



2月 献立予定表



ひたちなか市立那珂湊第三小学校共同調理場

日	曜	献立名	おもな食品				エネルギー (kcal) たんぱく質 (g) 炭水化物 (g)	おはし
			黄 【エネルギーのもとになる】	赤 【体をつくるものとになる】	緑 【体の調子をととのえる】	調味料その他		
1 水	ごはん	米					644 17 2.1	●
	ぎゅうにゅう	牛乳						
	とうふのちゅかに	豆腐 豚肉	玉ねぎ にんじん 大根 チンゲン菜 ねぎ ショウガ	酒 ショウゆ オイスター・ソース				
	パンサンスー くだもの	ハム いちご (バインベリー)	キャベツ もやし にんじん 小松菜	酢 ショウゆ 洋辛子粉				
2 木	はちみつパン	◇はちみつパン					611 19 2.5	
	ぎゅうにゅう	牛乳						
	ようふうたまごじ ツナのこまドレッシング	鶏肉 鶏卵 脱脂粉乳 まぐろ水煮	たまねぎ にんじん 小松菜	塩 こしょう ガラスープ				
	かたぬきチーズ	チーズ	キャベツ にんじん もやし	酢 こしょう こしょう				
3 金	ごはん ぎゅうにゅう	米	牛乳				639 18 2.2	●
	いわしのしょうがに みそけんちんじる	◇いわしのしょうがに さといも 油	◇いわしのしょうがに 豆腐 油揚げ みそ	キャベツ きゅうり にんじん 白菜 にんじん ごぼう こんにゃく ねぎ	◇ゆかり ショウゆ かつおだし			
	ふくまめ	大豆						
	ごはん	米						
6 月	ぎゅうにゅう	牛乳					628 16 2.0	●
	しじみざかなのレモンフライ	◇しじみざかなのレモンフライ						
	こんにゃくサラダ	◇糸かまぼこ	こんにゃく キャベツ 小松菜 にんじん	酢 ショウゆ				
	おおこうなべ	豚肉 豆腐 のり	白菜 にんじん 大根 ねぎ	ショウゆ 塩 酒 かつおだし				
7 火	ミニコッペパン	◇ミニコッペパン					655 17 2.7	●
	ぎゅうにゅう	牛乳						
	なかみなどやきそば たいこいんとハムのサラダ	◇中華めん 油	豚肉	にんじん 玉ねぎ もやし キャベツ ビーマン きくらげ	ソース オイスター・ソース こしょう			
	チョコプリン	ハム	大根 小松菜	塩 こしょう 酢				
8 水	ごはん	米					617 15 2.0	●
	ぎゅうにゅう	牛乳						
	ソースカツ	◇ヒレカツ				ソース ケチャップ 酒		
	こんぶあえ のっぺいじる	塩昆布	もやし 小松菜 にんじん 白菜	塩				
9 木	ミルクパン	◇ミルクパン					631 18 2.6	
	ぎゅうにゅう	牛乳						
	オムレツ	◇オムレツ						
	ベンネアラビアータ やさいのスープに	ベンネ オリーブ油	鶏ささみ水煮 チーズ	玉ねぎ にんにく パセリ トマト	ケチャップ オレガノ 塩 こしょう 一味唐辛子			
10 金	ごはん	米					624 15 1.8	●
	ぎゅうにゅう	牛乳						
	カレーおでん しょうがあえ	◇ちくわ さつまあげ ウィンナー うずら卵	玉ねぎ にんじん 大根	こしょう カレー粉 コンソメ カレーフレーク				
	くだもの		キャベツ もやし にんじん 小松菜	しょうが	しょうゆ			
13 月	ぎゅうにくちらし ぎゅうにゅう	米 砂糖 油	牛肉 ◇錦糸卵	ごぼう にんじん れんこん しいたけ グリンピース	酢 塩 こしょう みりん		581 16 1.7	●
	いとかまぼこのおかかあえ	油	牛乳	◇糸かまぼこ かつお節	キャベツ 小松菜 にんじん	しょうゆ		
					おにぎり			
14 火	チョコチップパン	◇チョコチップパン					624 17 2.1	
	ぎゅうにゅう	牛乳						
	ハンバーグトマトソース	油	◇ハンバーグ	玉ねぎ トマト	ケチャップ			
	コーンサラダ こんさいのチャウダー	油 じゃがいも 油 米粉	とうもろこし キャベツ にんじん 小松菜	酢 塩 こしょう				
15 水	ごはん	米					647 17 2.2	●
