

令和6(2024)年 2月 給食予定献立表

小学校(親子)
寝屋川市教育委員会
寝屋川市学校給食会

◎印は「かみかみ献立」です

日 (曜)	献立名	食 品 名			
		赤 (体をつくる)	緑 (体の調子をととのえる)	黄 (エネルギーになる)	その他
1 (木)	牛乳 ハヤシライス ブロッコリーのおひたし	牛乳 豚肉 削り節	玉ねぎ 人参 ブロッコリー	米 押麦 なたね油 じゃが芋	こしょう ハヤシルー トマトビュレ ウスターソース 濃口しょうゆ
2 (金)	牛乳 わかめごはん いわしの煮付け 白菜のみそ汁 節分豆	牛乳 わかめ いわし 豆腐 赤みそ 白みそ 削り節 節分豆	土しょうが 白菜 人参	米 砂糖	酢 濃口しょうゆ 酒
5 (月)	牛乳 親子丼 酢みそ和え	牛乳 鶏肉 たまご 削り節 油揚げ ちくわ 白みそ	玉ねぎ 人参 干しいたけ 青ねぎ わけぎ	米 砂糖 かたくり粉 砂糖	濃口しょうゆ みりん 酢 塩
6 (火)	牛乳 食パン ウィンナーのケチャップ煮 きゃべつのソテー 白花豆のポタージュ	牛乳 ウィンナー ベーコン 白花豆 調理用牛乳 生クリーム	キャベツ 人参 玉ねぎ 人参 バセリ	食パン 砂糖 なたね油 じゃが芋 なたね油 バター 小麦粉	トマトケチャップ ウスターソース 塩 こしょう 塩 こしょう チキンブイオン
7 (水)	牛乳 ごはん わかめと野菜のスープ チャプチェ	牛乳 わかめ 削り節 鶏肉 豚肉	もやし 人参 玉ねぎ 青ねぎ 玉ねぎ 人参 にらしめじ 干しいたけ にんにく	米 トック 糸こんにゃく ごま油 ごま	淡口しょうゆ 酒 濃口しょうゆ みりん 淡口しょうゆ 塩
8 (木)	牛乳 ピラフ マカロニスープ 生カットりんご	牛乳 ベーコン ウィンナー 鶏肉 削り節	人参 玉ねぎ とうもろこし キャベツ 人参 りんご	米 押麦 なたね油 マカロニ	淡口しょうゆ 塩 こしょう 塩 こしょう 淡口しょうゆ
9 (金)	牛乳 揚げパン ミートボールと野菜の甘酢煮 野菜スープ	牛乳 ミートボール ベーコン 削り節	人参 ピーマン 玉ねぎ 干しいたけ 玉ねぎ 人参 キャベツ	コッペパン なたね油 砂糖 砂糖 かたくり粉 なたね油	酢 濃口しょうゆ こしょう チキンブイオン 淡口しょうゆ 塩 こしょう
13 (火)	牛乳 カレーライス ひじきと白菜のサラダ	牛乳 牛肉 ひじき 粉かつお	玉ねぎ 人参 白菜 人参	米 押麦 なたね油 じゃが芋 砂糖	こしょう カレールウ 濃口しょうゆ 酢
14 (水)	牛乳 大根の炊き込みごはん 田舎汁 ヨーグルト	牛乳 鶏肉 削り節 豚肉 油揚げ 赤みそ 削り節 ヨーグルト	大根 大根葉 人参 人参 青ねぎ	米 押麦 さつま芋 白玉団子 こんにゃく	塩 淡口しょうゆ
15 (木)	牛乳 ごはん 豚肉とじゃが芋の煮付け ごま和え	牛乳 豚肉 絹揚げ	玉ねぎ 人参 白菜 ほうれん草	米 じゃが芋 こんにゃく 砂糖 ごま	濃口しょうゆ 濃口しょうゆ
16 (金)	牛乳 黒糖パン 韓国風寄せ揚げ ビーフンスープ	牛乳 まぐろオイル漬け 鶏肉 削り節	白菜キムチ 玉ねぎ たら チンゲンサイ キャベツ 人参	黒糖パン じゃが芋 小麦粉 かたくり粉 上新粉 なたね油 ビーフン	淡口しょうゆ 塩
