

学校給食献立表

平成26年 2月 (19回)

長久手給食センター

曜日	献立名	血や肉や骨になる食品	体の調子を整える食品	はたらく力や体温になる食品
3月	いわしのごまじょうゆあげ アーモンド あえ よしのじ	牛乳 いわし・とりにく なまあげ・かまぼこ けずりぶし・せつぶんまめ	ほうれんそう・もやし・にんじん だいこん	ごはん こめあぶら・さとう ごま・アーモンドこ でんぶ
4火	しろごまつくね(小2こ・中3こ) かふう あえ きそえ	牛乳 レバーいりしろごまつくね ロースハム・ぶたにく いか・ちくわ・きざみのり	キャベツ・きゅうり・にんじん べにしょうが	ごはん ごま・こめあぶら さとう・ごまあぶら やきそば
5水	にくじゃが しおこんぶ あえ いちご(小2こ・中3こ)	牛乳 ぶたにく・しおふきこんぶ	たまねぎ・にんじん・グリーンピース キャベツ・きゅうり・いちご	ごはん じゃがいも いとこんにやく・さとう こめあぶら・ごま
6木	ちゅうかおこわ しゅうまい(小2こ・中3こ) ちゅうかとうふじる	牛乳 しゅうまい・とりにく ぶたにく・とうふ・わかめ むきえび・えだまめ りんごヨーグルト	ねぎ・たけのこ・にんじん ほししいたけ・たまねぎ	アルファ かまい アルファかもちまい ごまあぶら・さとう
7金	さけのゆうあんやき こもくきんびる みそしる	牛乳 さけのゆうあんやき ぶたにく・とうふ あぶらあげ・わかめ・みそ けずりぶし	ごぼう・いんげん・だいこん にんじん・ねぎ	ごはん こんにやく・さとう ごまあぶら・こめあぶら ごま・ほしいも
10月	ハムカツ ひじきのさんしょくいために とうもろこしのうすくずじる	牛乳 ロースハム・ひじき ハムカツ・たまご・けずりぶし とうふ・むきえび・とりにく	ピーマン・にんじん・ねぎ とうもろこし	ごはん こめあぶら・さとう でんぶ
12水	さばのてりやき きりぼしだいこんのうまに こんさいのごまじる	牛乳 さばのてりやき・ぶたにく あぶらあげ・ちくわ けずりぶし・しろみそ・みそ	きりぼしだいこん・にんじん だいこん・ごぼう・ねぎ	ごはん ごま・さとう ごまあぶら・さといも
13木	ししゃもフリッター(小2こ・中3こ) やさいのごまだれ ちゅうかあんかけ	牛乳 オイルツナ・ぶたにく あさり・ししゃもフリッター	きゅうり・にんじん・もやし たまねぎ・はくさい・ほししいたけ	めん ソフト さとう・ごま ごまあぶら・でんぶ
14金	みそチキンかつ コーンとえだまめのソティ けんちんじる	牛乳 みそチキンかつ むきえだまめ・ぶたにく とうふ・けずりぶし	とうもろこし・にんじん・ごぼう だいこん・ねぎ	ごはん こめあぶら・でんぶ ごまあぶら ガトーショコラ
17月	ツナのあまからに はりはりづける はつまじ	牛乳 オイルツナ・とりにく けずりぶし・みそ てまきのり	にんじん・きゅうり・ねぎ たくあんづけ・だいこん・ごぼう	ごはん さとう・ごま さつまいも
18火	オムレツ ポークピーンズ フルーツミックス	牛乳 オムレツ・ぶたにく だいた・こなチーズ	みかん・もも・パイン・にんじん パセリ・たまねぎ	こめ あいの じゃがいも・バター さとう
19水	えびパオ シュー ポム どうふ ル	牛乳 えびパオシュー チキンハム・とうふ ぶたひきにく・みそ	ほうれんそう・もやし・だいこん ねぎ・にんじん・しょうが・にら	ごはん さとう・ごまあぶら ごま・でんぶ ラード
20木	チキンライス かわはぎアーモンドフライ やさいスープ	牛乳 とりにく・ベーコン かわはぎアーモンドフライ	たまねぎ・にんじん・はくさい マッシュルーム・パセリ グリーンピース	かまい アルファ こめあぶら・じゃがいも バター・ピーチゼリー
21金	カレーライス ハムサラダ オレンジ 1/4こ	牛乳 ぶたにく・こなチーズ ロースハム	にんじん・たまねぎ・トマト・バナナ りんご・キャベツ・きゅうり・パセリ オレンジ	ごはん じゃがいも・こめあぶら こむぎこ・バター オリーブあぶら・さとう
24月	てっかみそ ひとしお だんごじる	牛乳 だいた・かくはんぺん ぶたにく・みそ・しおふきこんぶ とりにく・けずりぶし	ごぼう・にんじん・しょうが いんげん・だいこん・きゅうり はくさい・ねぎ・ほししいたけ	ごはん こんにやく・さとう ごま・じゃがボール
25火	シーフードのクリームに やさいのソテー ミニトマト(小2こ・中3こ)	牛乳 いか・むきえび・とりにく はたてかまぼこ・こなチーズ ちゅうりようきゅうにゅう なまクリーム・ウインナー	たまねぎ・マッシュルーム ミニトマト・にんじん・パセリ とうもろこし・いんげん・キャベツ	パン りんご じゃがいも・こむぎこ バター・こめあぶら ココアぎゅうにゅうのもと
26水	かんと わふうツナ り ら ご	牛乳 ぶたにく・たまはんぺん かくざりこんぶ けずりぶし・オイルツナ	だいこん・にんじん・キャベツ きゅうり・りんご	ごはん こんにやく・さとう ごまあぶら
27木	ちくわのごまてんぷら(小2こ・中3こ) ごま み さ う ど ん	牛乳 ちくわ・わかめ・あぶらあげ とりにく・かまぼこ みそ・けずりぶし	きゅうり・にんじん・ねぎ ほししいたけ・はくさい	うどん しらたま くろごま・てんぷらこ こめあぶら・ごま・さとう
28金	にくだんごもちごめむし(小2こ・中3こ) はるさめサラダ ワンタンスープ	牛乳 もちごめつきにくだんご ロースハム・とりにく さけ・あおのりこ	キャベツ・きゅうり・もやし ねぎ・たけのこ・はくさい にんじん・ほししいたけ・ゆかりこ	ごはん はるさめ・ごま こめあぶら・さとう ごまあぶら・ワンタン

