

実施日	献立名	アレルギー加工品	食品名	重量g	食品群	実施日	献立名	アレルギー加工品	食品名	重量g	食品群
2月21日(火)	ごはん 牛乳 プルコギ	○	米	105	5	2月24日(金)	ごはん 牛乳 ポークカレーライス	○	米	105	5
			牛乳	1本	2				牛乳	1本	2
			牛肉	45	1				豚肉	25	1
			人参	15	3				じゃがいも	30	5
			玉ねぎ	40	4				人参	10	3
もやし	50	4	玉ねぎ	30	4						
にら	8	3	しょうが	0.15	4						
			にんにく	0.15	4						
			おろしりんご	3	4						
			カレールー	18	5						
			カレー粉	0.2							
			トマトケチャップ	1							
			ウスターソース	1.5							
			とんかつソース	1.5							
			濃口しょうゆ	1							
			塩	0.1							
			こしょう	0.02							
			米油	0.2							
			白身魚フライ	1個							
			米油	9							
			ささみ(レトルト)	10							
			白菜	40							
			人参	5							
			ゆず果汁	1							
			削り節	0.1							
			みりん	1							
			薄口しょうゆ	2.6							
			福神づけ	10							
			福神づけ	4							

栄養価	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂肪 g	ナトリウム (食塩相当量) g	カルシウム mg	マグネシウム mg	鉄 mg	ビタミン				食物繊維 g
栄	エ	たん	脂	ナ	カ	マ	鉄	A	B1	B2	C	食
養	ネ	ぱ	肪	ト	ル	グ	鉄	μ	mg	mg	mg	物
価	ル	く	質	リ	シ	ネ	質	g	AE	mg	mg	繊
	829	32.0	27.0	2.7	271	94	3.2	212	0.39	0.53	29	8.7
2月22日(水)	ごはん 牛乳 もずく汁	○	米	105	5	2月27日(月)	ごはん 牛乳 チンゲン菜の中華スープ	○	米	105	5	
			牛乳	1本	2				牛乳	1本	2	
			かまぼこ	10	1				ベーコン	5	1	
			人参	8	3				チンゲン菜	20	3	
			玉ねぎ	10	4				玉ねぎ	15	4	
えのきたけ	5	4	中華だし	2								
もずく	7	2	薄口しょうゆ	1.5								
削り節	4		塩	0.2								
出し昆布	0.8		こしょう	0.01								
みりん	0.5		かぼちゃチーズフライ	1個								
薄口しょうゆ	4		米油	9								
塩	0.2		肉団子(フライ済み)	30								
米油	0.1		玉ねぎ	20								
鶏肉	2		ピーマン	10								
米油	0.2		中華だし	0.3								
レモン果汁	1.2		砂糖	3								
トマトケチャップ	8		酢	2								
砂糖	2		濃口しょうゆ	2.5								
ウスターソース	3		でん粉	0.5								
でん粉	0.3		竹輪	5								
パム	10		れんこん(水煮)	25								
かぼちゃ	35		人参	5								
玉ねぎ	10		酒	1								
りんご酢	0.6		みりん	1								
塩	0.1		砂糖	1								
こしょう	0.01		濃口しょうゆ	2								
マヨネーズ風ドレッシング	7		ごま油	0.3								
うす揚げ	3		金時豆のあま煮	20								
切干大根	7		金時豆のあま煮	1								
人参	4											
酒	5											
みりん	2											
砂糖	1											
薄口しょうゆ	1.5											
フロッキーのおかか和え	2.5											
フロッキー	25											
みりん	0.75											
濃口しょうゆ	1.5											
かつお節	0.3											

中学校給食用半製品・加工品の配合表(A)

