平成30年度 2月のこんだて 別海町学校給食センター 2月のこんだて



2月は節分とバレンタイン献立があります!

2月は、5日に「節分献立」、14日に「バレンタイン献立」を実施します。 節分献立のメインは、手巻きずしです!具材は、そぼろとツナマヨ、納豆の3種類 ありますので、上手に巻いて食べてくださいね。また、節分豆も出ますよ! バレンタイン献立では、サラダにハート形人参を使い、デザートはエクレアです! ささやかですが、行事の雰囲気を味わってくださいね*



今年度は応募のあった中から、給食で提供ができそうなレシピを今月と3月に取り入れていきます! (献立表では、♡マーク♡が目印です。)

~「まごわ(は)やさしいコンテスト」レシピ取り入れのご案内~

2月15日に登場!

♡中西別小学校 6年1組 近津 花さん 「野菜のミルクスープ」 じゃが芋、人参、玉ねぎ、ほうれん草に別海の牛乳とバターをたっぷり使ったスープです

♡上春別小学校 6年1組 佐々木 陽菜さん「新ゴボウパセリいため」 ごぼう、ベーコンを塩こしょう、別海のバターで炒めました!

(給食では、コーンとコンソメをプラスしています。)

2月27日に登場! ♡西春別小学校 3年1組 鈴木 結愛さん「エビ野さいカレー」

別海の特産品である、「北海シマエビ」と野菜たっぷりのカレーを組み合わせました! (給食で使用するエビは、北海シマエビではありません。)



ラッキー20

ハートの人参が

入っているよ!

18 ・こくとうパン

・べつかいぎゅうにゅう

・とりにくとえのきのスープ

鶏肉・人参・えのき茸・小松菜・シャンタン・醤油・塩・米油

チリコンカン

・ココアパン

豚肉・にんにく・玉ねぎ・人参・グリンピース・マッシュルー ム・トマト缶・ミックスピーンズ・塩・こしょう・チリパウ ダー・ケチャップ・中濃ソース・トマトピューレ・米油

イタリアンサラダ

・ミネストローネ

タンドリーチキン

ハム・きゃべつ・きゅうり・パプリカ・米油・米酢・上白糖・

4日

・ごもくうどん

うどん・なると・油揚げ・鶏肉・人参・長ねぎ・ほうれん草・干 椎茸・めんつゆ・本てり・かつおだし・醤油・塩

- ・べつかいぎゅうにゅう
- ・さつまいものてんぷら

さつま芋の天ぷら・米油

・みかん

みかん

せつぶんこんだて 5日

・てまきずし(そぼろ・ツナマヨ・なっとう)

精白米・手巻き用のり・(豚肉・グリンピース・生姜・醤油・三 温糖・酒・本てり・米油)・(きゅうり・ツナ・エッグケアマヨ ネーズ)・スティック納豆

- べつかいぎゅうにゅう
- ・いもだんごじる

芋もち・牛蒡・鶏肉・人参・大根・干椎茸・ 長ねぎ・醤油・めんつゆ・かつおだし・塩

・せつぶんまめ

節分豆



6日

- ・ごはん
- べつかいぎゅうにゅう
- ・ぐだくさんみそしる

由揚げ・人参・白菜・豆腐・かつおだし・白味噌

- ・さばしょうゆみりんやき さば醤油みりん焼き
- ・ごもくに

こんにゃく・焼き竹輪・人参・さつま揚げ・蓮根・三温糖・醤 油・本てり・米油

7日

- ・ごはん
- ・べつかいぎゅうにゅう
- ・ちゅうかスープ

ぶなしめじ・鶏肉・人参・大根葉・塩・こしょう・シャンタン・

すぶた

ミートボール・干椎茸・竹の子・玉ねぎ・人参・ピーマン・ケ チャップ・オイスターソース・三温糖・醤油・酒・リンゴ酢・米 油

・

で

ん

粉

・

塩

・だいこんサラダ

大根・きゅうり・人参・バンロンツァイ

鶏肉・人参・ヨーグルト・ケチャップ・ウスターソース・塩・カ レー粉

ベーコン・人参・玉ねぎ・じゃが芋・マカロニ・トマト缶・にん

・きゃべつとコーンのソテー

こく・米油・コンソメ・塩・こしょう・三温糖

・べつかいぎゅうにゅう

きゃべつ・もやし・コーン・ミックスベジタブル・醤油・コンソ

11日

12日

- ・ごはん
- ・べつかいぎゅうにゅう
- たまねぎとふのみそしる

玉ねぎ・麩・かつおだし・白味噌

・じゃがそぼろ

豚肉・白滝・米油・じゃが芋・人参・枝豆・ 醤油・三温糖・本てり・生姜

・たくあんあえ

たくあん・きゅうり・醤油・ごま油・白ごま



13日

- ・ごはん
- べつかいぎゅうにゅう
- ・ほうれんそうとにんじんのみそしる

ほうれん草・人参・油揚げ・かつおだし・白味噌

・わふうハンバーグ

ハンバーグ・大根おろし・本てり・醤油・上白糖・酒・でん粉

・きりぼしだいこんのふくめに

切干大根・つきこん・さつま揚げ・干椎茸・人参・米油・三温

14日 バレンタインこんだて

・ハヤシライス

精白米・麦・豚肉・じゃが芋・人参・生姜・玉ねぎ・にんにく・ ハヤシフレーク・ウスターソース・ケチャップ・米油・赤ワイ ン・コンソメ・醤油・三温糖・プルーン・カレー粉・カレールウ

