平成30年度 2月給食予定献立表

岩国学校給食センター

			<u> </u>	<u> </u>	<u> </u>		石国子校和	アピノノ	エネルキ゛-	家庭で
	曜	献立名	血・肉・骨に	なる		<u> </u>	熱や力にな	る	タンハ°ク質	とりたい
			1群	2群	3群	4群	5群	6群	脂肪	食品
		ごはん   こばらの 1   フがけ	ノルこか		節分献立		精白米 強化米	Myth.	004171	A^*5
1	金	くじらのソースがけ 塩昆布和え	くじら肉	昆布		キャベツ きゅうり	三温糖 片栗粉砂糖	米油	831Kcal 37.9g	魚介類 乳製品
		温比III 和え みそ汁	 豆腐 油揚げ 麦みそ	FF111	人参 葉ねぎ	玉ねぎ	<sup>砂橋</sup> じゃがいも		21.9g	きのこ類
		節分豆	大豆		No xide		黒糖		21.06	COJCX
		牛乳		牛乳						
		県産黒糖パン					コッペパン 黒糖			
4	月	スペイン風オムレツ	卵		グリンピース 人参	玉ねぎ とうもろこし	じゃがいも でんぷん			豆・豆製品
	′ 、	ごぼうサラダ	まぐろ水煮	<b>井</b> 回	人参		三温糖	白ごま 卵抜マヨネーズ	27.2g	小魚
岩国西中 平田中なし		よくばりスープ   牛乳	ベーコン	牛乳 牛乳	小松菜 人参	玉ねぎ 白菜 しめじ	じゃがいも	米油	25.6 g	果物
十四年なり		わかめごはん		わかめ			精白米 強化米 砂糖			
_	火	さばのみそ煮	さば みそ		学校1年4組が考え	た献立『海料理』	でんぷん 砂糖		791Kcal	乳製品
5	火	ひじきの煮つけ	大豆 油揚げ	ひじき	人参 さやいんげん		三温糖	米油		淡色野菜
		わかめスープ	ベーコン	わかめ	人参 葉ねぎ	たまねぎ えのきだけ		白ごま	23.3 g	いも類
		みかん				みかん				
		<u>牛乳</u> 県産パン		牛乳	NOTE		コッペパン			
		宗度ハフ ブルーベリージャム			ノギー料理 I	ブルーベリー	砂糖・水あめ		732Kcal	魚介類
6	7K	プール・オ・ポー	鶏肉		人参 パセリ	玉ねぎ かぶ キャベツ	3,40,50,50		28.4 g	種実類
	,,,	リエージュ風サラダ	ベーコン		さやいんげん		じゃがいも	バター	26.4 g	果物
		ベルギーワッフル	<u> </u>	乳製品			砂糖 小麦粉 水あめ	マーガリン		
		生乳		牛乳						
		ごはん	鶏肉 鶏レバー		<i>I- i-</i>		精白米 強化米	W.	786Kcal	
7	木	元気の出るレバー 春雨スープ	類内		にら よく ほうれんそう	玉ねぎ 白菜 干しいたけ	片栗粉 三温糖 小麦粉 緑豆春雨 片栗粉	米油 白ごま 米油	29.0 g 25.7 g	海藻類 いも類
岩国中3年なし		音	勝内 フタウ卵	牛乳	人参 はりがたり	Made 日来 十001/217	70000000000000000000000000000000000000	<b>木</b> ///	25.1 g	いつ類
22 10 10.0		たきこみごはん	鶏肉	1 30	人参	ごぼう 干しいたけ	精白米 強化米 三温糖	米油		
8	金	もっちり豚汁	豚肉 麦みそ	わかめ	ほうれんそう		もち米・でんぷん(白玉もち)		850Kcal	魚介類
	717	れんこんサラダ	ロースハム			れんこん きゅうり レモン果汁(マヨネーズ)		白ごま 卵抜マヨネーズ	28.8 g	小魚
		いちご(2粒)			こ献立『冬のぽかほ	<b>『か料理』</b> いちご			22.8g	いも類
