

2月

## 予定献立表

今月の目標 冬を元気に過ごそう

2022(令和4)年2月1日~28日(18日間)

栄養素		今月の1食あたりの予定平均摂取量	
		小学生(中学年)	中学生
エネルギー kcal	645	760	
たんぱく質 g	25.4	29.7	
脂 質 g	20.8	24.0	
炭水化物 g	89.1	106.3	
食塩相当量 g (塩の分も含む)	2.65	3.16	



ホームページにて予定献立表、  
使用予定食材地・給食などより  
の情報公開を行っています。

月	火	水	木	金
<b>一言メモ</b> <b>3日(木) 節分献立</b> <p>節分は「みんなが健康で幸せに過ごせますように」と願いをこめて行う日本の伝統行事です。豆まきをして、悪いもの(鬼)を追い払い、良いもの(福)を呼び込みます。豆まきの豆には、炒った大豆や地獄によつては落花生が使われます。給食では、油で揚げた大豆をしようゆや砂糖で作ったタレに絡ませた「大豆の甘辛揚げ」が登場します。</p>	<b>バターパン</b> <b>牛乳</b> <p>チングン菜と米粉のクリームスープ ベーコン、じゃがいも たまねぎ にんじん チングンサイ パンブキンサラダ パンブキンサラダ えだまめ ハム タコメンチカツ</p>	<b>ごはん</b> <b>牛乳</b> <p>さがり汁 あたにく だいこん たまねぎ ながねぎ にんじん じゃがいも ごぼう あつ あ こ ま な き の も の 厚揚げと小松菜の煮物 こまつな あつあげ ぶなしめじ にんじん さんまのかば焼き</p>	<b>ごはん</b> <b>牛乳</b> <p>わかめラーメン あたにく わかめ もやし コーン にんじん たまねぎ はくさい なると ☆大豆の甘辛揚げ だいす おおから お ちりめんじゃこ ☆パンケーキ (一食包装)</p>	<b>ごはん</b> <b>牛乳</b> <p>みそ汁 たまねぎ もやし にんじん 五目きんぴら ごぼう にんじん ぶたにく さつまあげ こんにゃく いんげん さま ☆鶏ももの照り焼き</p>
<b>ごはん</b> <b>牛乳</b> <p>みそ汁 こまつな たまねぎ えのきだけ さつま揚げの卵とじ さつまあげ たまねぎ ごぼう たけのこ いんげん たまご さばの味噌煮</p>	<b>ミルクパン</b> <b>牛乳</b> <p>大根とウインナーのポトフ ウインナー だいこん ぶなしめじ たまねぎ にんじん スパゲッティナポリタン スパゲッティ ぶたにく たまねぎ ピーマン ベーコン エビフライ (小1個・中2個)</p>	<b>ごはん</b> <b>牛乳</b> <p>ポパイカレー とりにく じゃがいも にんじん たまねぎ ほうれんそう コーン フルーツカクテル みかん ぶどうゼリー カクテルゼリー パイん もも りんご ベーコンエッグ</p>	<b>ごはん</b> <b>牛乳</b> <p>焼きうどん あたにく なると いか にんじん キャベツ たまねぎ ほたてしゅうまい いよかんゼリー (一食包装)</p>	<b>建國記念の日</b> <b>11</b> <b>一言メモ</b> <b>14日(月) バレンタイン献立</b> <p>日本では、チョコを贈る風習がありますが、他の国では恋人や友人、家族などがお互いにカードや花束を贈り、感謝と愛を伝えるところもあるそうです。給食センターからは、ハートのハンバーグをお届けします!</p>