大根・人参・ごぼう・干椎茸・豆腐・油揚げ・醤油・めんつゆ・塩・かつ

・だいこんとこんにゃくのそぼろに

大根・豚肉・こんにゃく・人参・いんげん・生姜・醤油・酒・本

- ・べつかいぎゅうにゅう
- ・バレンタインサラダ ブロッコリー・ツナ・パプリカ・

べつかいぎゅうにゅう

人参・和風ドレッシング ・いちごムース

・けんちんじる

・いわしのみぞれに

いちごムース

・ごはん

おだし・米油

ハわしのみぞれ煮

21日



15B

8日

- ・コッペパン
- べつかいぎゅうにゅう ♡やさいのミルクスープ♡

・しろみざかなのカリカリフライ

牛蒡・ベーコン・コーン・別海バター・コンソメ・塩・こしょ う・パヤリ

18日

やさいたっぷりみそラーメン

中華麺・豚肉・なると・長ねぎ・もやし・きゃべつ・玉ねぎ・ノ 参・メンマ・ラーメンスープ味噌・鶏ガラ・豚骨・煮干し・塩

- ・べつかいぎゅうにゅう ・エビかいせんぎょうざ
- エビ海鮮餃子 エクレア

幼小2個•中3個

ラッキー20

19日

- ・ごはん
- ・べつかいぎゅうにゅう
- とうふとねぎのみそしる 豆腐・長ねぎ・わかめ・白味噌・かつおだし
- ・チキンなんばんふう Pタルタルソース

鶏天・米油・醤油・三温糖・リンゴ酢

・こまつなのじゃこいため

小松菜・人参・ちりめんじゃこ・もやし・塩・ごま油・醤油・白

20日

- ・ごはん
- ・べつかいぎゅうにゅう
- ・ワンタンスープ

ワンタン皮・玉ねぎ・人参・生姜・醤油・丸鶏ガラスープの素・ 塩・こしょう・ごま油・白ごま・米酢

・ホイコーロー

豚肉・きゃべつ・パプリカ・玉ねぎ・にんにく・生姜・醤油・赤 床噌・甜麺醤・三温糖・酒・オイスターソース・ごま油・豆板醤

・もやしのナムル

もやし・きゅうり・ハム・醤油・米酢・ごま油・塩・上白糖

27日

♡エビやさいカレー♡

精白米・麦・えび・じゃが芋・人参・玉ねぎ・ほうれん草・白 菜・にんにく・生姜・カレールウ・米油

- ・べつかいぎゅうにゅう ・ふくじんづけ

・フルーツヨーグルト

みかん・白桃・パイン・ぶどうゼリー・ はちみつレモンゼリー・別海ヨーグルト



ラッキー20

28日

- ・ごはん
- ・べつかいぎゅうにゅう
- だいこんとあつあげのみそしる 大根・厚揚げ・かつおだし・白味噌

牛蒡・人参・つきこん・豚肉・米油・ごま油・

さんまのたつたあげ

さんまの竜田揚げ ・きんぴらごぼう

白ごま・

三温糖・

醤油・

酒・

本てり エネルギー:683kcal たんぱく質:25.1g 高

脂質:20.8g

鶏肉・じゃが芋・人参・玉ねぎ・ほうれん草・別海バター・別海 牛乳・コンソメ・塩・こしょう

白身魚のカリカリフライ・米油

♡ごぼうのパセリいため♡

22日

- ・ミルクパン ピーナッツクリーム
- べつかいぎゅうにゅう
- ・コンソメスープ ウインナー・白菜・玉ねぎ・人参・コンソメ・塩・こしょう

・ジャーマンポテト じゃが芋・玉ねぎ・ベーコン・別海バター・塩・あらびきこしょ

ラッキーデー 】

う・パセリ・コンソメ・にんにく ・えだまめとチキンのサラダ

枝豆・きゃべつ・きゅうり・ささみ・ごまドレッシング

25日

エクレア

・ミートソーススパゲティ

スパゲティ・オリーブ油・オニオンダイスソテー・マッシュルーム・ 玉ねぎ・人参・豚肉・にんにく・ミートップ・ケチャップ・デミグラ スソース・ウスターソース・米油・塩・こしょう・三温糖

- べつかいぎゅうにゅう
- やさいコロッケ 野菜コロッケ・米油

とっととチーズ

・とっととチーズ

小学校低・中・高学年、中学生の月平均の エネルギー・たんぱく質・脂質を記載しています。

26日

低

- ・ごはん
- ・べつかいぎゅうにゅう
- もやし・大根葉・かつおだし・白味噌 ・やさいのいりに

もやしとだいこんはのみそしる

鶏肉・牛蒡・じゃが芋・こんにゃく・人参・大根・干椎茸・大福 豆・三温糖・醤油・酒・めんつゆ・米油

・ゆかりあえ きゃべつ・きゅうり・人参・ゆかり

> エネルギー:614kcal たんぱく質:23.5g 脂質:20.4g



エネルギー:649kcal たんぱく質:24.3g 脂質:20.6g



ラッキー20

型抜きした食材が、 20個入っています。 当たった人は… ラッキー! 素敵な1日になると いいですね*



エネルギー: 813kcal たんぱく質: 29.4 g 脂質:24.2g

