



日曜	献立名 ◇:加工品	おもにエネルギーとなる食品【きいろ】	おもに体をつくる食品【あか】	おもに体の調子を整える食品【みどり】	おもな調味料	エネルギーたんぱく質 脂質	
2月	ミルクパン 牛乳	ミルクパン	牛乳			580	
	ぎゅうにくとペンネのトマトに	ペンネ サラダあぶら さとう	ぎゅう肉	カリフラワー たまねぎ にんじん グリンピース トマト	おろしにんにく 鶏がらスープ ケチャップ ウスターーズ 赤ワイン 塩 こしょう	25.8	
月	だいこんサラダ	さとう サラダあぶら	ちくわ	だいこん にんじん きゅうり	酢 醤油 こしょう	21.3	
3	麦ご飯 牛乳	こめ おおむぎ	牛乳			625	
火	よせなべふう【こくとうピーンズ△】	しらたまもち 【こくとう こむぎこ さとう】	とり肉 かまぼこ とうふ 【だいす】	はくさい にんじん えのき しいたけ いとこんにやく ねぎ	鶏がらスープ 酒 塩 醤油	24.5	
4	いわしみぞれに△【ゆでもやし】	さとう でんぶん	いわし(さかな)	だいこん 【もやし】	醤油 みりん 塩 水【塩 醤油】	19.5	
水	こくとうパン 牛乳	こくとうパン	牛乳			600	
木	こめこのクリームスープ	サラダあぶら さつまいも こめこ	とり肉 牛乳 なまクリーム	たまねぎ にんじん コーン グリンピース	鶏がらスープ 塩 こしょう	24.6	
5	ハムサラダ	サラダあぶら さとう	ハム	キャベツ きゅうり にんじん	レモン汁 塩 こしょう	21.2	
6	麦ご飯 牛乳	こめ おおむぎ	牛乳			578	
金	だいすのいそに	サラダあぶら さとう	だいす とり肉 てんぶら ひじき	にんじん たまねぎ こんにゃく いんげん	酒 醤油	25.9	
9月	ほうれんそうとコーンのあえもの	さとう	ツナ(まぐろ)	ほうれんそう コーン にんじん	醤油	17.1	
10月	げんりょうコッペパン 牛乳	コッペパン	牛乳			636	
11月	コーンラーメン	富田中学校 リクエスト献立	ちゅうかめん ごまあぶら	やきぶた わかめ	コーン にんじん もやし チンゲンサイ ねぎ	おろしにんにく こしょう 豚骨スープ 醤油 中華スープストック	24.1
12月	ツナサラダ【ガトーショコラ△】	サラダあぶら さとう【ガトーショコラ】	ツナ(まぐろ)	キャベツ にんじん えだまめ	酢 塩 こしょう 醤油 レモン汁	25.1	
1月	麦ご飯 牛乳	こめ おおむぎ	牛乳			631	
2月	あつあげのカレーに	じゃがいも サラダあぶら さとう でんぶん	ぶた肉 あつあげ	たまねぎ トマト	おろししょうが 鶏がらスープ ケチャップ 醤油 酒 ウスターーズ 塩 カレー粉	24.5	
3月	ひじきとささみのサラダ	さとう マヨネーズ(ノンエッグ)	ひじき とりささみ	ほうれんそう にんじん	醤油	19.3	
4月	けんこくきねんの日						
5月	麦ご飯 牛乳	こめ おおむぎ	牛乳			586	
6月	にくみそどん(ぐ)	サラダあぶら さとう	ぶた肉 ぎゅう肉 だいす みそ	たまねぎ たけのこ ピーマン しいたけ カラーピーマン	おろししょうが 酒 みりん 醤油	24.6	
7月	わかめスープ	ごまあぶら	わかめ かまぼこ とうふ	にんじん えのき ねぎ	鶏がらスープ 醤油 塩 こしょう	19.2	
8月	麦ご飯 牛乳	こめ おおむぎ	牛乳			581	
9月	いかとだいこんのもの	さとう	いか てんぶら	だいこん にんじん	みりん 酒 醤油	27.8	
10月	とうにゅうみそしる	さといも	とり肉 あぶらあげ とうふ とうにゅう みそ	はくさい にんじん	煮干だし	15.4	
11月	げんりょうコッペパン 牛乳	コッペパン	牛乳			588	
12月	わふうスパゲティ	スパゲティ サラダあぶら	ベーコン とり肉	たまねぎ ズッキーニ にんじん しめじ ねぎ	おろしにんにく 醤油 塩 こしょう	24.8	
