

令和7年度		2月分		小学校給食予定献立表(松原小学校)			鴻巣市教育委員会	
日曜	献立名	食 品 の 種 類				エネルギー たんぱく質		
		エネルギーのもとになる(黄)	体をつくるもとになる(赤)	体の調子を整えるもとになる(緑)	調味料			
2月	牛乳		牛乳			646		
	ごはん	米						
	いわしのかば焼き	油 砂糖	いわしの片栗粉付き		酒 しょうゆ			
	荳わかめのあえもの	油 砂糖	荳わかめ	キャベツ にんじん サラダこんにゃく	酢 しょうゆ こしょう			
	どさんこ汁(北海道の郷土料理)	油 じゃがいも バター	豚肉 豆腐 みそ	玉ねぎ にんじん にら コーン缶	かつおさばだし			
3火	牛乳		牛乳			656		
	手巻き寿司 酢飯・手巻きのり	米 砂糖	のり		塩 酢			
	ツナマヨネーズ	ノンエッグマヨネーズ	まぐろ油漬け	玉ねぎ				
	スティック卵焼き(2こ)		スティック卵焼き					
	刻みたくあん			たくあん				
4水	ずまし汁		豆腐	ねぎ にんじん えのきたけ こまつな	かつおさばだし しょうゆ 塩	31.2		
	福豆		各校福豆					
	牛乳		牛乳				19%	
	きなこ揚げパン	米粉ツイストパン 砂糖 油	きなこ		塩			
	鶏肉のトマト煮	油 じゃがいも 砂糖	鶏肉	にんじん 玉ねぎ しめじ セロリ にんにく トマト缶 バセリ	ケチャップ スープストック 塩 こしょう 赤ワイン			
5木	イタリアンサラダ			キャベツ きゅうり 赤パプリカ コーン缶	イタリアンドレッシング	16%		
	牛乳		牛乳					
6金	牛乳		牛乳			602		
	中華丼	米 大麦						
	五目スープ	油 片栗粉 ごま油	豚肉 いか さつま揚げ うずら卵	にんじん 玉ねぎ はくさい しょうが にんにく	中華だし しょうゆ オイスターソース			
	くだもの	春雨 ごま	鶏肉	にんじん ねぎ コーン缶 チンゲンサイ	中華だし 塩 酒			
	牛乳		牛乳		いよかん		16%	
カレー南蛮	地粉うどん							
笹かまぼこ	油 小麦粉 片栗粉	豚肉 油揚げ	にんじん 玉ねぎ ねぎ	かつおだし カレー粉 しょうゆ 酒 塩	25.8			
こまつなのごまあえ	ごま 砂糖		こまつな もやし	しょうゆ				
牛乳		牛乳						
9月	ツイストパン	ツイストパン				604		
	手作りハンバーグのケチャップソースかけ	油 パン粉 砂糖	豚肉 大豆ミート 牛乳 卵	玉ねぎ	塩 こしょう ナツメグ ケチャップ 中濃ソース 赤ワイン			
	ポイルブロックリー			ブロックリー	塩			
	はくさいのシチュー	油 じゃがいも 米粉	鶏肉 牛乳 ミルクカルシウム	はくさい にんじん 玉ねぎ しめじ	スープストック 塩 こしょう			
	牛乳		牛乳				652	
ごはん	米							
揚げじゃがのそぼろ煮	じゃがいも 油 砂糖 片栗粉	豚肉 大豆ミート	にんじん 玉ねぎ 干しいたけ えだまめ	しょうゆ				
みぞれ汁	片栗粉	厚揚げ わかめ	だいこん にんじん ねぎ	かつおさばだし しょうゆ 酒 塩				
牛乳		牛乳			680			
コスタリカライス	米 大麦							
ほうれんそうサラダ	オリーブオイル 片栗粉	鶏肉 大豆	玉ねぎ しめじ 赤パプリカ ピーマン トマト缶	ケチャップ 中濃ソース しょうゆ デミグラスソース スープストック カレー粉 唐辛子粉 塩 こしょう				
手作りチョコケーキ	小麦粉 チョコレート バター チョコチップ グラニュー糖 粉糖	卵 牛乳		玉ねぎドレッシング				
牛乳		牛乳		ベーキングパウダー		15%		
チャーハン	米 大麦 砂糖 ごま油	チャーシュー なた	にんじん ねぎ 干しいたけ えだまめ	中華だし しょうゆ 酒 塩				
わかさぎフライ(低2こ・高3こ)	油	わかさぎフライ						
ワンタンスープ	ワンタンの皮 ごま油	豚肉	にんじん はくさい もやし ねぎ しょうが	中華だし 塩 しょうゆ				
くだもの			ネーブル					
16月	牛乳		牛乳			663		
	冬野菜カレーライス	米 大麦						
	フルーツポンチ	油 小麦粉 じゃがいも さつまいも	豚肉	しょうが にんにく 玉ねぎ にんじん だいこん れんこん すりおろしりんご 炒め玉ねぎ	カレー粉 スープストック ケチャップ ウスターソース しょうゆ 塩			
		ぶどうゼリー		パイ缶 黄桃缶 りんご缶 こんにゃくだいすレモン		12%		

日曜	献立名	食 品 の 種 類				エネルギー
		エネルギーのもとになる(黄)	体をつくるもとになる(赤)	体の調子を整えるもとになる(緑)	調味料	たんぱく質
17 火	牛乳		牛乳			651
	ライスボールパン	ライスボールパン				
