
 小麦粉、もちむぎ粉、塩、はったい粉、植物油  
 (でんぶんの使用がなくなりました)  
 ※特定アレルゲン:小麦