1月	ひゅうがなつドレッシングサラダ	ひゅうがなつドレッシング	ハム	キャベツ きゅうり コーン		22.4	
2月	麦ご飯 牛乳	こめ おおむぎ	牛乳			591	
3月	どさんこじる	じゃがいも バター	ぶた肉 みそ	たまねぎ にんじん もやし コーン	煮干だし おろししょうが	25.2	
4月	せんぎりだいこんのいために	サラダあぶら さとう	とり肉 あぶらあげ てんぶら	せんぎりだいこん いとこんにやく にんじん しいたけ いんげん	酒 みりん 醤油	17.0	
5月	こめこパン 牛乳	こめこパン	牛乳			595	
6月	かぼちゃコロッケ△【キャベツレモンあえ】	じゃがいも こむぎこ パームゆ パンこ でんぶん さとう		かぼちゃ 玉ねぎ 【キャベツ】	塩【醤油 レモン汁 酢】	23.1	
7月	ベーコンとひよこまめのスープ	ひよこまめ サラダあぶら	ベーコン	カリフラワー ズッキーニ たまねぎ にんじん しめじ セロリ	塩 こしょう 洋風スープストック 醤油	23.8	
8月	麦ご飯 牛乳	こめ おおむぎ	牛乳			648	
9月	ドライカレー	サラダあぶら さとう	ぎゅう肉 ぶた肉 だいす	たまねぎ にんじん ピーマン トマト	赤ワイン おろしにんにく 鶏がらスープ ウスターーズ ケチャップ 醤油 塩 カレー粉 カレーフレーク	23.8	
10月	はくさいスープ	マロニー	ワインナー	はくさい たまねぎ にんじん にら	鶏がらスープ 醤油 塩 こしょう	23.3	
11月	麦ご飯 牛乳	こめ おおむぎ	牛乳			617	
12月	ブルコギ	さとう でんぶん ごま ごまあぶら	ぎゅう肉 みそ	たまねぎ もやし にら キャベツ しめじ	おろしにんにく おろししょうが 醤油 みりん 酒 醤油 コチジャン	25.4	
1月	ワンタンスープ【ブルーベリーゼリー△】	ワンタン【ブルーベリーゼリー】	とり肉	しいたけ にんじん はくさい チンゲンサイ	鶏がらスープ 醤油 中華スープストック 酒 塩	16.1	
2月	てんのうたんじょう日						
3月	げんりょう麦ご飯 牛乳【ぶりかけ△】	こめ おおむぎ【ぶりかけ】	牛乳			640	
4月	みそにこみうどん	うどん	とり肉 あぶらあげ みそ	しいたけ にんじん はくさい ごぼう ねぎ	煮干だし みりん 醤油	24.6	
5月	ウインナーとやさいのソテー	サラダあぶら	ワインナー	キャベツ たまねぎ もやし カラーピーマン	おろしにんにく 塩 こしょう	19.4	
6月	ホットドッグパン△ 牛乳	ホットドッグパン	牛乳			611	
7月	チリドッグ(ぐ)	サラダあぶら さとう	ぎゅう肉 ぶた肉 だいす	たまねぎ にんじん ピーマン	おろしにんにく 赤ワイン ウスターーズ ケチャップ トマトピューレ チリソース 塩 こしょう	27.2	
8月	コーンスープ	サラダあぶら	ベーコン	カリフラワー たまねぎ にんじん コーン	パセリフレーク 鶏がらスープ こしょう 塩	24.6	
9月	麦ご飯 牛乳	こめ おおむぎ	牛乳			607	
10月	さかなのレモンソース【きゅうり】	こめこ こむぎこ だいすあぶら さとう	さわら(さかな)	【きゅうり】	酒 塩 こしょう 醤油 レモン汁【塩】	26.8	
11月	もずくスープ		もずく とり肉	たけのこ ほうれんそう にんじん えのき	鶏がらスープ 醤油 塩 こしょう おろししょうが	20.4	
12月	麦ご飯 牛乳	こめ おおむぎ	牛乳			625	
1月	こうやどうふのたまごとじ	サラダあぶら さとう	とり肉 かまぼこ こうやどうふ たまご	たまねぎ にんじん えだまめ	醤油 塩 みりん	28.5	
2月	さんしょくすのもの	ごま さとう		もやし にんじん きゅうり	酢 塩 醤油	21.1	



