



2024年 2月

学校給食献立表

給食回数 19回

東郷町給食センター

給食日	主な食品とその働き 献立名	赤の仲間 (血や肉や骨になる)		緑の仲間 (体の調子を整える)		黄の仲間 (熱や力の元になる)	
		1群	2群	3群	4群	5群	6群
		肉・魚・大豆・大豆製品	牛乳・乳製品・小魚・海藻	緑黄色野菜	その他の野菜・きのこ・果物	穀類・いも類・砂糖	油脂類・種実類
1 木	ソフトめん ☆ミートソース ブロッコリーサラダ ☆スライスパン	牛乳	豚肉(県), 大豆ミンチ(県) ベーコン	有機にんじん(町), トマト(町), ピーマン ブロッコリー(県)	たまねぎ, マッシュルーム, にんにく キャベツ(町), とうもろこし パインアップル(缶)	ソフトめん 米粉, 砂糖, でんぷん, とうもろこし粉 三温糖	大豆油, 植物油 オリーブ油
2 金	節分メニュー ごはん ★いわしの蒲焼き ごま酢あえ ★どさんこ汁 ★節分豆	牛乳	いわし ササミオイル漬 豚肉(県), 豆腐, 白みそ(県) 大豆	わかめ 有機にんじん(町) 有機にんじん(町)	きゅうり たまねぎ, ねぎ(町), とうもろこし	ごはん(町) でんぷん, 米粉, 三温糖 三温糖 じゃがいも	米ぬか油 ごま, 米ぬか油 米ぬか油
5 月	玄米ごはん ☆麻婆豆腐 ☆春巻き ☆パンサンスー	牛乳	豚肉(県), 大豆ミンチ(県), 豆腐, 白みそ(県), コチジャン 豚肉 チキンハム	有機にんじん(町) にんじん, なら チンゲン菜(県)	しょうが, にんにく, たけのこ, ねぎ(町) キャベツ, もやし, エリンギ もやし(県)	玄米ごはん(町) 三温糖, でんぷん でんぷん, てんさい糖, 小麦粉 三温糖	米ぬか油, ごま油 ごま油, 大豆油, 米ぬか油 ごま油
6 火	ごはん ☆★さば銀紙焼き ささみの大根サラダ ☆★かきたま汁	牛乳	さば, 豆みそ ササミオイル漬 鶏肉, 豆腐(県), 鶏卵(県)	有機にんじん(町)	ゆず果汁, 大根(町), きゅうり えのきたけ, ねぎ(町)	ごはん(町) 砂糖, 米粉 青じそドレッシング, 三温糖 でんぷん	
7 水 応募献立	あいちの米粉パン ☆ほうれんそうのクリームシチュー 切り干しだいこんとソーセージのケチャップ煮 りんご	牛乳	鶏肉 ソーセージ	有機にんじん(町), ほうれんそう(県)	たまねぎ, マッシュルーム 切干だいこん(県) りんご(生)	あいちの米粉パン(県) 米粉, 砂糖, でんぷん 三温糖	植物油, 米ぬか油
8 木	ごはん おろしハンバーグ ☆★納豆サラダ(●チーズ) えびしんじょうのすまし汁	牛乳	鶏肉, 豚肉, 大豆 納豆(県), チキンハム えび, 魚肉すり身	チーズ 有機にんじん(町)	たまねぎ, しょうが, にんにく, 大根(町), ゆず果汁 きゅうり, とうもろこし たまねぎ, えのきたけ, ねぎ(町)	ごはん(町) でんぷん, 三温糖 きび糖 でんぷん	豚脂 米ぬか油 豚脂
9 金	玄米ごはん ☆豚丼の具 ★じゃこなっば(●しらす) ☆★呉汁	牛乳	豚肉(県) 乾燥ちりめん 豚肉(県), 油揚げ(県), 大豆, 白みそ(県)	有機小松菜(町) 有機にんじん(町)	たまねぎ, エリンギ, しょうが もやし(県) こんにゃく, 大根(町), ねぎ(町)	玄米ごはん(町) でんぷん さといも	米ぬか油
13 火	ごはん ☆肉じゃが ★さんまみぞれ煮 ☆きゅうりのごま醤油(●ごま)	牛乳	豚肉(県) さんま	有機にんじん(町)	こんにゃく, たまねぎ 大根 きゅうり	ごはん(町) じゃがいも, 砂糖 てんさい糖, でんぷん 三温糖	ごま油, ごま
14 水	☆オムライス(チキンライス, ●卵焼き) トマトケチャップ ☆イタリアンサラダ △チョコクレープ	牛乳	鶏肉, 鶏卵 豆乳, 大豆	有機にんじん(町) 赤ピーマン	たまねぎ, マッシュルーム キャベツ(県), きゅうり, とうもろこし	アルファ化米(県), 三温糖, でんぷん, 砂糖 三温糖	オリーブ油, 米ぬか油, 植物油 米ぬか油, オリーブ油
15 木	白玉うどん 肉うどん汁 ★ほうれんそうの変わり浸し(●チーズ) ☆大学芋	牛乳	豚肉(県), 油揚げ(県) わかめ, しらす, チーズ	有機小松菜(町), 有機にんじん(町) ほうれんそう(県)	しいたけ, ねぎ(町) はくさい	白玉うどん(県) でんぷん	米ぬか油
16 金	わかめごはん ★豆腐ハンバーグのあんかけ 小松菜と白菜のおひたし ☆おじゃがもち汁	牛乳	鶏肉, 豆腐, 大豆 鶏肉, 油揚げ(県)	有機小松菜(町) 有機にんじん(町)	たまねぎ はくさい こんにゃく, 大根(町), しめじ, ねぎ(町)	わかめごはん(町) でんぷん, 砂糖, 三温糖 きび糖 じゃがいも, でんぷん	豚脂, 植物油
