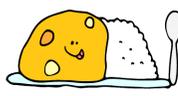


 <p><b>2月の行事食&amp;記念日</b></p> <p>2月 2日～麩の日 2月 3日～節分 2月 9日～大福の日 2月14日～バレンタイン</p> <p>行事や食材にちなんだメニューになっています。</p>	<p><b>1日</b></p> <p>・チキンカレー</p> <p>精白米・麦・鶏肉・じゃが芋・玉ねぎ・人参・生姜・にんにく・米油・カレールウ (B・I)・米油</p> <p>・べつかいぎゅうにゅう ・ふくとたまねぎのみそしる</p> <p>福神漬</p> <p>・フルーツポンチ</p> <p>みかん缶・白桃缶・パイナップル缶・ダイゼリー (ぶどう・はちみつ・レモン)・ナタデココ</p> 	<p><b>2日 麩の日</b></p> <p>・ごはん ・べつかいぎゅうにゅう ・ふくとたまねぎのみそしる</p> <p>豆麩・玉ねぎ・かつおだし・白味噌</p> <p>・ぶたのしょうが焼き</p> <p>豚肉・玉ねぎ・生姜・酒・醤油・三温糖・本てり・米油</p> <p>・みそマヨサラダ</p> <p>きゃべつ・人参・焼き竹輪・エッグケアマヨネーズ・醤油・白味噌</p>	<p><b>3日 節分</b></p> <p>・ごはん ・べつかいぎゅうにゅう ・こまつなとうふのみそしる</p> <p>小松菜・豆腐・かつおだし・白味噌</p> <p>・いわしのうめい いわしの梅煮</p> <p>・みそおでんふう</p> <p>大根・人参・生姜・こんにゃく・結び昆布・うすらの卵・がんも・枝豆とじゃこの元氣ボール・赤味噌・三温糖・本てり・かつおだし・根昆布</p> <p>・せつぶんまめ 黒糖福豆</p>	<p><b>4日</b></p> <p>・ミルクパン ・べつかいぎゅうにゅう ・さつまいものスープ</p> <p>さつまいも・玉ねぎ・人参・ベーコン(k)・コンソメ・塩・こしょう・オリーブ油</p> <p>・フライドチキン</p> <p>フライドチキン・キャノーラ油</p> <p>・ゆでやさいサラダ</p> <p>ブロッコリー・きゅうり・パプリカ・サウザンアイランドドレッシング</p> 
---	---	---	--	--

**7日**

・しょうゆラーメン

中華麺・なると・豚肉・長ねぎ・もやし・白菜・人参・味付メンマ・鶏がら・豚骨・煮干し・醤油ラーメンスープ

・べつかいぎゅうにゅう  
・あおのりポテト

ナチュラルカットポテト・キャノーラ油・塩・青のり

・ハスカップゼリー

ハスカップゼリー

**8日**

・ごはん  
・べつかいぎゅうにゅう  
・だいこんとわかめのみそしる

大根・わかめ・かつおだし・白味噌

・にくだんご (ケチャップあじ) 幼1個・小中2個

たれ付き肉団子 (ケチャップ)

・こうやどうふのもの

高野豆腐・鶏肉・玉ねぎ・人参・干椎茸・かつおだし・醤油・三温糖・本てり・米油

**9日 大福の日**

・スタミナどん

精白米・豚肉・きゃべつ・もやし・人参・ニラ・白菜キムチ・味付けメンマ・生姜・にんにく・醤油・ウスターソース・キムチの素・三温糖・塩・でん粉・ごま油・米油

・べつかいぎゅうにゅう  
・ちゅうかスープ

糸かまぼこ・人参・長ねぎ・青梗菜・ジャンタン・醤油・塩・こしょう

・がっきゅうだいふく

学給だいふく

**10日**

・ごはん  
・べつかいぎゅうにゅう  
・えのきとあぶらあげのみそしる

えのき茸・油揚げ・かつおだし・白味噌

・たらのしょうがみそやき

鱈の生姜味噌漬

・じゃがきんぴら

じゃが芋・ピーマン・竹の子・つきこん・豚肉・さつま揚げ・醤油・三温糖・本てり・唐辛子粉・ごま油・白ごま

**11日 建国記念の日**



**14日 バレンタイン**

・ハートのおやこどん

うどん・鶏卵・鶏肉・人参・玉ねぎ・ほうれん草・干椎茸・本てり・醤油・めんつゆ・かつおだし・根昆布

・べつかいぎゅうにゅう  
・ハートのクロック

ハートのクロック・キャノーラ油

・エクレア

ミニエクレア



**15日**

・ハヤシライス

精白米・麦・豚肉・じゃがいも・人参・生姜・玉ねぎ・にんにく・ハヤシフレック・ウスターソース・ケチャップ・赤ワイン・コンソメ・醤油・三温糖・プルーンエキス・カレー粉・カレールー (D)・米油

