

令和3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	体の調子を整える	熱や力の元になる		
					赤い仲間	黄色の仲間	緑の仲間		
1	月	かしわずし	はたはたのカレーあげ チャプチェ みかんかん		牛乳 鶏肉 油揚げ のり はたはた 豚肉	米 片栗粉 上新粉 砂糖 植物油 ごま ごま油 春雨	にんじん しいたけ たまねぎ もやし ほうれん草 パプリカ みかん	553 19. 7	2日(火) 節分献立 124年ぶりに3日 ではなく2日が節 分です。大豆は 揚げて、いわしは かば焼きをごは んにのせます。
2	火	いわしの かばやきどん	はくさいのおかかあえ あげだいたすまじる		牛乳 いわし かつお節 大豆 かまぼこ のり	米 上新粉 片栗粉 植物油 砂糖 ふ	しょうが 白菜 ほうれん草 にんじん えのきたけ ねぎ	677 28. 9	
3	水	ちゅうかおこわ	はるまき もやしとこんぶのナムル いちご		牛乳 鶏肉 豚肉 昆布	米 春雨 片栗粉 春巻きの皮 小麦粉 砂糖 植物油 ごま ごま油	しょうが しいたけ たけのこ こまつな にんじん にんにく キャベツ もやし いちご	664 22. 6	
4	木	チリドッグパン	いんげんまめのシチュー りんご		牛乳 ウインナー ベーコン 豚肉 鶏肉 いんげん豆 生クリーム	パン じゃがいも 植物油 バター 小麦粉	しょうが にんにく たまねぎ にんじん セロリー 白菜 マッシュルーム キャベツ ブロッコリー りんご	698 27. 4	
5	金	ひじきふりかけ ごはん	ごもくたまごやき じゃがいものおかかまぶし なまあげのみそしる		牛乳 生揚げ 鶏肉 みそ 卵 豆腐 みそ ひじき かつお節	米 砂糖 ごま 植物油 バター じゃがいも こんにやく 片栗粉	ゆかり粉 にんじん たまねぎ しいたけ にんにく ごぼう だいこん ねぎ たけのこ	611 23. 7	
8	月	ごはん とうじうだいこんの きんぴら	あつあげのとりみそかけ のりあえ たぬきじる		牛乳 生揚げ 鶏肉 みそ のり 油揚げ	米 片栗粉 小麦粉 砂糖 植物油 じゃがいも こんにやく	たくあん もやし こまつな にんじん ごぼう だいこん ねぎ	612 25. 2	3日(水) 立春献立 2日の「節分」の 翌日は「立春」 で、暦の上では、 春の訪れを感じる 日です。中国で は、「春巻き」を食 べる習慣があり、 果物も春らしくい ちごにしました。
9	火	あんかけ やきそば	だいがくいも いちご		牛乳 豚肉 えび	中華麺 ごま油 植物油 片栗粉 さつまいも 砂糖 ごま	にんにく しょうが たけのこ たまねぎ にんじん もやし キャベツ にら しいたけ いちご	684 23. 8	
10	水	ちゃめし	どさんこおでん チーズのつつみあげ		牛乳 昆布 鶏肉 つみれ 竹輪 さつま揚げ みそ うずらの卵 チーズ	米 じゃがいも 砂糖 バター しゅうまいの皮 小麦粉 植物油	だいこん にんじん コーン	631 23. 1	
12	金	タコライス	こまつなとひじきのサラダ ココアケーキ		牛乳 豚肉 うずら豆 チーズ ひじき 卵	米 植物油 砂糖 バター 小麦粉 春雨 ごま油	にんにく たまねぎ にんじん ピーマン キャベツ きゅうり こまつな	739 23. 8	
15	月	にくじるうどん	いかのてんぷら きんときまめのにまめ		牛乳 わかめ 豚肉 いか 卵 金時豆	うどん 植物油 砂糖 上新粉 植物油	キャベツ もやし にんじん しいたけ ねぎ こまつな	629 28. 5	