◎は業者が直接学校へ配送します。

〈献立について〉

2月3日(月) 「いわしのごまじょうゆあげ」「せつぶんまめ」です。
3日の節分にちなんで献立にしました。

2月7日(金) 「ほしいも」
さつまいもを蒸して乾燥させたものです。
かみまる君の日です。よくかんで食べましょう。

2月10日(月) 「ひじきのさんしょくいために」
いりたまごが別に小ボールに入ってい
ます。アレルギーの人の分をとってから
まぜて食べましょう。

2月14日(金) 「ガトーショコラ」は乳卵が入って
いないチョコレートを使ったケーキです。

長久手市の野菜が給食に登場します。

だいこん 7日・17日 原田晋宏さん
(有) 東海さん
さい 20日・27日 原田晋宏さん

都合により食材の変更をさせていただく場合があります。

古紙配合率100%再生紙を利用しています。白色度 70%

2月3日節分

せつぶん きせつ わ か
りっしゅん りっか りっしゅん りっとう せんじつ
節分は「季節を分ける」と書くように、季節の変わ
り目である「立春・立夏・立秋・立冬」の前日のこと
を指し、特に、1年の始まりである立春の前日のこと
をいいます。
日本でも古くから行われてきた行事で、「鬼は外、福は
内」と豆をまき、自分の年の
数(あるいは年の数+1粒)
だけ豆を食べて、1年の
健康や無事を願います。