<b>ごはん</b> <b>牛乳</b> <p>☆卵スープ たまご キャベツ たまねぎ にんじん ハム ベーゴボ ベーコン ごぼう コーン ☆ハートのハンバーグ (デミグラスソース) マッシュルーム たまねぎ</p>	<b>黒糖パン</b> <b>牛乳</b> <p>白菜のクリームシチュー とりにく はくさい にんじん たまねぎ エリンギ バセリ ポークチャップ ぶたにく たまねぎ マッシュルーム にんじん チーズハムカツ</p>	<b>☆五目チャーハン</b> <b>牛乳</b> <p>スンドウブスープ とうふ あさり たまねぎ こまつな はくさい ぶたにく パンサンスター もやし きゅうり ハム にんじん はるさめ にくだんご 肉団子のもち米蒸し (小1個・中2個)</p>	<b>ごはん</b> <b>牛乳</b> <p>みそバターコーンラーメン ぶたにく たまねぎ もやし キャベツ にんじん コーン ショーロンポー (小1個・中2個) ☆なめらかプリン (一食包装)</p>	<b>ごはん</b> <b>牛乳</b> <p>けんちん汁 とうふ にんじん ごぼう だいこん ぶなしめじ あぶらあげ いた ふきの炒め煮 ふき ぶたにく こんにゃく たけのこ みそかつ丼 (小1個・中2個)</p>
<b>ごはん</b> <b>牛乳</b> <p>みそ汁 キャベツ だいこん しいたけ 豚肉と野菜のピリ辛炒め ぶたにく もやし たまねぎ ながねぎ 鮭の照り焼き ナウピー (一食包装)</p>	<b>コッペパン</b> <b>牛乳</b> <p>ミネストローネ キャベツ にんじん たまねぎ じゃがいも ベーコン トマト いんげん ☆ツナクリームパン パンネ ツナクリーム まぐろソリ たまねぎ エリンギ バセリ チキンナゲット (2個) ☆ブルーベリー &amp; マーガリン (一食包装)</p>	<b>てんのうたんじょうひ</b> <b>天皇誕生日</b> <b>一言メモ</b> <b>24日(木) 子持ちししゃもフライ</b> <p>成長期のみなさんは、大人に比べて骨の成長が活発です。骨の成長に欠かせないのが栄養素のカルシウムです。ししゃもはカルシウムが多く含まれる食品の一つです。苦手な人もいるかもしれません、残さずしっかり食べて丈夫な骨をつくりましょう!</p>	<b>ごはん</b> <b>牛乳</b> <p>野菜五目うどん ぶたにく たけのこ あぶらあげ にんじん たまねぎ はくさい こうやどうふ 子持ちししゃもフライ (小1個・中2個) ☆グレープゼリー (一食包装)</p>	<b>ごはん</b> <b>牛乳</b> <p>ごくうまポークカレー ぶたにく じゃがいも にんじん たまねぎ ナタデココ入り まぜまぜゼリー ピーチゼリー ナタデココ パイン もも りんご ソラ ほうれん草オムレツ</p>
<b>ごはん</b> <b>牛乳</b> <p>根菜のごま汁 ぶたにく にんじん だいこん ごぼう ながねぎ ごま ひじきと厚揚げの炒め煮 ひじき あつあげ にんじん こんにゃく ピック肉団子 (小1個・中2個)</p>	<p>太字は、リクエストメニューです。</p> <p>富良野小学校、島沼小学校、横河小学校、山部小学校、布部小学校、中富良野小学校、旭中小学校、占冠中央小学校、富良野東中学校からリクエストをいただきました。ありがとうございました。</p> <p>☆印は、新メニューです。</p> <p>単品での揚げ物・蒸し物・焼き物および一食包装のものを除き、料理名の下に使用食材名を記載しております。</p>	<p>かせ子防4つのポイント</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>栄養バランスのよい食事を3食きちんととる</li> <li>夜更かしをせず、十分な睡眠で生活リズムをととのえる</li> <li>適度な運動をして体力をつける</li> <li>室内の換気と温度・湿度の調節を心がける</li> </ol>		<p>忘れずに! 手洗い、 うがいも</p>

\* 献立は都合により、内容が一部変更になる場合があります。あらかじめご了承ください。

富良野学校給食センター