	ぎゅうにゅう	牛乳						
	なっとう かんこくふうにくじやが	◇納豆						
	からしあえ	じゃがいも 油 砂糖	牛肉	にんじん 玉ねぎ しらたき きくらげ しょうが にんにく	コチュジャン 豆板醤 しょうゆ みりん			
16 木	こめこのクリームスパゲッティ	スパゲッティ 油 米粉 バター	フランクフルト 牛乳 チーズ ゼラチン	にんじん 玉ねぎ エリンギ 小松菜 にんにく	ガラスープ コンソメ 塩 こしょう		620 19 1.9	
	ぎゅうにゅう	牛乳						
	ささみフライ かいそうサラダ	油	◇ささみフライ					
	いちごゼリー	油	海藻	キャベツ 大根 にんじん	酢 塩 こしょう しょうゆ			
17 金	かくチーズ さけのムニエル	◇かくチーズパン					599 22 2.7	
	ぎゅうにゅう	牛乳						
	ひじきのサラダ ミニストローネ	油 小麦粉 オリーブ油	◇さけ	レモン果汁	こしょう			
	マカロニ じゃがいも オリーブ油	ひじき ハム	大根 小松菜 とうもろこし	酢 塩 こしょう				
20 月	ごはん	米					645 15 2.3	
	ぎゅうにゅう	牛乳						
	きりほしだいこんいりビビンバ たまごいりナムル	砂糖 油	牛肉 ◇いりたまご	切干大根 にんにく	甜面醤 しょうゆ			
	トックスープ	ごま油	ベーコン	もやし 小松菜 にんじん	しょうゆ			
21 火	コッペパン ブルーベリージャム	◇コッペパン ◇ブルーベリージャム					601 15 2.1	
	ぎゅうにゅう	牛乳						
	はくさいのクリームに かんてんいりヘルシーサラダ	じゃがいも 油 バター 小麦粉	◇ミートボール 白いんげん豆 牛乳	にんじん 白菜 玉ねぎ エリンギ	ガラスープ コンソメ 塩 こしょう			
		油	糸窯天 まぐろ水煮	大根 小松菜 にんじん	酢 しょうゆ 塩 こしょう			
22 水	こぎつねごはん ぎゅうにゅう	米 砂糖	鶏肉 豆乳	にんじん しいたけ 切干大根 ごぼう	酢 しょうゆ みりん		658 16 1.7	●
	さばのたつたあげ	油	◇さばのたつたあげ					
	ごまあえ	ごま 砂糖		キャベツ 小松菜 にんじん もやし	しょうゆ			
24 金	ごはん いばらき 美味しい お味し お献立	米					680 15 1.9	
	ぎゅうにゅう	牛乳						
	ビーンズカレー	じゃがいも 油	鶏肉 大豆 乳	にんじん 玉ねぎ にんにく しょうが	ソース カレールウ			
	こまつなサラダ ヨーグルト	油	まぐろ油漬	小松菜 キャベツ にんじん	酢 塩 こしょう			
27 月	ごはん つくろう料理 コンテスト 入賞メニュー	米	◇ヨーグルト				674 16 2.4	
	ぎゅうにゅう	牛乳						
	とりにくのうめふうみあげ おひたし	でんぶん 油 ごま	鶏肉	ねり梅	酒			
	いばらきのおいしいやさいとうにゅうスープ	さつまいも	キャベツ	もやし にんじん	しょうゆ			
28 火	こめパン ぎゅうにゅう	◇こめパン					613 18 2.3	
	チリビーンズ コールスローサラダ	牛乳						
	じゃがいも 油	豚肉 フランクフルト ひよこ豆 青えんどう 赤いんげん豆	玉ねぎ にんじん セロリ バセリ にんにく トマト	ケチャップ コンソメ 酒 こしょう ソース 一味唐辛子 チリハウダ				
	ノンエッグマヨネーズ 油 砂糖	チーズ	キャベツ きゅうり にんじん とうもろこし	酢 塩 こしょう				

* 都合により、献立や材料を変更する事がありますので、ご了承ください。 * 令和4年度より加工食品には△マークをつけています。

* ベーコン、ハム、ワインナー・フランクフルトは乳・卵抜きの食物アレルギー対応食品を使用しています。

* ひたちなか市では、平成28年4月1日に「魚食の普及推進に関する条例」を制定しています。給食でも、魚料理には献立表に魚(◆)のマークをつけてお知らせしていますので、魚をどんどん食べて、ひたちなか市を盛り上げましょう。