## 2月 献立表

太字:新富産 16日:新富町地産地消の日



日曜	献立名 ◇:加工品	おもにエネルギーとなる食品【きいろ】	おもに体をつくる食品【あか】	おもに体の調子を整える食品【みどり】	おもな調味料	エヌルギー たんぱく質 脂質	
2月	ミルクパン 牛乳	ミルクパン	牛乳			730	
	牛肉とパンのトマト煮	パン サラダ油 砂糖	牛肉	カリフラワー 玉ねぎ にんじん グリンピース トマト	おろしにんにく 鶏がらスープ ケチャップ ウスター・ソース 赤ワイン 塩 こしょう	31.7	
	大根サラダ	砂糖 サラダ油	竹輪	大根 にんじん きゅうり	酢 醤油 こしょう	25.4	
3火	麦ご飯 牛乳	米 大麦	牛乳			741	
	寄せ鍋風【黒糖ピーンズ◇】	白玉もち 【黒糖 小麦粉 砂糖】	鶏肉 かまぼこ 豆腐 【大豆】	白菜 にんじん えのき しいたけ 糸こんにゃく ねぎ	鶏がらスープ 酒 塩 醤油	28.5	
4水	いわしみぞれ煮◇【ゆでもやし】	砂糖 でん粉	いわし(魚)	大根 【もやし】	醤油 みりん 塩 水【塩 醤油】	22.2	
5木	黒糖パン 牛乳	黒糖パン	牛乳			753	
	米粉のクリームスープ	サラダ油 さつまいも 米粉	鶏肉 牛乳 生クリーム	玉ねぎ にんじん コーン グリンピース	鶏がらスープ 塩 こしょう	30.0	
	ハムサラダ	サラダ油 砂糖	ハム	キャベツ きゅうり にんじん	レモン汁 醋 塩 こしょう	25.1	
6金	麦ご飯 牛乳	米 大麦	牛乳			691	
	チキンヤオロース	ごま油 サラダ油 砂糖	豚肉	ピーマン にんにくの芽 竹の子 もやし	おろししょうが 醤油 酒 オイスター・ソース	28.6	
	中華卵スープ	サラダ油 でん粉	ベーコン 卵	玉ねぎ にんじん ほうれん草 コーン にら	鶏がらスープ 中華スープストック 醤油 塩 こしょう	21.5	
7土	麦ご飯 牛乳	米 大麦	牛乳			711	
8日	大豆の磯煮	サラダ油 砂糖	大豆 鶏肉 天ぷら ひじき	にんじん 玉ねぎ こんにゃく いんげん	酒 醤油	30.6	
	ほうれん草とコーンの和え物	砂糖	ツナ(まぐろ)	ほうれん草 コーン にんじん	醤油	19.4	
9月	減量コッペパン 牛乳	コッペパン	牛乳			830	
	コーンラーメン	富田中学校 リクエスト献立	中華麺 ごま油	焼豚 わかめ	コーン にんじん もやし チンゲン菜 ねぎ	おろしにんにく こしょう 脱骨スープ 醤油 中華スープストック	31.0
	ツナサラダ【ガトーショコラ◇】	サラダ油 砂糖【ガトーショコラ】	ツナ(まぐろ)	キャベツ にんじん 枝豆	酢 塩 こしょう 醤油 レモン汁	30.0	
10火	麦ご飯 牛乳	米 大麦	牛乳			757	
	厚揚げのカレー煮	じゃがいも サラダ油 砂糖 でん粉	豚肉 厚揚げ	玉ねぎ トマト	おろししょうが 鶏がらスープ ケチャップ 醤油 酒 ウスター・ソース 塩 カレーパウダー	28.9	
	ひじきとささみのサラダ	砂糖 マヨネーズ(ノンエッグ)	ひじき 鶏ささみ	ほうれん草 にんじん	醤油	22.1	
11水	建国記念の日						
12木	麦ご飯 牛乳	米 大麦	牛乳			701	
	肉みそ丼(具)	サラダ油 砂糖	豚肉 牛肉 大豆 味噌	玉ねぎ 竹の子 ピーマン しいたけ カラーピーマン	おろししょうが 酒 みりん 醤油	29.1	
	わかめスープ	ごま油	わかめ かまぼこ 豆腐	にんじん えのき ねぎ	鶏がらスープ 醤油 塩 こしょう	22.1	
13金	麦ご飯 牛乳	米 大麦	牛乳			695	
	いかと大根の煮物	砂糖	いか 天ぷら	大根 にんじん	みりん 酒 醤油	33.1	
