

**平成30年度2月分学校給食献立予定表(前半)**

鹿児島大学教育学部附属小学校

日	曜	献立名	材料とその働き				エネルギー kcal	たんぱく質 g
			たんぱく質・無機質 からだをつくるもの	炭水化物・脂質 ねつやちからになるもの	ビタミン からだのちょうしをととのえるもの	調味料ほか		
★ はし	金	◎ごはん		米				
		牛乳	牛乳					
		みそけんちん汁	鶏肉 豆腐 合わせみそ	じやがいも サラダ油	だいこん にんじん 白こんにゃく ごぼう 葉ねぎ	酒 かつお節(だし)	605	27.0
		いわしの煮物	いわし	砂糖 でん粉	梅肉 しそ抽出液	しょうゆ みりん 食塩		
		浅漬け			きゅうり	食塩		
		節分豆	だいす いわし	さつまいも 砂糖 米油 ごま でん粉		食塩		
★ はし	月	◎粒チーズパン	チーズ	パン				
		牛乳	牛乳					
		厚揚げとえびのチリソース煮	厚揚げ えび うずら卵 鶏肉 だいす 赤みそ	砂糖 ごま油 でん粉	キャベツ にんじん たけのこ しいたけ グリンピース にんにく しょうが	ケチャップ こいくちしょうゆ うすくちしょうゆ 酒 みりん とうばんじゃん タバスコ 食塩	666	27.4
		◎ミックスフルーツ			ゼリー(砂糖・ぶどう糖果糖液糖)	りんご みかん 白桃 黄桃 いちご ゼリー(桜島小みかん皮)		
★ はし	火	◎ごはん		米				
		牛乳	牛乳					
		すき焼き風煮	牛肉 豚肉 焼き豆腐 うずら卵	マロニー 砂糖 サラダ油	はくさい 糸こんにゃく にんじん 深ねぎ だいすもやし しゅんぎく	こいくちしょうゆ うすくちしょうゆ 酒	633	28.8
		1食納豆	納豆					
★ はし	水	◎ごはん		米				
		牛乳	牛乳					
		◎石狩汁	さけ 焼き豆腐 米みそ	じやがいも	はくさい にんじん 深ねぎ 糸こんにゃく	酒かす 酒 かつお節(だし)	618	27.8
		◎和風ハンバーグ	ハンバーグ(豆腐・鶏肉・大豆たん白)	ハンバーグ(パン粉・植物油脂・ 加工でん粉) 砂糖 でん粉	ハンバーグ(たまねぎ) えのきたけ もやし 葉ねぎ	こいくちしょうゆ みりん ウスターソース		
★ はし	木	◎きな粉揚げパン	きな粉	パン 砂糖 なたね油		食塩		
		牛乳	牛乳					
		◎コーンラーメン	豚肉 焼き豚	中華めん ごま サラダ油	キャベツ もやし コーン にんじん 葉ねぎ にんにく しょうが	うすくちしょうゆ パイタン 食塩 白こしょう	643	23.8
		みかんジュース			みかんジュース			
★ はし	金	◎三色そぼろどんぶり	豚肉 だいす	砂糖 サラダ油 米	コーン えだまめ しょうが	こいくちしょうゆ みりん 酒		
		牛乳	牛乳					
		◎なめこ汁	油揚げ みそ(赤・合わせ)	さつまいも	なめこ にんじん こまつな だいこん	かつお節(だし)		
		飲むヨーグルト	ヨーグルト					
★ はし	火	◎ハヤシライス (麦ごはん)	牛肉 豚肉 粉チーズ 脱脂粉乳 生クリーム	じやがいも サラダ油 米 麦	たまねぎ にんじん マッシュルーム グリンピース にんにく	ケチャップ ハヤシルウ 赤ワイン デミグラスソース ウスターソース		
		牛乳	牛乳					
		◎デコポンサラダ		クリーミードレッシング	キャベツ きゅうり コーン デコポン			
		ごはん		米				
★ はし	水	牛乳	牛乳					
		じゃがいもの鳴門煮	鶏肉 厚揚げ ちくわ わかめ	じゃがいも 砂糖	だいこん にんじん 白こんにゃく いんげん	うすくちしょうゆ みりん かつお節(だし)	600	21.9
		ひじきとくるみのソテー	油揚げ ひじき	くるみ ごま 砂糖 ごま油	にんじん ひじき	こいくちしょうゆ うすくちしょうゆ		
		セルフフィッシュバーガー <sup>(バーガーパン・魚フライ・ ボイルキャベツ・タルタルソース)</sup>	魚フライ(ホキ)	魚フライ(パン粉・小麦粉 ・コーンスター) なたね油 パン タルタルソース	キャベツ	魚フライ(食塩)		
★ はし	木	牛乳	牛乳					
		◎卵入りコーンスープ	ベーコン 鶏卵 豆腐	でん粉	たまねぎ クリームコーン にんじん こまつな	うすくちしょうゆ コンソメ 食塩 白こしょう		
		◎チョコプリン	寒天	グラニュー糖 果糖 ショートニング 油脂加工		ココアパウダー カカオマス ゲル化剤 増粘剤 食塩	692	25.4
		◎手作りヨーグルトケーキ	ヨーグルト 鶏卵	小麦粉 砂糖 マーガリン		メーキングパウダー		
★ はし	金	牛乳	牛乳					
		◎揚げめんの野菜あんかけ	豚肉 いか えび あさり かまぼこ	でん粉 サラダ油 揚げめん	キャベツ もやし にんじん 葉ねぎ たけのこ たまねぎ きぬさや ヤングコーン チンゲンサイ しいたけ にんにく しょうが	うすくちしょうゆ 酒 中華だし 食塩 白こしょう	737	26.6
		◎ほうれんそうムース	加糖脱脂練乳 クリーム	ヤシ油 砂糖 水あめ	ほうれんそう	食塩 増粘多糖類 香料 乳化剤		