2月1・21・28日	2月1日	2月3日	2月6・16日	2月6日
むき枝豆(大豆)	ハンバーグ	いわしフライ	大豆(レトルト)	ポークコロッケ
枝豆、食塩(大豆由来の原材料を含む)	食肉(鶏肉、豚肉)、玉ねぎ、豚脂、粒状植物性たん白、砂糖、水溶性食物繊維、粉末状植物性たん白、酵母エキス、トマトペースト、ぶどう糖、食塩、にんにくペースト、香辛料、しょうがペースト、加工でん粉、セルロース、炭酸カルシウム、ピロリン酸第二鉄(大豆・鶏肉・豚肉由来の原材料を含む)	いわし衣(パン粉、でん粉加工品、砂糖、食塩、植物性たん白、こしょう、酵母エキス)食用植物油脂(オリーブ油)、昆布エキス、酸味料、酸化防止剤(ビタミンE)	大豆、食塩(大豆由来の原材料を含む)	野菜(馬鈴薯、玉ねぎ)、豚肉、砂糖、乾燥マッシュポテト、植物油脂(とうもろこし油)、豚脂、食塩、香辛料衣(パン粉、小麦粉、コーンフラワー、デキストリン、植物油脂(とうもろこし油)、還元水あめ、とうもろこしでん粉)、炭酸カルシウム、ピロリン酸第二鉄(小麦・大豆・豚肉由来の原材料を含む)※同一ラインで卵・乳を含む食品を製造
2月1日 黄桃(缶)	2月2日 野菜ふりかけ(小袋)	2月3日 いわしフライ	2月6・16日 大豆(レトルト)	2月6日 ポークコロッケ
黄もも砂糖・ぶどう糖、果糖糖液糖、クエン酸(もも由来の原材料を含む)	塩蔵青菜(塩蔵広島葉、塩蔵京菜、塩蔵大根葉)砂糖、かつお削り節、塩蔵赤しそ、食塩、かぼちゃフレーク、にんにくフレーク、みりん、酵母エキス、かつお削り節粉末、食用植物油脂(オリーブ油)、昆布エキス、酸味料、酸化防止剤(ビタミンE)	いわし衣(パン粉、でん粉加工品、砂糖、食塩、植物性たん白、こしょう、酵母エキス)加工でん粉、増粘多糖類(小麦由来の原材料を含む)	大豆、食塩(大豆由来の原材料を含む)	野菜(馬鈴薯、玉ねぎ)、豚肉、砂糖、乾燥マッシュポテト、植物油脂(とうもろこし油)、豚脂、食塩、香辛料衣(パン粉、小麦粉、コーンフラワー、デキストリン、植物油脂(とうもろこし油)、還元水あめ、とうもろこしでん粉)、炭酸カルシウム、ピロリン酸第二鉄(小麦・大豆・豚肉由来の原材料を含む)※同一ラインで卵・乳を含む食品を製造
2月6日 梅肉	2月7日 赤だしみそ	2月7日 ひじき入りぎょうざ	2月8日 チヂミ	
梅、食塩、しそ	米みそ(大豆、米、食塩)豆みそ(大豆、食塩)カラメル色素(大豆由来の原材料を含む)	野菜(キャベツ、玉ねぎ、にら)、鶏肉、豚脂、ひじき、とうもろこしでん粉、しょうゆ、植物油脂(ごま油)粒状植物性たん白、砂糖、魚介エキス、食塩、香辛料、酵母エキス皮(小麦粉、植物油脂(なたね油)、還元でん粉糖化物、食塩、大豆粉)、ソルビトール、乳化剤、ピロリン酸第二鉄(小麦・ごま・大豆・鶏肉・豚肉由来の原材料を含む)	野菜(キャベツ、にら)ミックス粉(小麦粉、米粉、とうもろこしでん粉、食塩、ぶどう糖、グラニュー糖、小麦でん粉、たん白加水分解物、増粘剤(グァーガム、キサンタンガム)、植物油脂(米油)、天かす、いか、たこ、かつおだし、増粘多糖類(小麦・いか・大豆由来の原材料を含む)※同一ラインで卵・乳・さば・鶏肉・豚肉・やまいもを含む食品を製造	

