

令和6年

2がつ よていこんだてひょう

日野市立豊田小学校

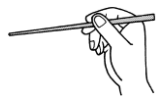
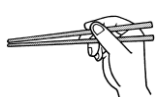
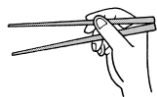
日	曜日	こんだてめい		牛乳	使用食品とその働き			エネルギー (Kcal) たんぱく質 (g)	一口メモ
		しゅしょく	しゅさい・ふくさい デザート		血や肉や骨になる	熱や力の元となる	体の調子を整える		
					赤い仲間	黄色の仲間	緑の仲間		
1	木	スープ ちやづけ	おやこやき きりぼしだいこんのいりに みかん		牛乳 鶏肉 油揚げ 鮭 ひじき 卵	米 麦 植物油 砂糖 ごま こんにやく	にんじん こまつな ねぎ きりぼしだいこん たまねぎ しいたけ みかん	610 26. 1	2日(金) 節分献立 3日は節分です。 いわしはかば焼 きにしてごはんに のせ、大豆は揚 げます。鬼はすま し汁に登場しま す。 7日(水) スイートポテト 読書旬間に合わ せて”ぎょうれつ のできるレストラ ン”という本にて てくるスイートポテ トを作ります。 8日(木) 針供養 お事汁は針供養 の日に、無病息 災と五穀豊穡を 祈って食べます。 16日(金) 蓮根団子と野菜 たっぷりあんかけ 日野井 ひのっ子シェフコ ンテストで、栄養 士・調理員が選ぶ 特別賞を受賞し た東光寺小学校 6年生児童のレシ ピを給食用にアレ ンジし作ります。 20日(火) セレクトフルー ツ 事前にみかんか いちごのどちらか を選びます。給食 委員の児童が手 伝います。 21日(水) 熊本県の郷土食 高菜とトマトの有 名な産地です。タ イピーエンは、春 雨、いか、野菜、 卵の入った具だく さんスープです。 26日(月) チコリのグラタ ン ベルギー料理で す。
2	金	いわしの かばやきどん	はくさいのおかかあえ あげだいた おにのすましじる		牛乳 いわし かつお節 大豆 のり かまぼこ 豆腐	米 植物油 砂糖 片栗粉 上新粉	しょうが 白菜 ほうれん草 にんじん えのきたけ ねぎ	626 27. 9	
5	月	とりめし	はるまき こんぶとやさいのナムル いちご		牛乳 鶏肉 豚肉 のり 昆布 油揚げ	米 植物油 砂糖 春雨 ごま油 片栗粉 ごま 春巻きの皮 小麦粉	にんじん たけのこ もやし しいたけ にんにく しょうが キャベツ いちご	618 22. 4	
6	火	あぶたまどん	わかめのあえもの たぬきじる		牛乳 鶏肉 卵 わかめ みそ 油揚げ	米 砂糖 片栗粉 里芋 植物油 こんにやく	たまねぎ にんじん 水菜 だいこん きゅうり もやし ごぼう ねぎ	613 25. 0	
7	水	シーフード スパゲッティ	じゃこサラダ スイートポテト		牛乳 ベーコン いか えび チーズ 生クリーム ちりめんじゃこ バター	スパゲッティ オリーブ油 植物油 小麦粉 砂糖 バター ごま油	にんにく しょうが にんじん たまねぎ マッシュルーム エリンギ トマト だいこん 水菜	671 25. 6	
8	木	きびこはん	あげだし豆腐のおろしかけ キャベツとたくあんのあえもの おことじる		牛乳 豆腐 鶏肉 みそ	米 きび 植物油 かたくり粉 こんにやく 里芋 砂糖	だいこん ねぎ キャベツ にんじん こまつな たくあん ごぼう	598 23.0	
9	金	こぎつね ごはん	ぶりのてりやき ちくぜんに みかん		牛乳 鶏肉 油揚げ ぶり	米 ごま 植物油 砂糖 ごま油 こんにやく じゃがいも	にんじん にんにく しょうが ばんのうねぎ ごぼう いんげん みかん	638 28. 9	
13	火	ナン	キーマカレー はなやさいのガーリックあえ いちご		牛乳 豚肉 ひよこ豆	ナン オリーブ油 バター 植物油 小麦粉	にんにく しょうが たまねぎ にんじん トマト チャツネ ブロッコリー カリフラワー いちご	662 30. 4	