12100



保育所給食献立表

平成26年 2月

長久手給食センター

曜日	献立名	牛乳・ジャム その他	材 料 名 など	主 食	お や つ
1 土	型 抜 き チ ー ズ	土曜日牛乳		おにぎり	
3 月	オ レ ン ジ	よいこ牛乳	にんじん・みつば・えのき・玉ふ・干しいたけ/大豆・ ベーコン・キャベツ・きゅうり・枝豆/いわし・ねぎ・ごま	ごはん	アセロラゼリー
4 火	ワ ン タ ン ス ー プ	よいこ牛乳	豚もも肉・はくさい・にんじん・干しいたけ・ワンタン・ ねぎ・ほうれん草/まぐろ油漬・キャベツ・にんじん・ きゅうり・ごま油	ごはん (各園炊飯)	クロワッサン 発酵乳
5 水	関 お さ ば 銀 紙 焼	よいこ牛乳	大根・こんにゃく・里芋・うずら卵・玉はんぺん・ がんもどき・昆布・鶏もも肉/ほうれん草・にんじん・ 油揚げ	ごはん	水族館クッキー
6 木	肉 や い 団 子 ス ー プ	よいこ牛乳	鶏肉団子・はるさめ・たまねぎ・はくさい・にんじん・ ねぎ/やきそば麺・豚もも肉・キャベツ・にんじん・ ピーマン・青のり粉	バター ロールパン	カルテツゴフレット
7 金	け っ ち ち ん ち ん	よいこ牛乳 ミニゼリー (りんご)	大根・にんじん・豚もも肉・豆腐・干しいたけ・ねぎ/ ひじき・鶏もも肉・油揚げ・枝豆	ごはん	かみかみおやつ 2〜3歳児:お豆腐さんかきんとう 0〜1歳児:かぼちゃポーロ
8 土	ミ ニ ト マ ト	土曜日牛乳		おにぎり	
10 月	チ キ ン ラ イ ス	よいこ牛乳	米・鶏もも肉・たまねぎ・にんじん・グリーンピース/ はくさい・もやし・豚もも肉・たまねぎ・干しいたけ	チキンライス	ホットケーキ
12 水	吉 巻 き ず し の 野 具 (ツナマヨ)	よいこ牛乳 マヨネーズ 手巻きのり	大根・鶏むね肉・にんじん・生揚げ・ねぎ/きゅうり・ にんじん・まぐろ油漬・ごま	ごはん	ブルーベリーゼリー
13 木	五 切 干 大 根 の 中 華	よいこ牛乳	豚もも肉・いか・えび・はくさい・たまねぎ・ねぎ・ 干しいたけ/切干大根・ハム・にんじん・きゅうり・ごま・ ごま油	ソフト麺	※オレンジ
14 金	豚 千 草 和 菜	よいこ牛乳 ミニゼリー (洋なし)	大根・豚もも肉・にんじん・ごぼう・こんにゃく・豆腐・ ねぎ/ほうれん草・にんじん・キャベツ・油揚げ/さけ・ レモン果汁	ごはん	カリボテミニ
15 土	ソ ー セ ー ジ	白桃豆乳		ツナパン	
17 月	春 雨 ス ー プ	よいこ牛乳	豚もも肉・はるさめ・たまねぎ・はくさい・にんじん・ねぎ・ ほうれん草/もやし・きゅうり・鶏ささみ・ごま・ごま油	ごはん	ブルーヨーグルト
18 火	き し 席 め ん	よいこ牛乳 ミニゼリー (りんご)	きしめん・豚もも肉・かまぼこ・油揚げ・にんじん・ ほうれん草・ねぎ・干しいたけ/たくあん漬・きゅうり・ ごま/鶏ささみ・ねぎ・にんじん・干しいたけ・レモン果汁	ごはん (各園炊飯)	ねじり揚げ 発酵乳
19 水	カ レ ー ラ イ ス	よいこ牛乳	たまねぎ・にんじん・じゃがいも・豚もも肉・バター・ スキムミルク・バナナ・りんご・粉チーズ/にんじん・ とうもろこし・いんげん	麦ごはん	黒糖ロールパン 野菜&果物ジュース
20 木	コ ン ソ メ ス ー プ	よいこ牛乳 りんごジャム	ベーコン・たまねぎ・キャベツ・マッシュルーム・にんじん・ パセリ/スパゲティ・鶏むね肉・たまねぎ・しめじ・えのき・ ねぎ・バター/ハンバーグ・たまねぎ	スライスパン	※バナナ
21 金	肉 じ ゃ 和 露	よいこ牛乳	じゃがいも・たまねぎ・いんげん・こんにゃく・豚もも肉・ 干しいたけ・にんじん/キャベツ・きゅうり・ゆかり粉	ごはん	スティック菓子
22 土	一 口 チ ー ズ	土曜日牛乳		おにぎり	
24 月	マ ー ポ ー 豆 腐	よいこ牛乳	豆腐・豚ひき肉・ねぎ・にら/もやし・ほうれん草・ にんじん・ごま・ごま油	ごはん	りんごゼリー
25 火	ポ ー ク ビ ー ン ス	よいこ牛乳 ブルーベリージャム	豚もも肉・大豆・たまねぎ・じゃがいも・にんじん・ ピーマン・粉チーズ/鶏もも肉・レモン果汁/黄桃・ みかん・パイン・洋なし	スライスパン	全粒粉クラッカー
26 水	大 根 の そ ぼ ろ	よいこ牛乳	大根・豚ひき肉・焼き豆腐・いんげん・しょうが/小松菜・ にんじん・もやし/ぶり	ごはん	スティックパン 野菜&果物ジュース
27 木	五 大 目 う ど ん	よいこ牛乳 ごまドレッシング	鶏もも肉・たまねぎ・にんじん・油揚げ・かまぼこ・ 干しいたけ・はくさい・ねぎ/大根・きゅうり・ まぐろ油漬	白玉うどん	ヨーグルト
28 金	あ さ り の 味 噌	よいこ牛乳	あさり・ねぎ・大根・じゃがいも/鶏ささみ・もやし・キャベツ・ きゅうり・しょうが・ごま	ごはん	ワッフル