	豆乳みそ汁	里いも	鶏肉 油揚げ 豆腐 豆乳 味噌	白菜 にんじん	煮干だし	17.3	
14月	減量コッペパン 牛乳	コッペパン	牛乳			794	
	和風スパゲティ	スパゲティ サラダ油	ベーコン 鶏肉	玉ねぎ ズッキーニ にんじん しめじ ねぎ	おろしにんにく 醤油 塩 こしょう	32.2	
	日向夏ドレッシングサラダ	日向夏ドレッシング	ハム	キャベツ きゅうり コーン		27.6	
15火	麦ご飯 牛乳	米 大麦	牛乳			707	
	どさんこ汁	じゃがいも バター	豚肉 味噌	玉ねぎ にんじん もやし コーン	煮干だし おろししょうが	29.8	
	千切大根の炒め煮	サラダ油 砂糖	鶏肉 油揚げ 天ぷら	千切大根 糸こんにゃく にんじん しいたけ いんげん	酒 みりん 醤油	19.3	
16水	米粉パン 牛乳	米粉パン	牛乳			790	
	かぼちゃコロッケ◇【キャベツレモン和え】	じゃがいも 小麦粉 砂糖 パーム油 パン粉 でん粉		かぼちゃ 玉ねぎ 【キャベツ】	塩【醤油 レモン汁 醋】	30.3	
	ベーコンヒヨコ豆のスープ	ひよこ豆 サラダ油	ベーコン	カリフラワー ズッキーニ 玉ねぎ にんじん しめじ セロリ	塩 こしょう 洋風スープストック 醤油	29.1	
17木	麦ご飯 牛乳	米 大麦	牛乳			778	
	ドライカレー	サラダ油 砂糖	牛肉 豚肉 大豆	玉ねぎ にんじん ピーマン トマト	赤ワイン おろしにんにく 鶏がらスープ ウスター・ソース ケチャップ 醤油 塩 カリーパウダー カレーフレーク	28.1	
	白菜スープ	マロニ	ウインナー	白菜 玉ねぎ にんじん にら	鶏がらスープ 醤油 酒 塩 こしょう	27.2	
18金	麦ご飯 牛乳	米 大麦	牛乳			729	
	ブルコギ	砂糖 でん粉 ごま ごま油	牛肉 味噌	玉ねぎ もやし にら キャベツ しめじ	おろしにんにく おろししょうが 醤油 みりん 酒 醤油 ノチジャン	30.0	
	ワンタンスープ【ブルーベリーゼリー◇】	ワンタン【ブルーベリーゼリー】	鶏肉	しいたけ にんじん 白菜 チンゲン菜	鶏がらスープ 醤油 中華スープストック 酒 塩	18.2	
19月	天皇誕生日						
20火	減量麦ご飯 牛乳 【ふりかけ◇】	米 大麦【ふりかけ】	牛乳			741	
	味噌煮込みうどん	うどん	鶏肉 油揚げ 味噌	しいたけ にんじん 白菜 ごぼう ねぎ	煮干だし みりん 醤油	28.6	
	ワインナーと野菜のソテー	サラダ油	ワインナー	キャベツ 玉ねぎ もやし カラーピーマン	おろしにんにく 塩 こしょう	22.6	
21水	ホットドッグパン ◇ 牛乳	ホットドッグパン	牛乳			713	
	チリドッグ(具)	サラダ油 砂糖	牛肉 豚肉 大豆	玉ねぎ にんじん ピーマン	おろしにんにく 赤ワイン ウスター・ソース ケチャップ トマトピューレ テリソース 塩 こしょう	31.7	
	コーンスープ	サラダ油	ベーコン	カリフラワー 玉ねぎ にんじん コーン	バセリフレーク 鶏がらスープ こしょう 塩	28.5	
22木	麦ご飯 牛乳	米 大麦	牛乳			723	
	魚のレモンソース【きゅうり】	米粉 小麦粉 大豆油 砂糖	さわら(魚)	【きゅうり】	酒 塩 こしょう 醤油 レモン汁【塩】	31.3	
	もずくスープ		もずく 鶏肉	竹の子 ほうれん草 にんじん えのき	鶏がらスープ 醤油 塩 こしょう おろししょうが	23.2	
23金	麦ご飯 牛乳	米 大麦	牛乳			750	
	高野豆腐の卵とじ	サラダ油 砂糖	鶏肉 かまぼこ 高野豆腐 卵	玉ねぎ にんじん 枝豆	醤油 塩 みりん	33.9	
	三色酢の物	ごま 砂糖		もやし にんじん きゅうり	酢 醤油	24.4	

