


剣崎学校給食センター

13...
米水津小なし





*材料の（ ）は、だしとりのみです。

17

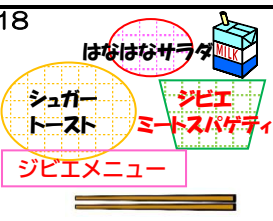
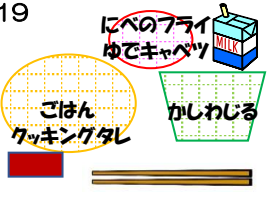

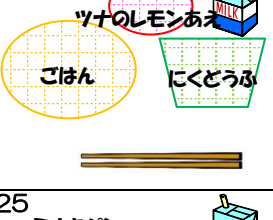

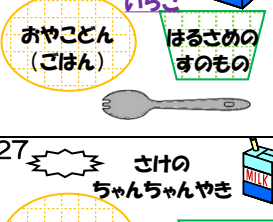

ほんかん だいこん 

 サラダ

ごはん じゃがいもの ジュース

*牛乳（主に体をつくるもとになる）は、毎日つきます。 *献立は都合により変更することもあります。 *材料の（ ）は、だしとりのみです。

日	学校 確認欄	献立名	主に体をつくる もとになる	主に調子を整える もとになる	主にエネルギーの もとになる	その他	一 覧 表 番 号	加工品等のアレルギー表示 *コンタミ							もりつけかた	
								加工品名等	卵	乳	小麦	落花生	えび	かに		くるみ
18 水		シュガートースト			コッペパン、バター、マーガリン、砂糖		1004 14003	コッペパン マーガリン		●	●					18 
		ジビエミートスパゲティ	いのしし肉、しか肉、チーズ	玉ねぎ、にんじん、グリーンピース	スパゲッティ、サラダ油	ケチャップ、ウスターソース、塩、こしょう、赤ワイン、ナツメグ、パプリカ、ローレル、コンソメ	13008 1014	チーズ スパゲティ		●	●					
		花✿花サラダ	ソフトささみフレーク	カリフラワー、ブロッコリー、コーン	エッグケアマヨネーズ	薄口しょうゆ、こしょう	11019 17056	ソフトささみフルエッグ ケアマヨネーズ								
19 木		ごはん			米											19 
		にべのフライ	にべ、卵		小麦粉、パン粉、大豆油	塩、こしょう	1017	パン粉			●					
		ソース				クッキングタレ	17001	クッキングタレ			●					
		かしわ汁	豆腐、鶏肉、かまぼこ、 (こんぶ)、(かつおぶし)	にんじん、玉ねぎ、ごぼう、ねぎ	砂糖	塩、濃口しょうゆ、薄口しょうゆ	10028	かまぼこ								
		ゆでキャベツ		キャベツ												
20 金		ごはん			米											20 
		豆腐入りハンバーグ	豚ひき肉、豆腐、卵、牛乳	玉ねぎ、生姜	パン粉、砂糖、でんぷん	塩、ナツメグ、濃口しょうゆ、みりん	1017	パン粉			●					
		ポイルブロッコリー			ブロッコリー											
		豚汁	豚肉、油揚げ、豆腐、白すりみそ、(いりこ)	大根、にんじん、白菜、白ねぎ	じゃがいも											
24 火		ごはん			米											24 
		肉豆腐	豆腐、豚肉	玉ねぎ、にんじん、えのき、ぶなしめじ、生姜、にんにく	砂糖、サラダ油	濃口しょうゆ、酒、みりん										
		ツナのレモンあえ	フレッシュミート	キャベツ、きゅうり、にんじん、レモン		濃口しょうゆ、薄口しょうゆ、酢、塩	10017	フレッシュミート								
		佐伯パッケージのり	佐伯パッケージのり				9008	佐伯パッケージのり								
25 水		ミルクパン			ミルクパン		1006	ミルクパン		●	●					25 
		大根とベーコンのグラタン	ベーコン、牛乳、生クリーム、チーズ	ぶなしめじ、大根、コーン、アスパラガス	マカロニ、バター、サラダ油、米粉	塩、こしょう、コンソメ	11032 13013 1015	ベーコン チーズ マカロニ	●	●	●					
		ベーコンスープ	ベーコン	にんじん、玉ねぎ、キャベツ、パセリ		オリーブオイル、コンソメ、薄口しょうゆ、塩、こしょう	11032	ベーコン	●		●					
26 木		ごはん			米											26 
		親子丼	鶏肉、かまぼこ、卵	玉ねぎ、にんじん、ねぎ、乾しいたけ	砂糖、でんぷん、サラダ油	酒、濃口しょうゆ、薄口しょうゆ、みりん、和風だし	10028	かまぼこ								
		春雨の酢の物		キャベツ、きゅうり、にんじん	春雨、ごま、砂糖	薄口しょうゆ、酢										
		いちご		いちご												
27 金		ごはん			米											27 
		鮭のちゃんちゃん焼き	鮭、米みそ	いんげん、キャベツ、もやし、白ねぎ、にんにく	砂糖	塩、こしょう、酒、みりん										
		にら玉スープ	鶏肉、卵、(いりこ)	玉ねぎ、にんじん、にら	ごま油	薄口しょうゆ、和風だし										

*材料の（ ）はだしとりのみです。

*表示義務のない(8品目以外)アレルゲンを完全除去することはできません。

*アレルギー表示対象品目は、特定原材料8品目(表示義務)えび、かに、小麦、そば、卵、乳、落花生(ピーナッツ)、くるみです。そばは、給食にはできません。

*特定原材料に準ずる原材料20品目の(表示推奨)アーモンド、あわび、いか、いくら、オレンジ、カシューナッツ、キウイフルーツ、牛肉、ごま、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、もも、やまいも、りんご、ゼラチン、マカダミアナッツについては、献立表と各校に配布している加工食品一覧表で確認をお願いします。

(令和6年3月28日、消費者庁より、食品表示基準の一部を改正する内閣府令が発表され、食物アレルギー表示推奨品目(特定原材料に準ずるもの)に「マカダミアナッツ」が追加され、「まつたけ」が削除されましたが、推奨のため「マカダミアナッツ」の記載がない場合があります。)

*加工食品や調味料は、同じ品名でも以前と成分が変わる場合があります。毎月の献立表と加工食品一覧表でアレルギー食品表示をご確認下さい。

*パンの日は、乳アレルギーの場合は代替パン(乳アレルギーなし)を準備します。小麦アレルギーの場合は、ごはん等を持参してください。

*天候等による急なトラブルで献立や食材を変更する場合があります。



(出典：食育フォーラム)



※今月の給食※

さいき活き活き献立 2月2日(月) 塩こうじからあげ(塩こうじ)

食べて学ぼう魚の日 2月3日(火) きびなごフライ(きびなご)

ふるさと給食 2月27日(木) いちご(さがほのか)

県内食材県内消費拡大緊急対策事業:

2月10日(火) 豆苗(ふくしま産) 2月17日(火) じゃがいも(ふくしま産)

大豆のはなし

豆まきには、煎った大豆がよく使われます。大豆には良質なたんぱく質が多く、「畑の肉」とも言われます。またビタミンB群、E、カルシウム・マグネシウム・鉄といった無機質(ミネラル)や食物繊維も含まれています。しかし、大豆はそのまま食べても消化されず、栄養も吸収されません。そこで昔から大豆の豊富な栄養を最大限に生かすため、いろいろな加工品が作られてきました。

