

令和7年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 からだのちょうしきをととのえるもの	調味料ほか		
★ はし	3月	◎きなこ揚げパン	きなこ	砂糖 なたね油 パン		食塩	594	27.6
		牛乳	牛乳					
		鮭のクリーム煮	牛乳 鮭 生クリーム 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 しめじ えだまめ	アレルギーフリールウ 白ワイン 食塩 白こしょう		
		節分豆	だいず いわし	さつまいも 砂糖 油 ごま 水あめ		食塩		
★ はし	4火	◎ごはん		米			550	21.7
		牛乳	牛乳					
		呉汁	大豆 合わせみそ 油揚げ おからパウダー	じゃがいも	だいこん にんじん こんにゃく ごぼう 葉ねぎ	かつお節(だし)		
		いわしの煮物	いわし	砂糖 でん粉	だいこん	しょうゆ 発酵調味料 酢 こんぶだし		
		◎浅漬け			はくさい	食塩		
★ はし	5水	◎ごはん		米			551	22.7
		牛乳	牛乳					
		◎肉じゃが	牛肉 厚揚げ うずら卵 さつま揚げ	じゃがいも 砂糖 サラダ油	たまねぎ にんじん 糸こんにゃく いんげん しいたけ しょうが にんにく	うすくちしょうゆ こいくちしょうゆ みりん		
		もやしのナムル		砂糖 ごま油	だいずもやし もやし きゅうり	酢 うすくちしょうゆ ラー油		
★ はし	6木	バターパン		パン			556	29.6
		牛乳	牛乳					
		◎ほうとう	鶏肉 油揚げ	うどん	はくさい かぼちゃ にんじん しめじ ごぼう 葉ねぎ しょうが	こいくちしょうゆ うすくちしょうゆ みりん 酒 かつお節(だし)		
		いりこ豆	だいず 田作り煮干し					
		◎くだもの			くだもの			
★ はし	7金	◎チキンカレー (麦ごはん)	鶏肉 ヨーグルト 粉チーズ 脱脂粉乳	じゃがいも サラダ油 米 麦	たまねぎ にんじん グリンピース りんご にんにく	カレールウ ケチャップ ウスターソース 赤ワイン カレー粉 食塩	590	21.6
		牛乳	牛乳					
		◎なつみかんサラダ			キャベツ なつみかん きゅうり	ノンオイルクリーミーフレンチドレッシング		
★ はし	12水	◎手作り抹茶ケーキ	牛乳 鶏卵 小豆甘納豆	小麦粉 砂糖 サラダ油		ベーキングパウダー 重曹 抹茶	561	23.8
		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 コーン もやし にんじん 葉ねぎ しょうが にんにく	うすくちしょうゆ バイタン 食塩 白こしょう		
		◎ヨーグルト	ヨーグルト					
★ はし	13木	◎ミルクパン		パン			525	26.1
		牛乳	牛乳					
		◎水ぎょうざ	ぎょうざ(豚肉・鶏肉・大豆たん白・大豆粉)	ぎょうざ(小麦粉・植物油脂・砂糖 ・加工でん粉) 緑豆春雨 ごま油	ぎょうざ(キャベツ・たまねぎ・しょうが) たまねぎ にんじん もやし チンゲンサイ	ぎょうざ(しょうゆ・醸造調味料・食塩・香辛料) うすくちしょうゆ 中華だし 食塩 白こしょう		
		鶏肉のマヨネーズ炒め	鶏肉	サラダ油	たまねぎ ピーマン(緑・赤) 黄パプリカ	ノンエッグマヨネーズ うすくちしょうゆ 食塩 白こしょう		
★ はし	14金	◎ごはん		米			539	23.0
		牛乳	牛乳					
		みそけんちん汁	豆腐 鶏肉 合わせみそ	じゃがいも サラダ油	だいこん にんじん こんにゃく ごぼう 葉ねぎ	酒 かつお節(だし)		
		◎和風ハンバーグ	ハンバーグ(豆腐・鶏肉・小麦たんぱく)	ハンバーグ(パン粉・砂糖・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	ハンバーグ(しょうゆ・食塩) こいくちしょうゆ ウスターソース みりん		
★ はし	17月	◎米粉入りパン		パン			612	22.5
		マーマレード				マーマレード		
		牛乳	牛乳					
		白菜のクリーム煮	肉団子(牛肉・鶏肉・豚肉・小麦たんぱく) 牛乳 生クリーム 粉チーズ 脱脂粉乳	肉団子(パン粉・でん粉・砂糖) じゃがいも	肉団子(たまねぎ) はくさい たまねぎ にんじん しめじ パセリ	肉団子(しょうゆ・食塩・香辛料) ホワイトルウ 食塩 白こしょう		
		切干大根のごま炒め	まぐろ	すりごま 砂糖 ごま油	ごまつな 千切大根	こいくちしょうゆ		