	塩焼きそば	蒸し中華めん ごま油	豚肉 なた	にんじん もやし キャベツ にんにく	塩 こしょう 酒 中華だし オイスターソース 唐辛子粉	27.4
	チキンナゲット(低1こ・高2こ)		チキンナゲット			
	わかめスープ	ごま	わかめ 豆腐	ねぎ にんじん えのきたけ	中華だし 塩 しょうゆ	17%
18 水	牛乳		牛乳			684
	オムライス	米 大麦 油	鶏肉	にんじん 玉ねぎ ピーマン	スーパーストック ケチャップ 塩 酒	
	長ねぎのクリームスープ	じゃがいも 米粉 油	鶏肉 牛乳	ねぎ	スーパーストック 塩 こしょう 白ワイン	23.1
	デザート	いちごクレープ				
19 木	牛乳		牛乳			585
	ごはん	米				
	鮭のチャンチャン焼き (北海道の郷土料理)	バター 砂糖 片栗粉	鮭 みそ	キャベツ 玉ねぎ にんじん	酒 みりん しょうゆ	25.9
	茎わかめの煮もの	砂糖 ごま油	茎わかめ さつま揚げ	にんじん こんにゃく	酒 しょうゆ 塩	
	芋だんご汁(北海道の郷土料理)	油 いももち	豚肉	ごぼう にんじん だいこん ねぎ 干しいたけ	しょうゆ 塩 みりん 酒 かつおさばだし	18%
20 金	牛乳		牛乳			615
	黒パン	黒パン				
	チリコンカン	油	大豆 豚肉 大豆ミート	玉ねぎ にんじん にんにく	赤ワイン トマトソース ケチャップ ウスターソース 塩 こしょう オレガノ チリパウダー	28.1
	せん切りおじゃがのサラダ	じゃがいも 油 ごま 砂糖		キャベツ きゅうり 赤パプリカ	酢 こしょう しょうゆ	
24 火	牛乳		牛乳			603
	ごはん	米				
	ぶりの照り焼き		ぶりの照り焼き漬け			25.5
	卵の花炒め	油 砂糖	おから	にんじん ねぎ 干しいたけ ほうれんそう	しょうゆ 酒	
のっぺい汁(新潟県の郷土料理)	油 さといも 片栗粉	鶏肉 豆腐	にんじん ねぎ こんにゃく	しょうゆ 塩 かつおさばだし	17%	
25 水	牛乳		牛乳			606
	ひじきごはん	米 大麦 油 砂糖	鶏肉 油揚げ ひじき	にんじん ごぼう こんにゃく	しょうゆ 酒 塩	
	ザンギ(北海道の郷土料理)	片栗粉 米粉 油	鶏肉	しょうが にんにく	しょうゆ 酒	30.7
	石狩汁(北海道の郷土料理)	じゃがいも	鮭 豆腐 みそ	はくさい ねぎ にんじん	かつおさばだし	
26 木	牛乳		牛乳			614
	はちみつパン	はちみつパン				
	マカロニのヒリヒリアえ	マカロニ ホワイトルク 砂糖 油	鶏肉 あさり 牛乳 チーズ	玉ねぎ にんじん しめじ にんにく しょうが ねぎ	ケチャップ 豆板醤 チリパウダー スーパーストック 塩 こしょう	23.2
	コーンサラダ	油 砂糖		キャベツ きゅうり コーン缶 玉ねぎ	酢 塩 こしょう	
27 金	牛乳		牛乳			587
	はこだて 函館塩ラーメン	ホット中華めん				
			チャーシュー なた	しななく にんじん キャベツ もやし ねぎ	鶏ガラ どんこつ 中華だし 塩 こしょう	21.2
	いももち(北海道の郷土料理)	ポテトペースト 片栗粉 油 砂糖			塩 こしょう しょうゆ みりん	
くだもの			きよみオレンジ		14%	
はしは毎日 忘れずに持ってきてましよう		給 食 回 数 18 回	学校給食摂取基準 エネルギー 650 kcal たんぱく質 摂取エネルギーの13～20%		2月平均摂取量 626 kcal 25.6g(16.5%)	
* 材料入荷の都合により変更になることがあります。アレルギー食品については表示してませんが、加工食品等で使用されている場合がありますのでご注意ください。						
【肉・青果等の産地(令和7年度1月分)】使用した主な食材の産地をお知らせします。なお、市内小中学校で共同購入する食材は市ホームページをご覧ください。						
豚肉:埼玉 鶏肉:岩手 にんじん:千葉 玉ねぎ:北海道 じゃがいも:北海道 さといも:埼玉 だいこん:神奈川 こまつな:埼玉 ねぎ:埼玉 キャベツ:愛媛 はくさい:茨城 みずな:埼玉						
<div><div><div><div><div>2月3日は節分</div><div>節分とは、もともと立春、立夏、立秋、立冬の前の日のことで、季節の変わり目を指していました。それが次第に、立春の前の日だけをいうようになりました。節分には豆まきをします。豆には霊力があると信じられていて、豆をまくことで鬼に見立てた病気や災いを追いはらい、福を呼び込みます。また、ひいらぎの枝にいわしの頭をさして、門口や軒下に飾り、いやなにおいて鬼を追いはらう風習が残っている地域もあります。</div><div>豆を食べて健康を願う</div><div>節分には、豆を年の数だけ、または年齢に一つ足した数を食べます。 そうすることで生命力を得て、1年間を元気に過ごすことができるとされています。</div></div></div><div></div></div></div>						