		上 ごはん		牛乳	( ) ( ) ( ) ( ) ( ) ( ) ( ) ( ) ( ) ( )		精白米 強化米			
		のりふりかけ	かつお節	のり		県郷土料理 I	でんぷん砂糖		703Kcal	
12	火	赤魚の西京焼き	赤魚 米みそ						34.4 g	乳製品
12		ならえ	油揚げ		人参	れんこん 大根 干しいたけ ゆず吉果汁		白ごま	16.4 g	果物
		かきたま汁	卵 豆腐		葉ねぎ	玉ねぎ 白菜	片栗粉			
		牛乳 中部 ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・		牛乳			コッペパン			
		県産パン りんごジャム				りんご	水あめ 砂糖		815Kcal	豆・豆製品
13	水	スーパー大麦入りクリームシチュー	鶏肉	牛乳	人参 パセリ	玉ねぎ マッシュルーム	スーパー大麦 じゃがいも	米油	30.1 g	小魚
13	小			ミルクハ・クタ・- (ルー)		野菜パウダー(ルー)	小麦粉 でんぷん 砂糖(ルー)			
		かつお節サラダ	ロースハム かつお節	昆布 牛乳	人参	キャベツ	三温糖	米油	28.4 g	種実類
		<u>牛乳</u> とりごぼうピラフ	鶏ミンチ	十孔	人参 グリンピース		精白米 強化米	バター		
		いわしのアングレーズ	いわし		N		片栗粉 三温糖 パン粉	米油	848Kcal	海藻類
14	木	野菜スープ	ベーコン		ほうれんそう 人参	玉ねぎ	じゃがいも		31.4 g	きのこ類
		チョコプリン	豆乳 大豆粉				砂糖 水あめ	植物油脂	32.5g	果物
		上		牛乳						
		ごはん 厚揚げの中華煮	生担保 頭内 主味噌		1会 インゲンサフ	たけのこ 白菜 玉ねぎ しょうが にんにく	精白米 強化米	MS#	0451/1	A ^ *5
15	金	厚揚リの甲華魚  中華風サラダ	生揚げ 鶏肉 赤味噌 鶏肉		人参・チングフリイ	キャベツ きゅうり	三温糖	米油ごま油	815Kcal 31.9g	魚介類 小魚
		みかん	利の		八多	みかん	二/皿//6	C d /III	24.2 g	いも類
		牛乳		牛乳		05/15/10			24.28	いした
		ゆかりごはん			赤じそ		精白米 強化米 砂糖		702Kcal	魚介類
18	月	ちゃんこうどん	鶏肉 油揚げ		葉ねぎ 人参	大根 白菜	県産小麦うどん		26.2 g	海藻類
東中1・2年		ごまじゃこサラダ			ほうれんそう 人参	キャベツ	三温糖	白ごま ごま油	18.4 g	果物
通津中なし		生乳 ごはん		牛乳			精白米 強化米		820Kcal	小魚
40	.14	あじの竜田揚げ	あじ	l L	食育の日「山口	□県郷土料理」	でんぷん 上白糖	米油	34.2 g	きのこ類
19	火	けんちょう	鶏肉 豆腐 油揚げ		人参 葉ねぎ	大根 ごぼう	つきこんにゃく 三温糖	米油	26.9g	果物
		牛乳		牛乳						
	Ī	県産パン		I			コッペパン		007: :	
	Ι.	いちごジャム	タラ イカ ベーコン	牛乳	人参 パセリ	いちご 玉ねぎ しめじ	水あめ 砂糖 じゃがいも			豆・豆製品
20	水	シーフードチャウダー		十子 <b>し</b> ミルクパ 95 - (ルー)	ハシハピソ	野菜パウダー(ルー)	小麦粉 でんぷん 砂糖(ルー)	油 (ルー)	33.0g	海藻類
		ポパイサラダ	<u>ā</u> b		ほうれんそう	キャベツ レモン果汁(マヨネーズ)		卵抜マヨネーズ	27.1 g	果物