節 分

昔の人は、病気や火事・地震などの災いを
① 鬼が持つてくると信じられており、「鬼は外、
福は内」のかけ声で豆をまいて、鬼が家に入ってこ
ないよう祈りました。
豆まきのほかに、ヒイラギの枝にいわしの頭をさして家の入口や
台所に飾っておくと、鬼が家の中に入らないように追い払うことが
できるとも伝えられています。給食では、3日に節分献立で「いわ
しの香味揚げ」を出します。いわしに、ごま、ねぎなどで作ったた
れをかけたものです。



長久手市の野菜 4日、6日の「白菜」は、長久手市でとれた野菜です。

材料名は献立別に記入してあります。
血や肉や骨になる食品……肉・魚・大豆・豆腐・牛乳など
働きや体温となる食品……パン・ごはん・うどん・いも・油など
体の調子をととのえる食品……野菜・果物など
食事は楽しく バランスよく

ほうれん草

ほうれん草は寒さを好み、秋から冬にかけて、だんだんと茎が太く
なります。
葉も肉厚になってきて、緑色も濃くなり、うま味や甘みが増してき
ます。
寒い時期のほうれん草のビタミンCの量は、夏場のものより多いの
で、肌荒れやかぜひきの多いこの時期には、栄養抜群です。
給食でもお浸しや汁もの具などに使用します。
ほうれん草を食べて厳しい寒さをふきとばしましょう。

都合により食材の変更をさせていただく場合があります。

古紙配合率100%再生紙を利用しています 白色度 70 %

21