

2024年度



# 予定献立表



宇佐市立南部学校給食センター

日	主食	牛乳	おかず	おもに体をつくるものになる食べ物	おもに体のエネルギーになる食べ物	おもに体の調子をととのえる食べ物
3月	かみかみ給食 節分 ごはん	○	鶏ごぼう汁 いわしのカリカリフライ きなこ大豆	牛乳,鶏肉,木綿豆腐,いわしのカリカリフライ(いわし),大豆,きな粉	ごはん,油,カシューナッツ,黒砂糖,いわしフライ(揚げ玉,片栗粉,小麦粉)	ごぼう,にんじん,こんにゃく,小ねぎ,いわしフライ(味噌)
4火	まあるいパン	○	ナポリタンスパゲッティ フレンチサラダ	牛乳,ベーコン,ウインナー	まあるいパン,スパゲッティ,オリーブ油	にんじん,玉ねぎ,ピーマン,マッシュルーム,キャベツ,コーン
5水	ごはん	○	寄せ鍋 ★ちくわの磯部揚げ(2)	牛乳,豚肉,油揚げ,かまぼこ,木綿豆腐,竹輪,青のり	ごはん,小麦粉,油	にんじん,はくさい,白ネギ,ごぼう,しらたき
6木	ごはん	○	中華春雨スープ 甘辛チキン キャベツとしらすのゆかり和え	牛乳,肉団子,鶏肉,しらす	ごはん,春雨,砂糖,ごま	にんじん,玉ねぎ,小ねぎ,きくらげ,キャベツ,もやし
7金	有機野菜給食 少なめ ごはん	○	だんご汁 豚肉のオイスターソース炒め 味付け海苔	牛乳,豚肉,みそ,味付けのり	ごはん,やせうま	かぶ,はくさい,干しいたけ,九条ねぎ,キャベツ,もやし
10月	ごはん	○	麻婆豆腐 華風和え	牛乳,木綿豆腐,豚肉,大豆ミート,みそ	ごはん,サラダ油,片栗粉,砂糖,ごま油,ごま	玉ねぎ,にんじん,しょうが,にら,干しいたけ,もやし,コーン,ほうれん草,きゅうり
12水	コッペパン	○	★ABCスープ 野菜コロッケ いちごジャム	牛乳,ベーコン	コッペパン,マカロニ,サラダ油,コロッケ,油,いちごジャム	玉ねぎ,キャベツ,にんじん,パセリ
13木	ごはん	○	ほうれん草のみそ汁 サバの照り焼き ごま酢和え	牛乳,油揚げ,みそ,サバ,ささみ	ごはん,砂糖,ごま,ごま油	ほうれん草,しめじ,にんじん,玉ねぎ,キャベツ
14金	チキンライス	○	ホワイトシチュー ココアケーキ	牛乳,鶏肉,調製豆乳	ごはん,じゃがいも,薄力粉,強力粉,上白糖,サラダ油	玉ねぎ,にんじん,しめじ,ほうれん草
17月	ごはん	○	ぶたじゃが ニラともやしのかぼす和え	牛乳,豚肉,厚揚げ	ごはん,じゃがいも,砂糖,サラダ油,砂糖,ごま油	玉ねぎ,にんじん,さやいんげん,にら,もやし,かぼす果汁
18火	★キムタク ごはん	○	しらたきめんのスープ かりこりきゅうり	牛乳,豚肉,ベーコン	ごはん,砂糖,サラダ油,ごま油,ごま,砂糖	キムチ漬け,たくあん,小ねぎ,にんにく,にんじん,玉ねぎ,しらたき,きくらげ,きゅうり
19水	ナン	○	ラビオリスープ ドライカレー ジャーマンポテト	牛乳,豚肉,大豆ミート,ベーコン,ラビオリ(豚肉)	ナン,ラビオリ(小麦粉パン粉),サラダ油,じゃがいも	玉ねぎ,キャベツ,にんじん,パセリ,しょうが,にんにく,ラビオリ(玉ねぎ)
20木	ごはん	○	みそけんちん汁 ツナそぼろ丼 かにかまサラダ	牛乳,鶏肉,木綿豆腐,みそ,ツナ,かに風味かまぼこ	ごはん,砂糖,ノンエッグマヨネーズ	こんにゃく,ごぼう,にんじん,小ねぎ,干しいたけ,コーン,キャベツ,レモン果汁
21金	ごはん	○	★チキンカレー 花野菜のソテー	牛乳,鶏肉,ハム	ごはん,サラダ油,じゃがいも	にんにく,玉ねぎ,にんじん,りんごピューレ,ブロッコリー,カリフラワー,コーン
25火	少なめ ごはん	○	北海道ラーメン ★しゅうまい〜ゆずソース〜(2) もやしのナムル	牛乳,豚肉,みそ,しゅうまい(豚肉)	ごはん,ラーメン,サラダ油,ごま油,砂糖,ごま,しゅうまい(小麦粉,砂糖)	もやし,コーン,キャベツ,にんじん,白ネギ,ゆず果汁,しゅうまい(玉ねぎ,長ネギ,しょうが)
26水	ふるさと給食 まあるいパン	○	ポークビーンズ マカロニサラダ	牛乳,豚肉,ベーコン,大豆,ハム	まあるいパン,じゃがいも,黒砂糖,サラダ油,マカロニ,ノンエッグマヨネーズ	玉ねぎ,にんじん,トマト缶,きゅうり,コーン
27木	ごはん	○	きのこのみそ汁 鶏のごま焼き インゲンのおかか和え	牛乳,豚肉,みそ,鶏肉,かつお節	ごはん,ごま,砂糖	えのき,しめじ,干しいたけ,にんじん,小ねぎ,さやいんげん
28金	和牛給食 ごはん	○	牛丼の具 ひじきとかんきつチーズ サラダ	牛乳,和牛,ほしひじき	ごはん,砂糖	玉ねぎ,しらたき,にんじん,えのき,干しいたけ,白ネギ,キャベツ,きゅうり,レモン果汁,ゆず果汁

※2月2日は節分です。節分には、鬼(邪気)をはらうために豆まきをして歳の数だけ豆を食べますね。給食では3日に1日遅い節分給食を実施します。

大豆も出ますので、よく噛んで食べましょう。

※2月7日は「有機野菜給食」を実施します。有機野菜は、化学肥料や農薬を使わずに育てられた野菜です。自然の力を活かして作られるため、環境にもやさしく、野菜本来の味や香りを楽しむことができます。

※食材の仕入れにより、食材が変更する場合があります。