2月9日	2月10日	2月10日	2月13日	2月14日
さばみりんしょうゆづけ	オムレツ	ひじきふりかけ(小袋)	豆腐ハンバーグ	ハートコロッケ
さば、しょうゆ、砂糖、みりん風調味料(小麦・さば・大豆由来の原材料を含む)	液卵、油脂加工品〔植物油脂(大豆油)、卵黄、食塩〕でん粉発酵調味料(なたね油)、トレハロース加工でん粉(卵・大豆由来の原材料を含む)	芽ひじき、塩蔵赤しそ(赤しそ、食塩、梅酢)、果糖ぶどう糖液糖、砂糖、食塩、ぶどう糖、昆布かつお節エキス、魚しょうゆ、酵母エキス、酸味料※本製品で使用使用するひじき、昆布は、えび・かにの生息域で採取しています。	鶏肉、豆腐、玉ねぎ、パン粉、豚脂、粉末状大豆たん白、粒状大豆たん白、植物油脂(なたね油)、砂糖、しょうゆ、食塩、デキストリン、香辛料、加工でん粉、貝カルシウム、豆腐用凝固剤(小麦・大豆・鶏肉由来の原材料を含む)※同一ラインでえび・かに・卵・乳を含む食品を製造	野菜(馬鈴薯、玉ねぎ)、食肉(鶏肉、豚肉)、豚脂、砂糖、乾燥マッシュポテト、食塩、香辛料衣(パン粉、小麦粉、コーンフラワー、デキストリン、植物油脂(とうもろこし油)、還元水あめ、とうもろこしでん粉)炭酸カルシウム、ピロリン酸第二鉄(小麦・大豆由来の原材料を含む)※同一ラインで卵・乳を含む食品を製造
2月14日 ゆかりふりかけ(小袋)	2月15日 枝豆(大豆)	2月15日 みかんゼリー	2月16日 ポークしゅうまい	2月17日 魚介ナゲット
塩蔵赤しそ(赤しそ、食塩、梅酢)、砂糖、食塩、酵母エキス、酸味料	枝豆、食塩(大豆由来の原材料を含む)	異性化液糖、みかん濃縮果汁、増粘多糖類(増粘多糖類)酸味料、香料、ペニバナ黄色素	豚肉、玉ねぎ、小麦粉(皮)、パン粉、馬鈴薯でん粉、粒状小麦たん白、砂糖、食塩、しょうゆ、こしょう、しょうが、イーストフード、ビタミンC、紅こうじ色素(小麦・大豆・豚肉由来の原材料を含む)※同一ラインでえび・かに・ごま・鶏肉・豚肉を含む食品を製造	魚肉(たちうお、いか、あじ、いわし、たら)、オニオンソテー、ふり中骨加工品(ふり中骨、砂糖、食塩)、砂糖、馬鈴薯でん粉、粒状植物性たん白、ラード、発酵調味料、ワイン、おろししょうが、食塩、酵母エキス、昆布エキス、たん白自己消化物衣(小麦粉、コーンフラワー、とうもろこしでん粉、大豆粉、ぶどう糖、食塩)、揚げ油(大豆油)、加工でん粉、リン酸塩(ナトリウム)増粘剤(キサンタンガム)、ソルビトール、ピロリン酸第二鉄(小麦・いか・大豆由来の原材料を含む)※本製品で使用しているたちうおは、えび・かにを食べています。