19 月 にこにこ給食の日	△紫の野菜ジュース 玄米ごはん ☆にこにこ米粉カレー ☆米粉のチキンカツ コールスローサラダ	牛乳	鶏肉 鶏肉 チキンハム	有機にんじん(町), トマト(町), かぼちゃ 有機にんじん(町)	キャベツ, はくさい, セロリ, りんご, ぶどう, レモン, ブルーベリー, ラズベリー, 大根, た まねぎ, レタス, ビート, クランベリー	玄米ごはん(町) じゃがいも, でんぷん, 砂糖, さつまいも, 米粉(町) とうもろこしでんぷん, 米粉, でんぷん, 三温糖	米ぬか油, 植物油 米ぬか油
20 火	ごはん 八宝菜 ★厚焼き卵のあんかけ はるかみかん	牛乳	豚肉(県), えび, いか 鶏卵	にんじん(町)	たけのこ, きくらげ, たまねぎ, はくさい, ねぎ(町) はるかみかん(生)	ごはん(町) 三温糖, でんぷん 砂糖, タピオカでんぷん, でんぷん	米ぬか油, ごま油 大豆油
21 水 コラボ給食	クロスロールパン ☆米粉のホキフライレモンソース ☆コーンサラダ 野菜スープ(コラボ)(●粉チーズ) △グレープゼリー	牛乳	ほき チキンハム ベーコン, 白いんげんまめ, 豆乳チーズ	チーズ にんじん, かぼちゃ, ほうれんそう	レモン果汁 とうもろこし, キャベツ(県), きゅうり たまねぎ, かぶ, キャベツ(県) ぶどう果汁	クロスロールパン 米粉, 三温糖 三温糖 じゃがいも 砂糖	米ぬか油 米ぬか油 オリーブ油
22 木	ごはん 豚肉の細切り炒め パンパンジーサラダ ★中華コーンスープ	牛乳	豚肉(県) ササミオイル漬 豚肉(県), 豆腐, 鶏卵(県)	ピーマン	たけのこ もやし(県), きゅうり たまねぎ, とうもろこし, ねぎ(町)	ごはん(町) 三温糖, でんぷん 三温糖 でんぷん	練りごま
26 月 かみかみメニュー	ごはん ☆いか米粉フライ ☆ささみとキャベツの梅おかかあえ けんちん汁 ☆味付けのり	牛乳	いか ササミオイル漬, かつお節 鶏肉, 豆腐(県), 油揚げ(県)	味付けのり	キャベツ(県), きゅうり, 梅干し こんにゃく, ごぼう, 大根(町), ねぎ(町)	ごはん(町) 米粉, とうもろこしでんぷん 砂糖, でんぷん さといも	米ぬか油
27 火	☆★ひじきごはん はんぺんの生姜焼 ☆ゆかりあえ △☆鬼まんじゅう	牛乳	鶏肉, 油揚げ(県) 野菜入はんぺん	にんじん(町)	こんにゃく, しいたけ しょうが 赤しそ きゅうり, はくさい	三温糖, アルファ化米(県), アルファ化もち米 三温糖, でんぷん	米ぬか油
28 水	玄米ごはん ハッシュドポーク ☆ポテトサラダ ☆フルーツミックス	牛乳	豚肉(県) チキンハム	にんじん(県), トマト(町), ピーマン にんじん(県)	たまねぎ, マッシュルーム, しめじ, にんにく きゅうり パインアップル(缶), みかん(缶), なつみかん(缶)	玄米ごはん(町) 米粉, 砂糖, でんぷん, とうもろこし粉 じゃがいも, 三温糖	米ぬか油, 植物油, 大豆油 米ぬか油, ノエック大豆マヨネーズ
29 木	ごはん ユーリンチー ☆春雨サラダ ★中華豆腐汁	牛乳	鶏肉 チキンハム 鶏肉, 豆腐(県), 豚肉	チンゲン菜(県) にんじん(県)	レモン果汁, ねぎ(町) 春雨, 三温糖 たまねぎ, ねぎ(町)	ごはん(町) でんぷん, 三温糖 ごま油 ごま油	米ぬか油 ごま油

☆印は中学校3年生のリクエスト給食です。★印はカルシウムを多く含む献立です。(小)は小学校のみ(中)は中学校のみ提供されます。▲印は業者が配送・回収する食品です。△印は業者が配送する食品です。
●印はクラスづけの食品です。◆印はアレルギーの代替食です。(県)は愛知県内でとれたものです。(町)は東郷町内でとれたものです。斜体の食材は東郷町が公費負担している食材です。
※都合により献立内容が変更したり、天候等により産地が変更したりする場合があります。》

【献立について】

2日 節分メニューの日です。いわしの蒲焼きと節分豆が出ます。味わって食べましょう。
20日 はるかみかんは、まろやかな甘さと柔らかい果肉が特徴のみかんです。
26日 かみかみメニューの日です。「いか米粉フライ」をよく噛んで食べましょう。

【今月の応募献立】

7日「切り干しだいこんとソーセージのケチャップ煮」春木台小学校 6年 樋口 花さん
作るときは、ケチャップは後から入れ、多く入れすぎないようにすると、うま味がにげず、切り干しだいこんのおいしい味が残ります。パンにはさんでもおいしいです。