

令和7年2月

# たのしい給食 2号

月	火	水	木	金
<b>2月給食だより</b> 	今年の2月3日は春の始まりを指す「立春」です。その為、節分は2月2日です！ 節分とは「季節の分かれ目」という意味があり、季節が変わる前日のことを指しています。まだまだ寒い日が続き、風邪やインフルエンザなど感染症の病気が流行ってきます。外から帰ったらすぐに手洗いうがいをし、バランスの良い食事や適度な水分を取るなど、感染症予防の対策をしっかり行い、厳しい寒さを乗り切りましょう。 			
3 ごはん 揚げシュウマイ スパゲティサラダ 洋風スープ りんご	4 ごはん 豚肉と野菜の煮込み ほうれん草のごま和え みそ汁 パイナップル	5 チャーハン 和風サラダ 中華スープ バナナ	6	7 卵不使用ロールパン 冬野菜クリームシチュー いんげんの和え物 牛乳 フルーツゼリー
○精白米 ○しゅうまい ○スパゲティ きゅうり 玉ねぎ 人参 ハム マヨドレ 砂糖 ○きゃべつ 大根 ブイヨン	○精白米 ○豚肉 じゃが芋 玉ねぎ 人参 突きこんにゃく 焼き豆腐 黒潮だし 砂糖 濃口 みりん 酒 ○ほうれん草 太もやし 人参 白ごま 砂糖 濃口 みりん ○なめこ 玉ねぎ 黒潮だし 白みそ みりん	○精白米 鶏肉 玉ねぎ コーン 青ねぎ ブイヨン ごま油 ○きゃべつ きゅうり 人参 わかめ ツナ 砂糖 濃口 醤 ごま油 ○チンゲン菜 人参 中華料理の素		○卵不使用ロールパン ○鶏肉 じゃが芋 玉ねぎ 人参 ブロックリー 白菜 クリームシチュールウ 牛乳 ○いんげん 人参 黒潮だし 砂糖 濃口 みりん
お麩のラスク 牛乳	お菓子 牛乳	さつま芋ケーキ 牛乳	お菓子 牛乳	おにぎり(ちりめんじやこ) お茶
10 ごはん 豚肉と春雨の炒め物 小松菜の洋風煮 洋風スープ オレンジ	11 建国記念日	12 ごはん 野菜コロッケ 白菜の煮浸し すまし汁 黄桃	13	14 ピーフカレーライス フレンチサラダ 福神漬け パイナップル
○精白米 ○豚肉 玉ねぎ 人参 バブリカ 春雨 砂糖 濃口 みりん 酒 ごま油 ○小松菜 人参 コーン ブイヨン 砂糖 淡口 みりん ○じゃが芋 白菜 ブイヨン		○精白米 ○野菜コロッケ とんかつソース ケチャップ 砂糖 みりん ○白菜 人参 薄揚げ 黒潮だし 砂糖 淡口 みりん ○麩 黒潮だし 淡口 みりん		○精白米 牛肉 じゃが芋 玉ねぎ 人参 グリンピース カレールウ パイナップルシロップ ケチャップ ○きゃべつ きゅうり トマト 醤 砂糖 塩 こしょう キャノーラ油
お菓子 牛乳		オレンジ寒天 ビスケット 牛乳	お菓子 牛乳	シュガートースト 牛乳
17 どんどん丼 ブロックリーのおかか和え わかめスープ りんご	18 ごはん さわらの煮付け 白菜の磯辺和え すまし汁 バナナ	19 ごはん 洋風おでん 小松菜のお浸し みそ汁 オレンジ	20	21 肉うどん ツナサラダ 黄桃
○精白米 玉ねぎ 突きこんにゃく 土生姜 三つ葉 黒潮だし 砂糖 濃口 みりん 酒 ○ブロックリー 太もやし 人参 かつお節 砂糖 濃口 みりん ○わかめ 白ごま 鶏がら	○精白米 ○さわら 土生姜 砂糖 濃口 みりん 酒 ○白菜 人参 さざみのり 淡口 みりん ○薄揚げ 大根 黒潮だし 淡口 みりん	○精白米 ○じゃが芋 玉ねぎ 人参 板こんにゃく 平天 ごぼう天 ブイヨン 淡口 みりん 砂糖 酒 ○小松菜 人参 黒潮だし 砂糖 みりん 淡口 鮭 ○えのき 玉ねぎ 黒潮だし 白みそ みりん		○うどん 牛肉 かまぼこ 白菜 人参 青ねぎ 黒潮だし 砂糖 濃口 淡口 みりん ○きゃべつ きゅうり 人参 ツナ 砂糖 醤 淡口 キャノーラ油
お菓子 牛乳	お好み焼き 牛乳	お菓子 牛乳	きな粉ドーナツ 牛乳	お菓子 牛乳
24	振替休日 	25 ごはん 厚揚げチャンブル ひじきの和風サラダ みそ汁	26 ごはん 八宝菜 じゃが芋のゆかり和え 中華スープ フルーツゼリー ☆お誕生日会 かぼちゃまんじゅう☆	27
		○精白米 ○厚揚げ きゃべつ 太もやし 人参 にら 黒潮だし 砂糖 濃口 ごま油 ○ひじき きゅうり バブリカ ツナ 黒潮だし 砂糖 濃口 みりん マヨドレ ○さつま芋 玉ねぎ 黒潮だし 白みそ みりん		28 
		バナナケーキ 牛乳	お菓子 牛乳	マフィン 牛乳

\* 家からの持ち物 コップ・ふきん・はしを忘れないように

今月の栄養平均値 2号エネルギー 552kcal たんぱく質 18g 脂質 14.8g