

# 2月 献立表

# 丸岡中学校

日区分	献立・配膳図	使用材料名	日区分	献立・配膳図	使用材料名								
1 水		赤 豚肉・ハム (ふりかけ)・味噌・牛乳	16 木		赤 マス・ちくわ蕎麦・牛肉・ワカメ うるめ・牛乳								
		黄 米・麦・三温糖・菜種油・コンソメ ペンネ・天ぷら粉・ケチャップ			黄 米・三温糖・菜種油・さつま芋 水あめ・ゴマ								
		緑 玉葱・ピーマン キャベツ・人参・もやし			緑 牛蒡・人参・蓮根・蒟蒻・ピーマン しめじ・葱・三方梅								
A	776	kcal	A	29.2	g	備考	A	894	kcal	A	30.1	g	備考
2 木		赤 アジ・牛肉・豆腐・(シューマイ) 薄揚げ・うるめ・牛乳	17 金		赤 合挽きミンチ・カニカマ・ワカメ 牛乳								
		黄 米・三温糖・菜種油・ゴマ			黄 米・麦・三温糖・菜種油・じゃが芋 カレールー・一食青しそドレッシング								
		緑 水菜・白菜・人参・葱			緑 胡瓜・大根・福神漬・玉葱・人参 コーン・ミックスベジタブル・いよかん								
A	830	kcal	A	36	g	備考	A	795	kcal	A	25.2	g	備考
3 金		赤 (ハンバーグ)・ハム・カニカマ (一食福豆)・卵・牛乳	20 月 選 択		赤 (牛肉コロッケ)・(エビフライ) (ゆで卵)・(ワンタン)・薄揚げ・牛乳								
		黄 米・三温糖・菜種油・じゃが芋			黄 米・三温糖・菜種油・ごま油 コンソメ								
		緑 玉葱・竹の子・葱			緑 小松菜・しめじ・人参・もやし 玉葱・葱								
A	788	kcal	A	29.1	g	備考	A	802	kcal	A	21.1	g	備考
B		kcal	B	23.2	g	備考	B	790	kcal	B	23.2	g	備考
6 月		赤 鯖・薄揚げ・ハム・豆腐・うるめ 味噌・牛乳	21 火		赤 鶏肉・ベーコン・薄揚げ・ワカメ 味噌・うるめ・牛乳								
		黄 米・三温糖・菜種油・天ぷら粉 カレー粉・(一食ドレッシング)			黄 米・三温糖・菜種油・じゃが芋								
		緑 キャベツ・人参・胡瓜・コーン 玉葱・なめこ・葱			緑 キャベツ・玉葱・ピーマン・にんにく・生姜 人参・法蓮草・えのき・葱								
A	791	kcal	A	31.9	g	備考	A	787	kcal	A	30	g	備考
7 火		赤 いか下足・打ち豆・鶏肉・薄揚げ・牛肉 うるめ・味噌・牛乳	22 水		赤 (厚切りハムカツ)・カニカマ・鶏肉 牛乳								
		黄 米・押し麦・三温糖・菜種油 片栗粉・水羊羹			黄 コッペパン・三温糖・菜種油 じゃが芋・ホワイトルー								
		緑 椎茸・人参・大根・牛蒡・葱 蒟蒻・しめじ・にんにく・生姜 郷土料理を取り入れています。			緑 ブロッコリー・玉葱・人参・カリフラワー しめじ・ミックスベジタブル								
A	913	kcal	A	31.9	g	備考	A	814	kcal	A	32.9	g	備考
8 水		赤 鶏肉・ちくわ・ワカメ・うるめ 牛乳	23 木		赤 豚肉・ベーコン・豆腐 うるめ・味噌・牛乳								
		黄 米・三温糖・菜種油・じゃが芋			黄 米・三温糖・菜種油・春雨マロニー コンソメ								
		緑 キャベツ・胡瓜・人参・コーン ミニトマト・葱・椎茸			緑 白菜・ピーマン・しめじ・かぼちゃ・玉葱 人参・コーン・はっさく								