・べつかいぎゅうにゅう  
・ブロッコリーサラダ

ブロッコリー・玉ねぎ・ホールコーン・ツナ・エッグケアマヨネーズ・白ごま

・かたぬきチーズ 型抜きチーズ

**16日**

・ごはん  
・べつかいぎゅうにゅう  
・ワントンみそスープ

ワントン・玉ねぎ・もやし・人参・コンソメ・鶏だし・酒・白味噌・味噌ラーメンスープ・こしょう

・ちゅうかふうかにたまふうみ

中華風かに玉風味

・マーボーだいこん

豚肉・大根・長ねぎ・生姜・にんにく・豆板醤・醤油・コンソメ・三温糖・酒・でん粉・ごま油・米油

**17日**

・わかめごはん 精白米・炊き込みわかめ

・べつかいぎゅうにゅう  
・わかめとながねぎのみそしる

わかめ・長ねぎ・油揚げ・かつおだし・白味噌

・じゃがいものなんばんに

じゃが芋・豚肉・玉ねぎ・人参・ごぼう・枝豆・生姜・焼き竹輪・つきこん・醤油・赤味噌・三温糖・本てり・豆板醤・唐辛子粉・米油

・ピーナッツあえ

きゃべつ・きゅうり・ピーナッツ・醤油・上白糖

**18日**

・ソフトフランスパン ・クリームゴールド

・べつかいぎゅうにゅう  
・ABCスープ

ベーコン(k)・じゃが芋・玉ねぎ・人参・ホールコーン・アルファベットマカロニ・コンソメ・醤油・塩・こしょう・米油・パセリ

・チキントマトに

鶏肉・玉ねぎ・ピーマン・にんにく・塩・こしょう・ケチャップ・ウスターソース・トマトソース・三温糖・でん粉・オリーブ油

・かぼちゃサラダ

パンフキンサラダ

**21日**

・あんかけやきそばふう

中華麺・豚肉・人参・白菜・もやし・竹の子・うすらの卵・きくらげ・なると・干椎茸・にんにく・ジャンタン・醤油・酒・オイスターソース・塩・こしょう・でん粉・ごま油・米油

・べつかいぎゅうにゅう  
・にくしゅうまい 幼1個・小中2個

肉焼売

・やきプリンタルト

焼きプリンタルト

**22日**

・ぶたみそどん

精白米・[肉味噌] 豚肉・玉ねぎ・生姜・酒・赤味噌・本てり・三温糖・唐辛子粉・白ごま・米油 [野菜] きゃべつ・ホールコーン・ミックスベジタブル・別海バター・醤油・塩・こしょう

・べつかいぎゅうにゅう  
・けんちんじる

大根・ごぼう・人参・豆腐・油揚げ・干椎茸・醤油・めんつゆ・塩・かつおだし・米油

・りんご

りんご

**23日 天皇誕生日**



**24日**

・ごはん  
・べつかいぎゅうにゅう  
・じゃがいもとしめじのみそしる

じゃが芋・しめじ・かつおだし・白味噌

・えびいかかきあげ

えびいかかき揚げ・キャノーラ油

・てんどんのたれ

・もやしのからしあえ

もやし・きゅうり・人参・ささみ・醤油・洋辛子・上白糖

かき揚げをごはんにのせて、かき揚げ丼にして食べましょう。

**25日**

・バターリッチパン

・べつかいぎゅうにゅう  
・クリームシチュー

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

・ハンバーグ (デミグラスソース)

ハンバーグ・玉ねぎ・デミグラスソース・ケチャップ・赤ワイン・コンソメ・三温糖・塩

・だいこんサラダ

大根・人参・きゅうり・白ごま・和風ドレッシング

**28日**

・カレーうどん

うどん・鶏肉・玉ねぎ・長ねぎ・人参・油揚げ・カレー粉・カレールー (B)・醤油・本てり・めんつゆ・かつおだし・でん粉

・べつかいぎゅうにゅう  
・さつまいもてんぷら

さつまいも天ぷら・キャノーラ油

・なしゼリー

国産和梨ゼリー

**令和3年度 2がつのこんだて**

別海町学校給食センター

2月3日は節分です。節分は、災いを追い払い、家の中や自分の心の中に福を呼び込むという願いを込めて、豆まきをし、家の入口にいわしの頭とヒイラギの枝をさしていたそうです。「柊鱒」北海道ではあまり見かけない習慣ですね。代わりにいわしを食べて邪気払いをしましょう。




<p>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。</p>	<p><b>低</b> エネルギー：617kcal たんぱく質：25.6g 脂質：21.5g</p>	<p><b>中</b> エネルギー：651kcal たんぱく質：26.4g 脂質：21.8g</p>	<p><b>高</b> エネルギー：683kcal たんぱく質：27.2g 脂質：22.0g</p>	<p><b>中学</b> エネルギー：799kcal たんぱく質：31.6g 脂質：24.8g</p>
---	--	--	--	---

〈給食費は未払いのないようにお願いします。〉