

# 令和5年2月 献立使用材料予定表

月曜日	火曜日	水曜日	木曜日	金曜日
<p>☆献立について </p> <p>○節分にちなみ、大豆・大豆製品を多く取り入れました。                  ○季節の食品を取り入れました。                  (はくさい・こまつな・みずな・だいこん・ほうれんそうなど)                  ○高等部3年生のリクエストメニューを取り入れました。                  ○郷土料理として、「青森県」の料理を取り入れました。                  (せんべい汁)                  ○読書月間に児童生徒が読んだ本に出てくる料理を取り入れました。</p>				
6	7	8	9	10
ワンタンについて知る	おこと始めについて知る	からだを温める料理(クリーム煮)について知る	じゃこの栄養について知る	千草焼きについて知る
<p>麦ごはん 精白米 米粒麦</p> <p>ワンタンスープ 豚肉 ワンタンの皮(小麦) キャベツ もやし にんじん</p> <p>☆麻婆豆腐 豆腐 豚肉 にんじん ねぎ しょうが にんにく 米油 砂糖 みそ テンメンジャン トウバンジャン ごま油 てんぷん</p> <p>牛乳</p>	<p>麦ごはん 精白米 米粒麦</p> <p>煮びたし はくさい にんじん 油揚げ</p> <p>すずきのみぞれあんかけ すずき しょうが だいこん 砂糖 あずき 鶏肉 さといも にんじん てんぷん</p> <p>おこと汁 だいこん ごぼう こまつな みそ</p> <p>牛乳</p>	<p>黒パン</p> <p>ホットマリネ キャベツ じゃがいも かぶ 米油 砂糖</p> <p>マカロニの クリーム煮 マカロニ 鶏肉 たまねぎ にんじん ほうれんそう 米油 牛乳 豆乳 脱脂粉乳 小麦粉 バター 粉チーズ</p> <p>牛乳</p>	<p>はいがごはん はいが米</p> <p>かきたま汁 鶏卵 豆腐 ねぎ てんぷん</p> <p>☆変わり五目豆 だいず(水煮) 豚肉 凍り豆腐 じゃがいも 米油 にんじん こんにゃく 砂糖</p> <p>☆ふりかけ ちりめんじゃこ 砂糖 削り節 ごま</p> <p>牛乳</p>	<p>ごはん 精白米</p> <p>豚汁 豚肉 豆腐 じゃがいも だいこん にんじん ごぼう こんにゃく</p> <p>千種焼き 鶏卵 豚肉 豆腐 にんじん ねぎ ほうれんそう 砂糖 米油</p> <p>のりのつくだ煮 のり 砂糖</p> <p>牛乳</p>
13	14	15	16	17
納豆はだいずからできていることについて知る	よせなべについて知る	色々なカレーの種類について知る	みかんについて知る	切干しだいこんの栄養について知る
<p>はいがごはん はいが米</p> <p>☆納豆 鶏肉 とだいこんの煮物 鶏肉 うずら卵(缶) だいこん にんじん じゃがいも たまねぎ こまつな しょうが こんにゃく 米油 砂糖</p> <p>みそ汁 みそ 牛乳</p>	<p>□コーンごはん 精白米 コーン(缶)</p> <p>だいずの磯煮 だいず(水煮) 凍り豆腐 にんじん 油揚げ ひじき ごま 砂糖</p> <p>□よせなべ 鶏肉 えび がんもどき 豆腐 はくさい にんじん ねぎ しゅんぎく</p> <p>牛乳</p>	<p>はいがごはん はいが米</p> <p>ごま酢あえ 切り干しだいこん にんじん ごま 砂糖</p> <p>☆ポークカレー 豚肉 じゃがいも たまねぎ にんじん しょうが にんにく 米油 小麦粉 マーガリン</p> <p>プルーンはっこう乳</p>	<p>ぶどうパン</p> <p>野菜スープ 鶏肉 キャベツ コーン(缶) じゃがいも たまねぎ</p> <p>ミートソース スパゲティ スパゲティ 豚肉 たまねぎ トマト(缶) にんじん セロリー パセリ にんにく 米油</p> <p>牛乳</p>	<p>麦ごはん 精白米 米粒麦</p> <p>切干しだいこんの煮物 切干しだいこん 油揚げ にんじん 砂糖 米油</p> <p>☆かれのい しょうがあんかけ かれのい しょうが 砂糖 てんぷん ねぎ しめじ ごぼう みそ</p> <p>具汁 牛乳</p>