※ 必ず、親子で食材について確認しましょう。特に、食物アレルギーのあるお子さんについては、毎日確認してください。

## 平成30年度2月分学校給食献立予定表(後半)

鹿児島大学教育学部附属小学校

日	曜	献立名	材料とその働き				エネルギー kcal	たんぱく質 g
			たんぱく質・無機質 からだをつくるもの	炭水化物・脂質 ねつやちからになるもの	ビタミン からだのちょうしをととのえるもの	調味料ほか		
18	月	バターパン		パン				
		牛乳	牛乳					
		◎ビーフシチュー	牛肉 粉チーズ 脱脂粉乳	じゃがいも サラダ油	たまねぎ にんじん エリンギ ブロッコリー にんにく	ケチャップ トマトピューレー 赤ワイン ウスターーソース ビーフルウ 食塩 白こしょう	609	21.4
		◎かみかみだいこんの酢の物		ごま 砂糖 ごま油	千切だいこん きゅうり にんじん ごぼう	うすくちしょうゆ 酢 食塩		
★ はし	火	◎ごはん		米				
		牛乳	牛乳					
		肉団子の酢豚風	肉団子(牛肉・鶏肉・豚肉・小麦たん白) うずら卵	肉団子(パン粉・でん粉・砂糖) じゃがいも サラダ油 砂糖 でん粉	肉団子(たまねぎ) たまねぎ にんじん たけのこ ピーマン 赤ピーマン しいたけ	肉団子(しょうゆ・食塩・黒こしょう・ナツメグ) 酢 ケチャップ 黒酢 こいくちしょうゆ オイスターーソース	594	18.9
		◎くだもの			くだもの			
20	水	◎奄美の鶏飯 (1食のり)	鶏肉 鶏卵 のり	サラダ油 砂糖 米	にんじん ひじき 山川漬 しいたけ 葉ねぎ しょうが 深ねぎ	うすくちしょうゆ こいくちしょうゆ 酒 みりん チキンブイヨン がらスープ 食塩		
		牛乳	牛乳					
		ガルバンゾーとコーンのソテー	ひよこ豆 ウィンナー	サラダ油	コーン えだまめ	食塩 白こしょう	578	27.3
★ はし	金	◎ごはん		パン				
		牛乳	牛乳					
		◎おでん	鶏肉 うずら卵 竹輪 がんもどき こんぶ	さといも 砂糖	だいこん にんじん 黒こんにゃく いんげん	うすくちしょうゆ こいくちしょうゆ みりん かつお節(だし)	593	25.4
		はくさいの甘酢あえ	くきわかめ	ごま 砂糖	はくさい にんじん	酢 うすくちしょうゆ 食塩		
25	月	米粉入りパン		パン				
		◎マーマレードジャム		マーマレードジャム				
		牛乳	牛乳					
		◎海の幸カレーシチュー	ベーコン いか えび あさり 牛乳 生クリーム	じゃがいも	たまねぎ にんじん マッシュルーム グリンピース	ホワイトルウ 白ワイン 食塩 白こしょう カレー粉	631	21.9
		◎くだもの			くだもの			
★ はし	火	◎ごはん		米				
		牛乳	牛乳					
		◎さつま汁	鶏肉 油揚げ 合わせみそ	さつまいも	だいこん にんじん 白こんにゃく ごぼう 葉ねぎ しょうが	かつお節(だし)	613	26.0
		きびなごのかば焼き風	きびなご	でん粉 ごま 砂糖 なたね油		こいくちしょうゆ みりん		
★ はし	水	◎ごはん		米				
		牛乳	牛乳					
		マー婆ー豆腐	牛肉 豚肉 だいす 豆腐 みそ(赤・合わせ)	砂糖 でん粉 ごま油	たまねぎ にんじん たけのこ しいたけ にら しょうが にんにく	ケチャップ こいくちしょうゆ とうばんじやん マー婆ー豆腐の素	671	28.3
		◎蒸ししゅうまい	豚肉 鶏肉 大豆たん白 ほたて貝エキス	豚脂 小麦粉 でん粉 砂糖	たまねぎ しょうが にんにく	発酵調味料 しょうゆ 食塩 チキンブイヨン		
		ボイルキャベツ しゅうまいのたれ			キャベツ	しゅうまいのたれ		
28	木	◎テーブルロールパン		パン				
		牛乳	牛乳					
		◎たらこスパゲッティ (1食ぎみのり)	ベーコン たらこ 貝柱 のり	スパゲッティ ノンエッグマヨネーズ オリーブ油	たまねぎ にんじん こまつな しめじ レモン果汁 にんにく	白ワイン コンソメ 昆布茶 食塩 白こしょう	580	22.7
		◎なつみかんサラダ		フレンチドレッシング	キャベツ きゅうり なつみかん			
お知らせ	<今月の行事>				<はしをもつくる日> ★の日は、「はし」をもつくる日です。 きれいにあらったはしを、わすれないようにもってきましょう。		平成30年度2月分平均栄養量 エネルギー(kcal) たんぱく質(g)	
	3日(日) 4日(月) 11日(月) 21日(木)	節分 建国記念の日 校内音楽発表会(給食なし)	1日 5日 6日 7日 8日 13日 15日 19日 22日 26日 27日		641	25.1		