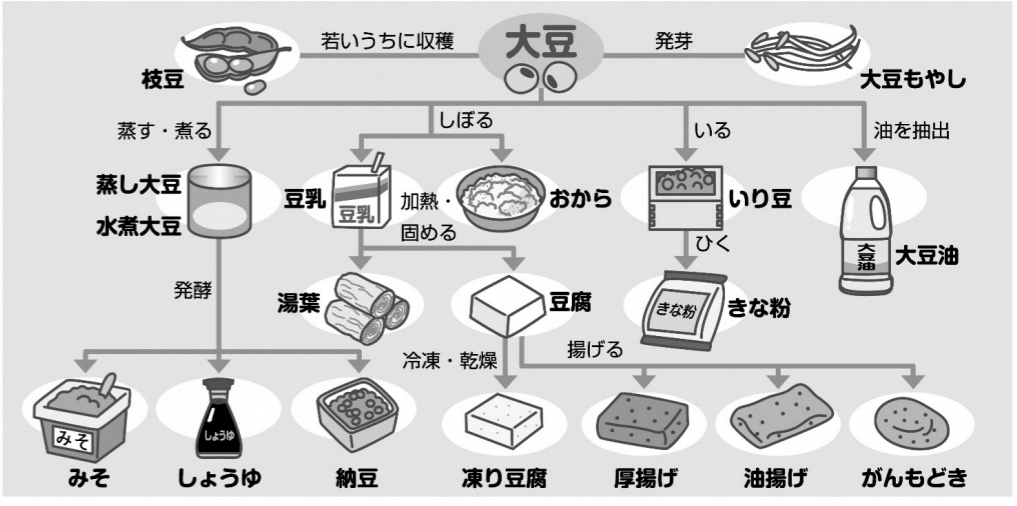
2月20日	2月20日	2月20日	2月22日	2月22日	2月24日
野菜入りミンチカツ	高野豆腐	ぶどうゼリー	かまぼこ	もずく	白身魚フライ
野菜(玉ねぎ、とうもろこし、にんじん、キャベツ、ほうれん草)、豚肉、粒状植物性たん白、パン粉、砂糖、馬鈴薯でん粉、食塩、香辛料衣(パン粉、小麦粉、コーンフラワー、植物油脂(大豆油、なたね油、パム油))、ドロマイド、加工でん粉、ピロリン酸第二鉄、炭酸カルシウム、カラメル色素(小麦・大豆由来の原材料を含む)※同一ラインで卵・乳を含む食品を製造	大豆、豆腐用凝固剤、重曹(大豆由来の原材料を含む)	異性化液糖、巨峰濃縮果汁、砂糖、ケル化剤(増粘多糖類)酸味料、香料、ぶどう果皮色素	いとより無リンすり身、発酵調味料、砂糖、食塩、加工でん粉(タビオカ)	もずく※本製品で使用するもずくは、えび・かにの生息域で採取しています。	ホキ、パン粉(小麦粉、ぶどう糖、ショートニング、イースト、並塩、イーストフード)、コーンスターチ、バター-MDP(食塩、香辛料、とうもろこしでん粉、植物繊維、酵母エキス)加工でん粉、増粘剤(加工でん粉)(小麦由来の原材料を含む)

2月24日	2月27日	2月27日	2月27日
福神づけ	かぼちゃチーズフライ	肉団子(フライ済み)	金時豆のあま煮
大根、なす、きゅうり、れんこん、しょうが、なたまめ、しその葉、漬け原材料(異性化液糖、しょうゆ、食塩、酵母エキス、とうがらし)酸味料(小麦・大豆由来の原材料を含む)	かぼちゃ、チーズフード(ナチュラルチーズ、プロセスチーズ、食塩)、パン粉、砂糖、牛乳、マーガリン、食塩衣(パン粉、小麦粉、植物油脂(大豆油、なたね油)、米粉、粉末状大豆たん白、ぶどう糖、とうもろこしでん粉)安定剤(加工でん粉)、乳化剤、増粘多糖類、ピロリン酸第二鉄(小麦・乳・大豆由来の原材料を含む)※同一ラインでえび・かに・卵を含む食品を製造	食肉(鶏肉、豚肉)、玉ねぎ、豚脂、粒状植物性たん白、水溶性食物繊維、粉末状植物性たん白、しょうがペースト、食塩、にんにくペースト、香辛料、砂糖、加工でん粉、セルロース、貝カルシウム、ピロリン酸第二鉄、揚げ油(なたね油)(大豆・鶏肉・豚肉由来の原材料を含む)	金時豆、砂糖、還元水あめ、食塩

中学校給食調理場内ではすべての食材がアレルギーのコンタミネーションの可能性がります。詳細は7月に配布している「中学校給食用年間使用食品の配合表について」をご覧ください。

節分に欠かせない大豆について

大豆は、弥生時代から栽培されていた作物で、さまざまな食品や調味料に利用され、私たちの食生活に欠かすことのできない食べ物です。植物ですが、体をつくるもとになるたんぱく質を豊富に含み、「畑の肉」とも呼ばれます。



出典:月刊「学校給食」

2月
★3月24日(金)までに引き落とし口座への入金をお願いします。

中学校給食費のお支払いについて

2月分給食費の口座振替予定日は

3月27日(月)です。

※1月分は2月27日(月)に口座振替予定です。2月24日(金)までに入金をお願いします。