20	21	22	23	24
郷土料理	旬の食品(ほうれんそう)を味わう	おはぎ(ぼたもち)について知る	天皇誕生日	バースデーメニュー
青森県の郷土料理について知る	旬の食品(ほうれんそう)を味わう	おはぎ(ぼたもち)について知る	天皇誕生日	スペイン料理の特徴について知る
<p>ごはん 精白米 米粒麦</p> <p>せんべい汁 かやきせんべい 鶏肉 だいこん にんじん ねぎ ごぼう せり</p> <p>いかと里芋の煮物 いか 凍り豆腐 さといも だいこん こんにゃく 砂糖</p> <p>寒天 牛乳</p>	<p>ロールパン ほうれんそうのソテー ほうれんそう にんじん たまねぎ 米油</p> <p>さけのパン粉焼き さけ パセリ こねぎ パン粉 ベーコン じゃがいも たまねぎ にんにく 粉チーズ オリーブ油 キャベツ トマト(缶) にんじん</p> <p>いんげん豆 にんにく オリーブ油</p> <p>牛乳</p>	<p>少なめごはん 精白米</p> <p>みそ汁 油揚げ はくさい ねぎ みそ</p> <p>☆豚丼の具 □ひとくちおはぎ(ぼたもち) 豚肉 たまねぎ にんじん こまつな 精白米 つぶあん 砂糖 したらき 米油 砂糖</p> <p>きな粉 牛乳</p>		<p>ごはん 精白米</p> <p>☆オレンジ(国産) ネーブルオレンジor清見オレンジ</p> <p>☆パエリアの具 ソバ・デ・アホ(にんにくのスープ) 鶏肉 えび いか 豚肉 食パン にんじん たまねぎ たまねぎ トマト ビーマン 赤ビーマン パセリ にんにく 鶏卵 パプリカ(粉) にんにく オリーブ油</p> <p>牛乳</p>
27	28	☆高3リクエストメニュー		□読書月間リクエスト給食
外国料理	のりの香りを感じる	<p>3月で卒業する高等部3年生に、給食のリクエストメニューを募集しました。「甘くておいしいから」、「丼物が好きだから」などの思いとともにリクエストをしてくれました。☆のマークがついている献立がリクエスト献立です。</p>		<p>11月の読書月間で読んだ本の中から給食で食べてみたい献立を募集しました。□のマークがついている献立が、リクエスト給食です。これをきっかけに、たくさんの本や料理にふれてもらいたいです。</p>
<p>ハンバーグの由来について知る</p> <p>丸パン ☆ハンバーグ トマトソース 豚肉 鶏肉 トマト(缶) たまねぎ にんにく 米油</p> <p>ジャーマンポテト じゃがいも パセリ ベーコン 米油</p> <p>豆と野菜のスープ ウインナー はくさい たまねぎ にんじん いんげん豆</p> <p>牛乳</p>	<p>麦ごはん 精白米 米粒麦</p> <p>磯香あえ キャベツ きざみのり</p> <p>生揚げのそぼろ煮 生揚げ 砂糖 豚肉 じゃがいも たまねぎ にんじん しょうが 米油 てんぷん</p> <p>すまし汁 えのきたけ ねぎ こまつな 牛乳</p>	<p>☆今月のはま菜ちゃん </p> <p>「キャベツ・だいこん・ねぎ」</p> <p>この3品については横浜市内産のものを使用する予定です。内田農園さんから購入予定です。</p>		