

平成 31 年 2 月 学校給食予定献立表(B) 佐世保市学校給食センター 

日付 曜日	献立名	主な働きと材料名						だし類	栄養価 エネルギー たんぱく質
		体をつくる基になる		体の調子を整える基になる		エネルギーの基になる			
		1群	2群	3群	4群	5群	6群		
1 (金)	牛乳 黒砂糖パン とうもろこしのスープ 魚のレモンソース ゆで野菜 節分豆	ホキ卵 節分豆	牛乳	にんじん アスパラ ほうれん草	キャベツ たまねぎ コーン レモン	黒砂糖パン でん粉 砂糖	油		862 39.3
4 (月)	牛乳 ごはん 肉みそおでん おかか炒め いよかん	厚揚げ うずら卵 合びき肉 米みそ かつお節	牛乳	ブロッコリー にんじん	だいこん いよかん こんにやく コーン エリンギ 枝豆	こめ 里芋 砂糖	油	煮干	829 31.3
5 (火)	牛乳 ごはん ポークカレー ひじきサラダ バナナ	豚肉	牛乳 ひじき	にんじん	バナナ たまねぎ きゅうり コーン	こめ じゃがいも 砂糖	ごま油		876 22.3
6 (水)	牛乳 コッペパン ちゃんぽん 肉しゅうまい 甘酢あえ	肉しゅうまい 豚肉 かまぼこ	牛乳	にんじん 葉ねぎ	だいこん キャベツ たまねぎ もやし	コッペパン ちゃんぽんめん 砂糖			823 33.2
7 (木)	牛乳 ごはん だんご汁 さんま梅煮 ごまあえ	さんま梅煮 鶏肉 かまぼこ 薄揚げ	牛乳	ほうれん草 にんじん	もやし はくさい ごぼう	こめ おじゃがもち 砂糖	ごま	煮干 だし昆布	804 28.3
8 (金)	牛乳 食パン 高野豆腐のスープ ポテトオムレツ もやしのソテー いちごジャム	ポテトオムレツ ベーコン 高野豆腐	牛乳	にんじん ほうれん草 赤ピーマン	たまねぎ もやし 枝豆	食パン いちごジャム	油		808 31.3
12 (火)	牛乳 ごはん 五目豆 ひよっつるの酢の物	厚揚げ 大豆 鶏肉	牛乳 ひよっつる	にんじん	こんにやく きゅうり だいこん れんこん	こめ 里芋 春雨 砂糖			756 25
13 (水)	牛乳 コッペパン ビーフン汁 ししやもフライ キャベツのソテー	かまぼこ 豚肉 ベーコン	牛乳 ししやもフライ	にんじん 葉ねぎ	キャベツ たまねぎ もやし きくらげ	コッペパン ビーフン	油		805 32
14 (木)	牛乳 麦入りわかめごはん 味噌煮込みうどん 厚焼卵 きゅうりの南蛮漬け	厚焼卵 鶏肉 薄揚げ 麦みそ 赤みそ 天ぷら	牛乳 わかめ	にんじん	きゅうり たまねぎ はくさい ごぼう 深ねぎ	こめ うどん 麦 砂糖	ごま油	煮干	781 28.3
15 (金)	牛乳 コッペパン ポトフ チリコンカン ぼんかん	ミニイター 合びき肉	牛乳	にんじん	ぼんかん キャベツ たまねぎ だいこん	コッペパン じゃがいも いんげん豆・ひよこ豆			837 33
18 (月)	牛乳 ごはん すき焼き 冬野菜のレモン風味あえ りんご	牛肉 豆腐	牛乳	ブロッコリー にんじん	はくさい りんご こんにやく だいこん たまねぎ 深ねぎ コーン レモン えのきたけ	こめ マロニー 砂糖	油		790 27.6
19 (火)	牛乳 ごはん 中華スープ 肉団子と野菜の甘酢あん しそ味ひじき	肉団子 豆腐 うずら卵 かまぼこ	牛乳 しそ味ひじき	チンゲンサイ にんじん 青ピーマン 赤ピーマン	たまねぎ もやし ヤングコーン エリンギ 黄ピーマン	こめ 砂糖 でん粉	油		819 30.8
20 (水)	牛乳 パーカーハウスパン 白菜スープ 煮込みハンバーグ 塩もみきゅうり スライスチーズ	ハンバーグ 鶏肉	牛乳 スライスチーズ	にんじん	きゅうり はくさい たまねぎ えのきたけ	パーカーハウスパン 砂糖			845 36.7
21 (木)	牛乳 大豆入りまぜごはん あじつみれ汁 いわし梅の香揚げ おひたし	あじつみれ 豆腐 大豆 鶏肉 薄揚げ	牛乳 いわし梅の香揚げ わかめ	にんじん	たまねぎ はくさい だいこん しめじ	こめ 里芋 砂糖	油	煮干	752 31
22 (金)	牛乳 パインパン 豆乳のポタージュ 魚のカレー焼き アスパラのソテー	タラ 豆乳 鶏肉	牛乳	アスパラ にんじん パセリ	たまねぎ もやし コーン	パインパン じゃがいも 米粉	オリーブ油		791 36.7
25 (月)	牛乳 ごはん かきたま汁 鶏肉の唐揚げ ツナといんげんの炒め物	鶏肉 豆腐 卵 かまぼこ ツナ	牛乳 わかめ	にんじん いんげん	たまねぎ キャベツ しょうが	こめ でん粉 砂糖	油	煮干 だし昆布	851 37.2
26 (火)	牛乳 ごはん 野菜わん さわらの塩麹焼き 炒り豆腐	さわら 豆腐 かまぼこ 鶏ひき肉	牛乳	にんじん 小松菜	だいこん はくさい ごぼう たまねぎ しめじ	こめ 砂糖 でん粉		煮干 だし昆布	740 33.2
27 (水)	牛乳 米粉パン マカロニのクリーム煮 フレンチサラダ チョコプリン	鶏肉	牛乳 粉チーズ	にんじん パセリ	たまねぎ はくさい きゅうり しめじ 黄ピーマン	米粉パン じゃがいも チョコプリン 砂糖 マカロニ	油 生クリーム バター		817 31
28 (木)	牛乳 麦ごはん みそ汁 いわしのみぞれ煮 卵そぼろ入り野菜炒め	いわしのみぞれ煮 豆腐 薄揚げ 麦みそ 卵そぼろ	牛乳 わかめ	にんじん	キャベツ だいこん もやし	こめ じゃがいも 麦	油	煮干	756 28.5

佐世保産の使用食材(予定)

米 牛乳 煮干し パセリ 大根 キャベツ 白菜

長崎県産の使用食材(予定)

ねぎ しょうが えのきたけ しめじ ぼんかん
いよかん

2月の献立について

○2月3日の節分にちなみ、節分豆を取り入れています。
○季節の食材として「大根」「キャベツ」「白菜」「ぼんかん」「いよかん」などを取り入れた献立を予定しています。

どうして節分には豆をまくの？

2月3日は節分です。節分には豆まきをしますね。豆(大豆)には古くから特別な力があると信じられてきました。「豆」が「魔滅」(魔物が滅びる)に通じ、その魔物の目(魔目)を目にかけて投げることで、鬼のような魔物がもたらす災難や病気を寄せ付けないといわれます。現代の栄養学でも、大豆は「畑の肉」といわれるほど良質のたんぱく質を含み、さらにビタミンB群、カルシウム、鉄など健康づくりに大切な栄養がぎっしり詰まった食べ物です。

基準値	
エネルギー (kcal)	820
たんぱく質 (g)	30.0