19 (月)	牛乳 ◎玄米ごはん 大根のみそ汁 和風ハンバーグ 味付けのり	牛乳 大豆 赤みそ 白みそ 削り節 ハンバーグ 味付けのり	大根 人参 青ねぎ 玉ねぎ	米 もち玄米 砂糖	濃口しょうゆ みりん
20 (火)	牛乳 チキンピラフ 中華風コンソメスープ 桃ゼリー	牛乳 鶏肉 ベーコン たまご	玉ねぎ 人参 玉ねぎ クリームコーン チンゲンサイ 干しいたけ	米 なたね油 かたくり粉 桃ゼリー	塩 こしょう トマトケチャップ 濃口しょうゆ 塩 チキンブイオン
21 (水)	牛乳 ごはん 関東煮 きゃべつとたくあんのとえ物	牛乳 鶏肉 絹揚げ 平天	人参 キャベツ たくあん	米 じゃが芋 こんにゃく 砂糖 ごま なたね油	濃口しょうゆ
22 (木)	牛乳 コッペパン さけフライ ソイサラダ コンソメスープ	牛乳 さけフライ 大豆 鶏肉 削り節	キャベツ 人参 玉ねぎ 人参 バセリ	コッペパン なたね油 なたね油 ノンエッグマヨネーズ	淡口しょうゆ 塩 こしょう
26 (月)	牛乳 キムチチャーハン わんたんスープ ミックスゼリー	牛乳 焼豚 ミートボール	人参 干しいたけ 白菜キムチ 人参 たけのこ もやし 干しいたけ パイン缶	米 押麦 ごま油 ワンタンの皮 ごま油 ミックスゼリー (みかん・黄桃・梨)	濃口しょうゆ 塩 こしょう 淡口しょうゆ 塩 こしょう チキンブイオン
27 (火)	牛乳 減量パン カレーうどん ごぼうサラダ	牛乳 牛肉 削り節	人参 玉ねぎ 青ねぎ ごぼう 人参 とうもろこし	減量パン うどん なたね油 ごま なたね油 コーンドレッシング	こしょう カレールウ 濃口しょうゆ 濃口しょうゆ
28 (水)	牛乳 ごはん 芋煮 ひじきふりかけ	牛乳 牛肉 ひじき ちりめんじゃこ	土しょうが 人参 大根 白ねぎ 土しょうが	米 砂糖 なたね油 こんにゃく 里芋 ごま 砂糖	濃口しょうゆ 濃口しょうゆ みりん
29 (木)	牛乳 ごはん さばのみぞれ煮 鶏団子と野菜のごまみそスープ	牛乳 さば 鶏肉団子 白みそ 赤みそ 削り節	大根 れんこん ごぼう 人参 干しいたけ 青ねぎ	米 砂糖 すりごま	濃口しょうゆ 酒 みりん 酢

里いも

里いもはアジアのとても暑い地域で生まれた作物で、縄文時代に日本に伝わったと言われています。

米より先に主食とされていた、歴史のあるいもです。

里いもという名前は山で採れる「山いも」に対して、里で採れるから里いもと呼ばれるようになったと言われています。里いもは、地下にある茎が肥大したもので、親いもの周りに子いも、孫いもとついで増えていくことから、「子宝」や「子孫繁栄」を願う縁起物として正月料理にも取り入れられています。

栄養素	I類キー	たんぱく質	脂質	カルシウム	マグネシウム	鉄
単位	kcal	%	%	mg	mg	mg
当月平均	614	15.4	29.8	322	79	2.3
摂取基準	650	エネルギーの 13~20%	エネルギーの 20~30%	350	50	3.0
亜鉛	ビタミンA	ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンC	食物繊維	食塩相当量
mg	µg	mg	mg	mg	g	g
3.0	254	0.32	0.49	23	5.3	2.4
2.0	200	0.40	0.40	25	4.5	2.0