		牛乳		牛乳			m= 4 1/ 30 n · · ·			
		ごはん	鶏肉	粉チーズ	人参	玉ねぎ にんにく りんご	精白米 強化米 じゃがいも	米油		
21	木	ミートボールカレー	鶏肉・豚肉(ミートボール)				でんぷん・水あめ(ミートボール)		810Kcal	豆・豆製品
	l .		ナクスールギ	ミルクハ゜ウタ゛ - (ルー)	トマト・かぼちゃ(ル-)	バナナ·リンゴペースト(ル-)	山芋 小麦粉 砂糖 でんぷん はちみつ(ルー)	ごまペースト(ルー)	27.7 g	小魚
		   大根と水菜のサラダ   牛乳	まぐろ水煮	牛乳	水菜	大根		米油	23.3 g	きのこ類
		ー <u>牛乳</u> ごはん	集中力アッ				精白米 強化米		∠ა.ა g	ロツし知
22	金	みそ肉じゃが	豚肉	> 10V7T		玉ねぎ	じゃがいも つきこんにゃく		727Kcal	魚介類
~~	717		麦みそ		さやいんげん	+ 141	三温糖	<b>←</b>		
		はなっこりーのごま和え ぽんかん			はなっこりー 人参	まやし ぽんかん	三温糖	白ごま	24.7g 13.8g	海藻類 乳製品
		は <i>れかん</i>     牛乳		牛乳		10/1/1/10			10.0g	ガ衣皿
		チャーハン	豚肉(焼き豚)	1	人参 葉ねぎ	にんにく しょうが 玉ねぎ	精白米 強化米 水あめ・砂糖(焼き豚)	米油 ごま油	715Kcal	豆・豆製品
25	月	卵スープ	豚肉 卵		人参 小松菜	キャベツ 玉ねぎ きくらげ	片栗粉		24.5 g	小魚
		杏仁フルーツ		乳製品		みかん パイン	水あめ 練乳 砂糖		17.5g	いも類
平田中なし	<del>                                     </del>	<u>牛乳</u> うめちりごはん		<u>牛乳</u> しらす	青じそ	<u></u>	精白米 強化米 砂糖 でんぷん	<i>;</i> **≢		
		さわらの照り焼き	さわら	0-09	HUC	<sup>    </sup>	ではした はにそ はんこう	<u>_</u> 6	779Kcal	海藻類
26	火	金時豆の含め煮	金時豆			「エクハリオスルド上作する生」	砂糖		35.0 g	小魚
		建長汁	豆腐 油揚げ		人参 葉ねぎ	大根 ごぼう 干しいたけ	里いも	ごま油	18.3 g	果物
	<u> </u>	<b>牛</b> 到.		牛乳						
		ミートパン・県産パン		<u> </u>		エゎギ	コッペパン	71/2 <del>/</del>	765Kcal	
27	水	・ミートソース	豚ミンチ 牛ミンチ 大豆 ベーコン 鶏肉			玉ねぎ	パン粉・三温糖	米油	34.2g	緑黄色野菜
		ホワイトスープ   牛乳	ハーコン	牛乳 牛乳	人参 パセリ	白菜 玉ねぎ	じゃがいも		26.5 g	種実類
		ごはん	<del> </del>	1 20			精白米 強化米		764Kcal	豆・豆製品
28	木	セルフ牛丼	牛肉		人参 葉ねぎ	玉ねぎ えのきだけ にんにく しょうが		米油	27.8g	海藻類
		れんこんチップコーンサラダ			 	れんこん とうもろこし キャベツ きゅうり		米油 白ごま	23.3 g	果物
		牛乳		  牛乳	川ト中字校1年5約 1	Bが考えた献立『みんな大好き 1	良べやすい献立』 I	卵抜マヨネーズ		
	I	1	1	一七	<u> </u>	<u> </u>   ※天候等の理由で、1	。 食材を予告なく変更	する場合か	あります	<del>.</del>