A	776	kcal	A	29.5	g	備考	A	791	kcal	A	29.1	g	備考
9 木		赤 (トンカツ)・ハム・ワカメ 打ち豆・うるめ・味噌・牛乳	24 金		赤 (ハムDEサンドフライ)・豚肉 ハム・うるめ・牛乳								
		黄 米・三温糖・菜種油・天ぷら粉 大野里芋・一食中濃ソース・ゴマ			黄 一食うどん・焼きおにぎり・三温糖 菜種油・ウスターソース・カレールー								
		緑 キャベツ・もやし・人参・玉葱 大根・葱			緑 小松菜・コーン・玉葱・しめじ 人参・葱								
A	779	kcal	A	25.4	g	備考	A	775	kcal	A	25.1	g	備考
10 金		赤 鯖・豚肉・ワカメ・牛乳	27 月 選 択		赤 鶏肉・(チキンカツ)・むぎ枝豆 卵・牛乳								
		黄 米・三温糖・菜種油・じゃが芋			黄 米・三温糖・菜種油・春雨マロニー コンソメ・ゴマドレッシング								
		緑 もやし・胡瓜・人参・玉葱・白滝 グリーンピース・はっさく			緑 レンコン・人参・胡瓜・むぎ枝豆 コーン・玉葱・しめじ・葱・ミニトマト								
A	830	kcal	A	33.7	g	備考	A	867	kcal	A	29.6	g	備考
B		kcal	B	23.9	g	備考	B	795	kcal	B	23.9	g	備考
13 月 選 択		赤 (メンチカツ)・白身魚・ベーコン (野菜入りがんと)・薄揚げ・うるめ・牛乳	28 火		赤 いか下足・薄揚げ・鶏肉・ひじき うるめ・牛乳								
		黄 米・三温糖・菜種油 一食ウスターソース			黄 米・三温糖・菜種油・大野里芋 片栗粉								
		緑 青梗菜・もやし・人参・キャベツ 玉葱・もやし			緑 法蓮草・人参・切干大根 こんにやく・牛蒡・大根・葱								
A	810	kcal	A	26.2	g	備考	A	689	kcal	A	30.1	g	備考
B	732	kcal	B	28.8	g	備考	B		kcal	B		g	備考
14 火		赤 鯖・カニカマ・豚肉・豆腐・うるめ 牛乳	29 水		赤 ちくわ・鶏肉・うるめ・牛乳								
		黄 米・三温糖・菜種油 麦チョコ・(一食ゴマドレッシング)			黄 米・三温糖・菜種油・さつま芋 大野里芋・片栗粉・ゴマ・天つゆ								
		緑 大根・人参・胡瓜・玉葱・コーン 牛蒡・葱			緑 大根・人参・牛蒡・レンコン・椎茸 グリーンピース・蒟蒻・いよかん								
A	739	kcal	A	30.6	g	備考	A	818	kcal	A	21.9	g	備考
15 水		赤 (ミートオムレツ)・ハム・ツナ缶 高野豆腐・うるめ・牛乳	*食材の仕入れの都合により、献立の一部を変更する事がありますので、ご了承ください。 *2月7日は福井県ふるさとの日です。福井県が1982年(昭和57年)に設定。1881年(明治14年)、石川、滋賀県から越前、若狭を分離して福井県が設置されました。 *坂井市産は米、味噌、福井県産は打ち豆、玉葱、キャベツ、えのき、もやし、さつま芋です。食材の( )書きは、加工食品です。										
		黄 米・三温糖・菜種油・春雨マロニー マカロニ・コンソメ・片栗粉・マヨネーズ											
		緑 胡瓜・人参・玉葱・コーン・もやし・葱 グリーンピース・しめじ・ピーマン・椎茸											
A	824	kcal	A	25.3	g	備考							