※ 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。

令和7年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			
★ はし	18	火	◎ごはん	米			532	22.4	
			牛乳	牛乳					
			大豆の磯煮	だいず 鶏肉 竹輪 厚揚げ	じゃがいも 砂糖 サラダ油	にんじん れんこん いんげん 黒こんにゃく ひじき			こいくちしょうゆ うすくちしょうゆ みりん かつお節(だし)
			◎くだもの			くだもの			
★ はし	19	水	◎ごはん	米			572	23.7	
			牛乳	牛乳					
			◎なめこ汁	みそ(赤・合わせ) 油揚げ	さつまいも	なめこ だいこん にんじん こまつな			かつお節(だし)
			◎サンクローニ	豚肉	米粉 でん粉 なたね油 黒砂糖	しょうが			黒酢 こいくちしょうゆ うすくちしょうゆ 酒
	20	木	◎テーブルロールパン	パン			553	21.8	
			牛乳	牛乳					
			◎スープスパゲッティ	ベーコン	スパゲッティ オリーブ油	たまねぎ にんじん エリンギ えのきたけ しめじ こまつな 黄パプリカ にんにく			うすくちしょうゆ 白ワイン コンソメ 食塩 白こしょう
			◎セサミサラダ			キャベツ きゅうり コーン			ノンオイルクリーミー胡麻ドレッシング
★ はし	21	金	◎ごはん	米			560	24.0	
			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)
			◎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	火	◎親子どんぶり	鶏卵 鶏肉 かまぼこ	砂糖 でん粉 米	たまねぎ にんじん 葉ねぎ しいたけ	うすくちしょうゆ こいくちしょうゆ みりん 酒 かつお節(だし) 食塩	503	23.3
			牛乳	牛乳					
			◎海藻サラダ	くきわかめ こんぶ つのまた(赤・青) 白キリンサイ		もやし きゅうり だいこん コーン	青じそドレッシング		
★ はし	26	水	◎ごはん	米			534	19.2	
			牛乳	牛乳					
			◎はるさめスープ	ベーコン	緑豆ブレンド春雨	たまねぎ にんじん こまつな きくらげ			うすくちしょうゆ 酒 中華だし 食塩 白こしょう
			◎回鍋肉(ホイコーロー)	豚肉(もも・ばら) みそ(赤・合わせ)	でん粉 サラダ油	キャベツ たまねぎ にんじん たけのこ 深ねぎ ピーマン しいたけ にんにく しょうが			てんめんじゃん うすくちしょうゆ 酒 こいくちしょうゆ とうぼんじゃん 食塩
	27	木	◎黒砂糖パン	パン			584	29.4	
			牛乳	牛乳					
			高野豆腐の卵とじ	鶏卵 えび 高野豆腐 鶏肉	砂糖 サラダ油	たまねぎ キャベツ にんじん きぬさや しいたけ			うすくちしょうゆ みりん 酒 食塩 かつお節(だし)
			◎フルーツ白玉	黒豆	砂糖 上新粉 でん粉	黄もも 白もも みかん パインアップル いちご			ビタミン飲料の素

お知らせ

＜今月の行事＞

2日(日) 節分 3日(月) 立春
 10日(月) 2/15(土) 公開研究会振替休日
 11日(火) 建国記念の日
 14日(金) 公開準備(1～3年生給食なし)
 15日(土) 公開研究会(給食なし)
 23日(日) 天皇誕生日 24日(月) 振替休日
 26日(水) マイプロDay(1～2年生給食なし)
 28日(金) 校内音楽発表会(給食なし)



＜はしをもってくる日＞

★の日は、「はし」をもってくる日です。
 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。

4日 5日 6日 12日 14日 18日 19日 21日 26日

令和7年2月分平均栄養量	
エネルギー(kcal)	たんぱく質(g)
557	23.9

◎印の献立は、6年生からのリクエスト献立です。

