			_ / J (J-J				主な食材			エネルギー		T
В	牛乳		予定献立	1群	の組織を作る 2群	3群	主に体の調子を整える 4群	主に無や力に	6群	B	ぱく質	今月の メッセージ★
			発芽玄米入りご飯	肉魚卵豆類	牛乳小魚海藻	緑黄色野菜	その他の野菜果物	穀類芋類砂糖 精白米,発芽玄米	油脂類	761	相当量 kcal	
1 木			牛乳&小魚		牛乳,小魚					37	g	節分
	0		麻婆豆腐	豚ひき肉,みそ, 木綿豆腐		にんじん,にら	にんにく,しょうが,たまねぎ,たけ のこ,ねぎ	三温糖,でんぷん	油,ごま油	23	g	2月3日
			バンバンジーサラダ	チキンオイル		水菜,にんじん	キャベツ,しょうが	砂糖		2.9	g	は節分の日です。
			春雨スープ	鶏ひき肉		こまつな	しょうが,ねぎ,たまねぎ,はくさい, 干し椎茸	はるさめ		1	-	節分は、1年間健康できせ
2金				i 分			TONES	精白米,発芽玄米		801 kg	kcal	康で幸せ に過ごせ ることを
			牛乳&ミルクビーンズ	大豆,青大豆,き な粉	牛乳,加糖練乳			でんぷん,砂糖	米油	34	g	願って邪気払いを
	0		いわしの梅煮	いわし			ねり梅,しょうが	三温糖		24	g	します。 「鬼は
			ほうれん草と白菜のお浸し	花かつお		ほうれんそう,に んじん	はくさい			3.2	g	外、福はうち」と
			 凍り豆腐とわかめのみそ汁	凍り豆腐,みそ	わかめ	にんじん	たまねぎ,えのきたけ,ねぎ					言いなが ら豆まき
5月			************************************					精白米,発芽玄米		755	kcal	- をした り、鬼が
			牛乳&小魚&ぽんかん	.e	牛乳,小魚		ぽんかん			37 24 2.1	g	イワシの臭いや焼
	0		さわらのみそマヨネーズ焼き	さわら,みそ	あおのり				マヨドレ		g	いたときに出る煙
			菜の花のからし和え			なばな,こまつ な,にんじん	キャベツ	砂糖			g	を嫌うとされてい
			鶏ごぼう汁	鶏もも肉,木綿 豆腐			えのきたけ、ごぼう,だいこん		油			たことに 由来して イワシを
6火			三色そぼろ丼	鶏ひき肉,卵			たまねぎ,むきえだまめ	精白米,発芽玄米,三温糖,砂糖	油	831	kcal	」イリンを 食べたり します。
	0		牛乳&小魚		牛乳,小魚			ALL 416; U7 416		33	g	2月2日 の給食
			糸寒天のサラダ		糸寒天	にんじん	キャベツ,だいこん,コーン	砂糖		26	g	は、イワシと豆を
			ふのみそ汁	みそ	わかめ	にんじん	だいこん,たまねぎ,えのきたけ	焼きふ		3.2	g	使った節分献立に
			フルーツヨーグルト		ヨーグルト,生ク リーム		パイン缶,黄桃,みかん缶					しました。1年
7水			発芽玄米入りご飯		7 4			精白米,発芽玄米		778	kcal	間の無病息災を
			牛乳&小魚		牛乳,小魚					37	g	願ってい ただきま
	0		さけのムニエル	さけ				小麦粉	油,無塩バ ター	25	g	しょう。
			マカロニサラダ			にんじん	キャベツ,コーン	じゃがいも,マカロニ,砂糖	マヨドレ	2.3	g	
			ポトフ	豚もも肉		パセリ,にんじん	セロリ,たまねぎ,キャベツ,しめじ	じゃがいも				
8木			キムタクご飯	豚もも肉			キムチ漬け,つぼ漬,ねぎ	精白米,発芽玄米	油,ごま油	753	kcal	立春
			牛乳&小魚		牛乳,小魚					39	g	2月4日
	0		ささみレモン揚げ	鶏ささみ			レモン果汁	でんぷん,砂糖	米油	-	g	は立春です。暦の上では冬
			小松菜と厚揚げのおかか和え	生揚げ,花かつ		こまつな,にんじん	もやし	砂糖	ごま油		g	が終わり春が始ま
			かきたま汁	木綿豆腐,卵		1	たまねぎ,えのきたけ	でんぷん				る日とされていま
			発芽玄米入りご飯			-		精白米,発芽玄米		784	kcal	す。まだ まだ寒い
9金			牛乳&小魚		牛乳,小魚					34	g	日が続い ています
	0		さばのおろし煮	ਟੇ ਫ਼ਿੰ		にんじん	だいこん	でんぷん,砂糖	米油	26 2.9	g g	が、これ から少し
			こぎつねサラダ	油揚げ、花かつお		こまつな	キャベツ,もやし	砂糖	油,白ごま			ずつ日が長くなっ
			なめこ汁	木綿豆腐みそ		にんじん	たまねぎ,なめこ,だいこん,ねぎ					ていき、 うららか
13 火			発芽玄米入りご飯					精白米,発芽玄米		792	kcal	な春が訪れると思
			牛乳&小魚&ミルメーク(キャラメル味)		牛乳,小魚					34	g	うと待ち遠しいで
	0		トマト肉じゃが	豚もも肉		にんじん,トマト 缶詰,さやいんげ	たまねぎ	三温糖,しらたき, じゃがいも	油	20	g	すね。2 月5日の 給食け
			コーンチーズサラダ		チーズ	水菜,にんじん	コーン,キャベツ			2.7	g	給食は、 立春にち なんで春
			鶏きのこ汁	鶏もも肉,木綿 豆腐		こまつな	干し椎茸,しめじ,えのきたけ,ねぎ, ごぼう	でんぷん		-		の食材を使った献
14 水			発芽玄米入りご飯	1				精白米,発芽玄米		811	kcal	立にしました。少
			牛乳&小魚		牛乳小魚					34	g	しでも春を感じて
	0		凍り豆腐の卵とじ	鶏もも肉,かま ぼこ,凍り豆腐,		にんじん,こまつ な	たまねぎ,しめじ	三温糖		28	g	もらえると嬉しい
			ポテトとキャベツのサラダ			にんじん	キャベツ,コーン	じゃがいも	マヨドレ	2.8	g	です。
			そぼろ汁	難ひき肉			しょうが,たまねぎ,だいこん,えの きたけ,ねぎ	じゃがいも,こん にゃく.でんぷん	油			
			そぼろ汁	糖いさ肉			しょうが,たまねき,だいこん,えの きたけ,ねぎ	しゃがいも,こん にゃく,でんぷん	拙		+-+	