※ 入荷の都合により、材料等が変更になる場合があります。あらかじめ、御了承ください。

令和7年度

2月

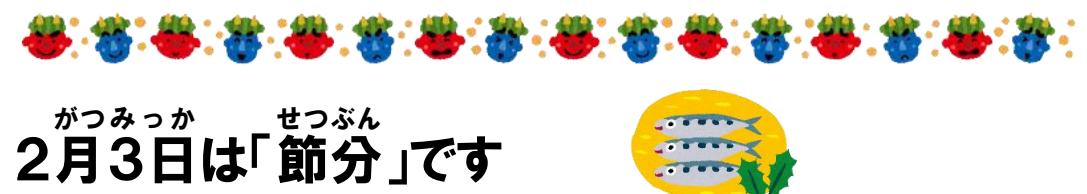
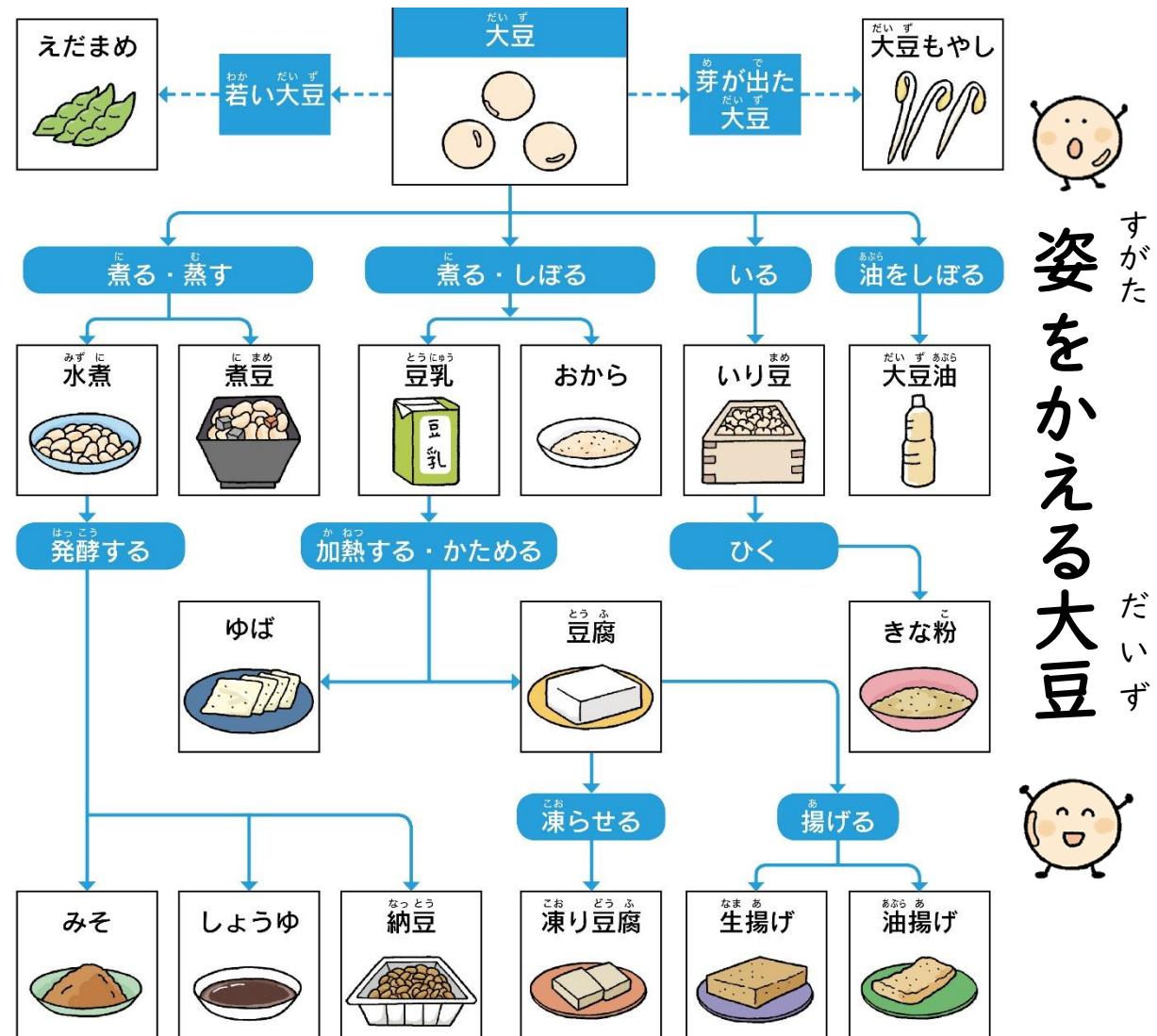
## 給食だより

