



2月給食たより



毎月19日は食育の日
19日は子ども達と
食卓を囲んで、家庭で
食事を楽しみましょう！

天候等の都合により、献立・食材を変更する場合があります。

<p>献立名</p> <p>畜産食材 2月の食材</p> <ul style="list-style-type: none"> 豚肉・鶏肉・鶏卵 葉ねぎ・にら 屋部大根・もやし 冬瓜・しめじ パパイア・たんかん にんにく・菜 ジャンボいんげん クガニー・かぼちゃ <p>給食では、名護市内や県産、地元食材を中心に活用し、給食提供に努めています。</p>	<p>1(火) タビオカナントゥ</p> <p>牛乳</p> <p>スープ</p> <p>黒米ごはん いなもどっち</p> <p>旧正月にちなんだ献立</p>	<p>2(水) 紅芋タルト</p> <p>牛乳</p> <p>小さいわしの梅香り揚げ</p> <p>ほうれん草のおひたし</p> <p>カレーうどん</p>	<p>3(木) 手作り黒糖</p> <p>牛乳</p> <p>くだものビーンズ</p> <p>白身魚フライ</p> <p>コッペパン ブラウンシチュー</p> <p>節分にちなんだ献立</p>	<p>4(金) 茎わかめサラダ</p> <p>牛乳</p> <p>おでん</p> <p>麦ごはん ミルクもち</p>
<p>7(月) くだもの</p> <p>牛乳</p> <p>白菜のキムチあえ</p> <p>ひじき卵焼き</p> <p>アーサ入り炊きこみごはん</p>	<p>8(火) お祝いデザート</p> <p>牛乳</p> <p>千切りイリチ</p> <p>子持ちししゃもフライ</p> <p>ゆかりごはん なかみ汁</p> <p>十三祝いにちなんだ献立</p>	<p>9(水) コールスローサラダ</p> <p>牛乳</p> <p>チリコンカン</p> <p>ナン</p> <p>具たくさんスープ</p>	<p>10(木) 具入りオムレツ</p> <p>牛乳</p> <p>ブロッコリーしめじソテー</p> <p>あげパン ABCスープ</p> <p>6年生リクエストNo1 献立</p>	<p>11(金) 建国記念の日</p>
<p>14(月) チョコアイス</p> <p>牛乳</p> <p>屋部大根サラダ</p> <p>チーズライス</p> <p>イカリングフライ</p> <p>バレンタインにちなんだ献立</p>	<p>15(火) 八宝菜</p> <p>牛乳</p> <p>のり</p> <p>のりにごはん・鮭をはさんで食べてね!</p> <p>麦ごはん ゆし豆腐</p>	<p>16(水) タンカン</p> <p>牛乳</p> <p>スーナー</p> <p>野菜そば</p> <p>めんを入れてその上からスープを注いでください</p>	<p>17(木) いちごジャム</p> <p>牛乳</p> <p>魚のマスタード焼き</p> <p>ほうれん草ソテー</p> <p>全粒粉パン かぼちゃスープ</p>	<p>18(金) 欠食：屋部スマイル学級</p> <p>白菜のさっぱりあえ</p> <p>もずく丼(麦ごはん) ほっとぜんざい</p>
<p>21(月) 元気中華あえ</p> <p>牛乳</p> <p>ヨーグルト</p> <p>チャーハン</p> <p>ジャンボぎょうざ</p>	<p>22(火) 欠食：あけみお屋部幼稚園</p> <p>牛乳</p> <p>さんまの塩焼き</p> <p>豆腐</p> <p>チャンプルー</p> <p>あわごはん キムチスープ</p>	<p>23(水) 天皇誕生日</p>	<p>24(木) 欠食：大宮幼稚園</p> <p>牛乳</p> <p>ミニ野菜</p> <p>コロケ</p> <p>ミルメイク</p> <p>キャベツサラダ</p> <p>ナポリタン</p>	<p>25(金) ココアケーキ</p> <p>牛乳</p> <p>パリパリサラダ</p> <p>麦ごはん</p> <p>リクエスト牛カレー</p> <p>大宮小6年リクエスト献立</p>
<p>28(月) 黄桃</p> <p>牛乳</p> <p>ごぼうサラダ</p> <p>国産ミートバーグ</p> <p>ポパイライス</p>	<p>大豆が変身していくよ!</p> <p>大豆(総量したもの)</p> <p>大豆はさまざまな加工によって、いろいろな食品に変化します。昔からわたしたちの食生活に欠かせない大豆製品を調べてみましょう。</p> <p>加工方法の例</p> <ul style="list-style-type: none"> 水につける 煮る 発酵させる など <p>大豆はさまざまな加工によって、いろいろな食品に変化します。昔からわたしたちの食生活に欠かせない大豆製品を調べてみましょう。</p>			

お知らせ 毎週の天候や日付の都合により、献立を変更することがあります。その際は、学校からの献立変更のお知らせをご確認ください。

Table with columns for Date (日), Meal Name (献立名), and three food groups (おにも油・肉・卵となる, おもに体の調子を整える, おもに力や熱となる). Includes a '調味料・だしなど' column. Rows are organized by month and day.

*予定詳細献立表は、食品表示法に定められている28品目のみとなっています。

乳・卵・小麦・そば・ピーナッツ・えび・かに・あび・いか・いわし・オレンジ・キウイフルーツ・牛肉・くるみ・さけ・そば・大豆・鶏肉・豚肉・まつたけ・もも・やまいも・りんご・ゼラチン・バナナ・ごま・カシューナッツ・アーモンド の表示をしています。

*揚げ油(大豆)は、揚げ調理で複数回の調理に使用しています。 ※もやし・枝豆・あお豆の原料は、大豆です。 ※もやし・あお豆のり等の海藻類や、アサリ等の二枚貝、しらす等の小魚類には、いかにえびかにの稚魚が混入していることがあります。

【よく使用する調味料のアレルギーの一覧】

①醤油、薄口醤油(小麦・大豆) ②酢・特選酢・ワインビネガー(小麦) ③ウスターソース(大豆・りんご) ④カレーフレーク(小麦・大豆・牛肉・豚肉) ⑤豆腐・豆乳・おから・赤みそ・白みそ・麦みそ・甘口みそ・油あげ・厚揚げ・大豆油(大豆)

⑥デミグラスソース(小麦・豚肉) ⑦マーガリン(乳・大豆) ⑧バター(乳) ⑨ごま油(ごま・大豆) ⑩ノンエッグマヨネーズ(大豆) ⑪鶏だし(鶏肉・卵) ⑫豚だし(豚肉)