16	火	あしたばパン	ピッツィパンナ かいそうサラダ レンズまめのスープ		牛乳 豚肉 ウインナー 卵 海藻 レンズ豆	パン 植物油 じゃがいも 砂糖 ごま ごま油	たまねぎ にんじん だいこん レタス えのきたけ ねぎ こまつな	634 29. 1	
17	水	むぎごはん	やさいなっとう トマトにくじゃが いちご		牛乳 納豆 かつお節 豚肉	米 麦 砂糖 片栗粉 植物油 じゃがいも	にんじん もやし こまつな たまねぎ トマト いんげん いちご	632 24. 6	
18	木	かまめしどん	すきやきに りんご		牛乳 鶏肉 凍り豆腐 豚肉 うずらの卵 豆腐	米 植物油 砂糖 こんにやく 白滝 ふ	にんじん しいたけ ねぎ グリーンピース 白菜 しいたけ りんご	619 26. 7	
19	金	ごはん	さけザンギ ほうれんそうのふうみあえ さといものみそしる		牛乳 鮭 豆腐 油揚げ わかめ みそ	米 片栗粉 上新粉 植物油 砂糖 里芋	しょうが にんにく コーン ほうれん草 レモン 万能ねぎ	586 28. 1	19日(金) 食育の日給食 季節の食材を 使った和食です。 「鮭ザンギ」は、鮭 に味をつけてから 揚げた北海道の 郷土料理です。 24日(水) 食育と幸せ ☆四つ葉のハン バーグ♡ ひのっ子シェフコ ンテストの5年生 の応募作品をア レンジしていま す。一人2個のハ ンバーグにトッピ ングをします。
22	月	キムチごはん	えびとうふのあんかけ フライドやさい		牛乳 ベーコン 鶏肉 えび 豆腐 大豆	米 麦 植物油 ごま 片栗粉 砂糖 さつまいも 植物油	にんじん キムチ にんにく しょうが ねぎ チンゲンツァイ ごぼう れんこん	662 25. 6	
24	水	ガーリックライス	たべるとしあわせ ☆よつばのハンバーグ♡ コーンポテト いちご		牛乳 ベーコン 豚肉 豆腐 卵 チーズ	米 バター 植物油 パン粉 片栗粉 じゃがいも	にんにく マッシュルーム たまねぎ ビーマン しょうが いちご	627 27. 5	
25	木	ナン	キーマカレー ポテトのかふうサラダ ヨーグルトアップルソース		牛乳 豚肉 ひよこ豆 ヨーグルト	ナン オリーブ油 植物油 バター 小麦粉 じゃがいも 砂糖 ごま ごま油	にんにく しょうが たまねぎ にんじん トマト チャツネ きゅうり キャベツ りんご レモン	644 24. 9	
26	金	かやくごはん	たいのレモンやき はなやさいのガーリックあえ ごもくじる		牛乳 油揚げ 金目鯛 豚肉	米 植物油 こんにやく 砂糖 バター 植物油 オリーブ油 じゃがいも	ごぼう にんじん しいたけ レモン ブロッコリー にんにく カリフラワー キャベツ ねぎ えのきたけ しめじ	561 26. 0	
27	土	なのはなの クリーム スパゲッティ	さつまいもとくろごまのケーキ		牛乳 チーズ 鶏肉 生クリーム 卵	スパゲッティ オリーブ油 バター 小麦粉 砂糖 ごま 植物油 さつまいも	たまねぎ にんじん マッシュルーム コーン 菜の花 みかんジュース	657 19. 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

飲食の場は、コロナウィルス感染拡大のリスクが高いため、給食時間は、会話をせず前を向いて食べています。味わって食べてもらえますが、楽しい雰囲気食べるのは、難しいのが現状です。
3学期は、教育委員会でも所有している和食の食器を1クラス分借りて、和食の時に6年生から使い始めました。食器が変わるだけで、いつもの給食も違って見えてきます。はしの持ち方などを気を付け、楽しみながら食べています。