14	水	パエリア	レタスとトマトのスープ ココアケーキ		牛乳 鶏肉 いか えび ベーコン 卵 豆乳	米 上新粉 バター 砂糖 オリーブ油 片栗粉 植物油	にんにく たまねぎ にんじん ビーマン トマト パプリカ マッシュルーム メタス	583 22. 9	
15	木	きつねうどん	いかのてんぶら せとか		牛乳 わかめ 鶏肉 油揚げ いか 卵	うどん 植物油 砂糖 上新粉	キャベツ もやし にんじん しいたけ ねぎ こまつな せとか	593 28. 4	
16	金	れんこんにくだんご とやさいたっぷり あんかけひのどん	もずくスープ きなこまめ		牛乳 豚肉 鶏肉 もずく 豆腐 大豆 きな粉 スキムミルク	米 砂糖 植物油 パン粉 片栗粉 ごま油	れんこん しょうが にんにく にんじん たまねぎ しめじ 冬瓜 だいこん 白菜 ねぎ ブロッコリー えのきたけ	604 23. 7	
19	月	ごはん たくあんの きんぴら	さけザンギ ごまあえ みそけんちんじる		牛乳 鮭 豆腐 みそ 油揚げ	米 植物油 片栗粉 砂糖 上新粉 ごま こんにやく じゃがいも ごま油	たくあん しょうが にんにく ほうれん草 もやし もやし ねぎ ごぼう にんじん	595 28. 5	
20	火	ポテトチーズ パン	パンサンスー セレクトフルーツ		牛乳 ウィナー ハム チーズ	パン じゃがいも 春雨 植物油 ごま油 砂糖 マヨネーズ	たまねぎ にんじん もやし キャベツ きゅうり みかんかいちご	595 21. 5	
21	水	たかな チャーハン	トマトのチーズやき タイピーエン		牛乳 豚肉 チーズ うずらの卵 かまぼこ いか	米 ごま油 植物油 砂糖 春雨 オリーブ油	にんにく しょうが たまねぎ にんじん ねぎ 高菜漬け もやし トマト きくらげ キャベツ たけのこ	554 23. 6	
22	木	ちやめし	ししゃものいそやき どさんこおでん フルーツミックス		牛乳 ししゃも 鶏肉 のり こんぶ つみれ ちくわ さつま揚げ うずらの卵	米 砂糖 じゃがいも バター	だいこん にんじん コーン パイン みかん 黄桃	610 24. 2	
26	月	チョコチップ パン	チコリのグラタン コーンポテト わかめとツナのサラダ		牛乳 ハム チーズ わかめ ツナ	パン バター 小麦粉 砂糖 じゃがいも ごま油	白菜 にんにく コーン きゅうり キャベツ	553 25. 0	
27	火	ごはん のりのつくだに	ほっけのしおやき ぶたにくのみそに		牛乳 のり ほっけ 豚肉 生揚げ みそ	米 砂糖 植物油 片栗粉 こんにやく	ごぼう だいこん にんじん ねぎ しょうが	598 33. 0	
28	水	タンメン	まめあじのからあげ からいりアーモンド		牛乳 豚肉 ひじき あじ	中華麺 ごま油 植物油 ごま 片栗粉 上新粉 アーモンド	にんにく しょうが にんじん もやし 白菜 しいたけ ねぎ にら コーン	577 24. 3	
29	木	キムタク ごはん	あつあげのとりみそかけ のりあえ ヨーグルトアップルソース		牛乳 ベーコン 生揚げ 鶏肉 みそ ヨーグルト	米 麦 植物油 砂糖 ごま 片栗粉	にんじん キムチ たくあん もやし こまつな りんご レモン	591 25. 5	

*食材料等の納品の都合により献立を変更することがあります。

2月の給食目標 楽しい雰囲気づくりをしよう 《周りの人が、嫌な気分にならないように、マナーに気をつけて食べましょう》

箸を正しくもつことは、マナーの一つです。

～練習をして、正しく持てるようにしましょう～

えんぴつのように、
はしを1本持ちま
す。もう1本のはしを
親指のつけ根と
薬指の先ではさみます。親指、人差し指、中指で
上のはしを動かします。
下のはしは動かしません。