2月4日は「立春」といって、暦の上では春の始まりであり、旧暦では新しい年の始まりを意味していました。しかし、まだまだ寒い日が続きます。1日3度の食事をしっかりととり、早起きを心がけて、元気に過ごしましょう。

今月のテーマ

## 「畠の肉」大豆を知ろう！

大豆は「畠の肉」と言われるほど、質の良いたんぱく質をたくさん含んでいます。たんぱく質は、体を作るためにとても大切な栄養素です。また、大豆は、大豆そのものを食べる他に、色々な食品に加工されます。



節分は、立春・立夏・立秋・立冬の前日のことですが、現在では、立春の前日だけをさすことが多いです。昔のひとは冬から春へと変わら立春を新しい1年の始まりと考え、お正月と同じように大切にしていました。その前日となる節分は、大晦日のような位置付けで、1年の無事や幸福を祈る行事や行事食が伝わっています。



## 2月 給食献立紹介

## 「肉みそ丼」

【材料】 4人分

豚ミンチ	… 200 g
おろししょうが	… 少々
玉ねぎ	… 1個
水煮竹の子	… 50 g
ピーマン	… 2~3個
しいたけ	… 1~2個
みそ	… 大さじ2
料理酒	… 小さじ1
みりん	… 小さじ1
砂糖	… 小さじ1
しょうゆ	… 小さじ1.5

\* [

## 【作り方】

- 玉ねぎ、竹の子、ピーマン、しいたけをみじん切りにする。
- フライパンを火にかけ、温またら豚ミンチとおろししょうがを入れて炒める。
- ②に火が通ったら、①の野菜等を入れて炒める。
- 野菜に火が通ったら、\*の調味料を加えて、味をととのえる。
- 丼にご飯を盛りつけ、その上にかけたらできあがり。

## 2月の給食に使われる新富町産の食材です！

- きゅうり
- 大根
- ピーマン
- キャベツ
- ズッキーニ
- 白菜
- 牛肉
- さつまいも
- 米粉
- にら
- 小麦粉（16日コッペパン）

