

令和6年2月分 予定献立表



形態食

刈谷市学校給食センター

日 ／ 曜	献立名	主に体の組織をつくる食品		主に体の調子を整える食品		主にエネルギーになる食品	
		たんぱく質	無機質	ビタミン		炭水化物	脂質
		魚・肉・卵 豆・大豆製品	牛乳・乳製品 小魚・海そう	緑黄色野菜	その他の野菜 果物・きのこ	米・パン・めん 芋・砂糖	油脂・種実類
1 木	ご飯 牛乳		飲用牛乳			ごはん	
	ビビンバの具	ぎゅうにく		ほうれんそう	もやし にんにく ほししいたけ	さとう	ごま ごまあぶら
	にんじんしゅうまい（2個）	たら		にんじん	たまねぎ	しゅうまいのかわ	
	わかめスープ	とうふ なたまき	わかめ	にんじん ねぎ	はくさい たまねぎ とうもろこし		ごまあぶら
2 金	ご飯 牛乳		飲用牛乳			ごはん	
	いわしのオレンジ煮	いわし			オレンジかじゅう オレンジピール		
	けんちん汁	とうふ かまぼこ		にんじん ねぎ	こんにやく ごぼう はくさい	さといも	ごまあぶら
	キャベツの赤じそあえ			あかじそ	キャベツ		
	プチ洋なしゼリー					ゼリー	
5 月	ご飯 牛乳		飲用牛乳			ごはん	
	牛肉とひよこ豆のカレー	ぎゅうにく ひよこまめ		トマト にんじん	たまねぎ しょうが にんにく しめじ えのきたけ		こめあぶら カレールウ
	じゃが芋とキャベツのごまサラダ				キャベツ とうもろこし	じゃがいも	ごま ドレッシング
	野菜とくだものゼリー					ゼリー	
6 火	ご飯 牛乳		飲用牛乳			ごはん	
	さけの白しょうゆ焼き	さけ					
	豚汁	ぶたにく まめみそ こめみそ		にんじん こまつな	だいこん キャベツ		
	昆布豆	だいず	こんぶ	にんじん		さとう	
7 水	レアチーズ風ムース					ムース	
	タンタンメン （ラーメン・スープ）	ぶたにく なたまき あわせみそ	飲用牛乳	にんじん チンゲンサイ	たまねぎ もやし しょうが にんにく ほししいたけ	ラーメン でんぶん	ごま ごまあぶら
	さつま芋のあめ煮					さつまいも さとう	こめあぶら
	ひじきサラダ		ひじき		えだまめ とうもろこし	さとう	ドレッシング
8 木	ケチャップライス （ご飯・具）	とりにく	飲用牛乳		たまねぎ とうもろこし えだまめ	ごはん	
	白身魚のカレー焼き	ホキ					こめあぶら
	北海道産ほたてのクリームスープ	ほたてかいばしら	ぎゅうにく	にんじん パセリ	たまねぎ	じゃがいも	ベシャメルソース
	【ガトーショコラ】					ガトーショコラ	
9 金	ご飯 牛乳		飲用牛乳			ごはん	
	厚焼き卵	たまご					
	じゃが芋と牛肉の煮物	ぎゅうにく なまあげ		さやいんげん にんじん	たまねぎ	じゃがいも さとう	
	◆切り干し大根のシャキシャキ海そうサラダ	まぐろ	わかめ		きゅうり きりぼしだいこん		だいずあぶら ごま ノンエッグマヨネーズ
13 火	ご飯 牛乳		飲用牛乳			ごはん	
	あじフライ	あじ				パンこ こむぎこ	こめあぶら
	【ソース】						
	生揚げのうま煮	ぶたにく なまあげ		さやいんげん にんじん	こんにやく たまねぎ ほししいたけ	じゃがいも さとう	
14 水	かぶとキャベツの三杯酢		わかめ		キャベツ かぶ	さとう	
	書士松市学校 リクエスト 献立						
	スライスパン		飲用牛乳			スライスパン	
	鶏肉のハーブ焼き	とりにく		バジル パセリ			
15 木	コーンスープ	ベーコン	ぎゅうにく	にんじん	たまねぎ とうもろこし		ポタージュのもと
	ポテトサラダ			にんじん	きゅうり	じゃがいも	ドレッシング
	いちごジャム					いちごジャム	
	ご飯 牛乳		飲用牛乳			ごはん	
15 木	鶏肉とレバーのケチャップあえ	とりレバー とりにく			しょうが	でんぶん さとう	こめあぶら
	白菜とはるさめのマーボー	ぶたにく なまあげ まめみそ		にんじん にら	はくさい たまねぎ たけのこ しょうが にんにく ほししいたけ	はるさめ さとう でんぶん	ごまあぶら
	とうもろこし						
	豆乳 パンナコッタいちごソース					パンナコッタ	

献立表の見方 []：卓上物 【 】：業者配送 太字：新献立 ◆：我が家のじまん料理

材料は、すべてを記載しているものではありません。アレルギー物質については、アレルギー関連書類で確認してください。

食材については細心の注意を払って、安全確保に努めています。材料などの入荷状況により献立を変更することがあります。

献立表および食材の産地は、刈谷市のホームページに掲載しています。

《給食で使用する魚は、できるかぎり骨が気にならないものを使用していますが骨が残っていることがあります》

形態食

	ごはん	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳
16	さばのみそ煮	さば みそ					
金	だいこん 大根のそぼろ煮	とりにく はんぺん		にんじん	こんにやく だいこん たまねぎ えだまめ	さとう	
	ちくさ 千草あえ		ひじき	ほうれんそう にんじん	もやし	さとう	ごま ごまあぶら
19	めはり寿司風混ぜごはん(和歌山県) 牛乳 (ごはん・具)	ちくわ	飲用牛乳	たかなづけ にんじん	こんにやく かんぴょう ほししいたけ	ごはん さとう	ごま
月	さんまのおろし煮	さんま			だいこん		
	こうや豆腐 高野豆腐のみそ汁(和歌山県)	とりにく こうや豆腐 あわせみそ		ねぎ	たまねぎ はくさい		
	【みかんゼリー】					ゼリー	
20	ごはん 牛乳		飲用牛乳			ごはん	
火	揚げぎょうざ(2個)	ぶたにく		にら	キャベツ たまねぎ にんにく	ぎょうざのかわ	こめあぶら
	豆腐のオイスターソースいため	ぶたにく とうふ		チンゲンサイ にんじん	たまねぎ ほししいたけ	さとう でんぶん	
	枝豆とキャベツの中華サラダ				えだまめ キャベツ		ドレッシング
21	肉うどん 牛乳 (白玉うどん・汁)	ぶたにく かまぼこ	飲用牛乳	にんじん こまつな	しょうが たまねぎ ほししいたけ	しらたまうどん さとう	
水	えびカツ	えび たら			たまねぎ	パンこ こむぎこ	こめあぶら
	福神あえ				キャベツ ふくじんづけ		
	プチ桃ゼリー					ゼリー	
22	ごはん 牛乳		飲用牛乳			ごはん	
木	愛知のれんこん入りつくね(2個)	とりにく			れんこん たまねぎ しょうが		
	みそ煮	ぶたにく ずらたまご なまあげ まめみそ		さやいんげん にんじん	こんにやく だいこん	ざといも さとう	
	ほうれん草のお浸し	かつおぶし		ほうれんそう	もやし	さとう	
26	ごはん 牛乳		飲用牛乳			ごはん	
月	ちくわのカレー揚げ	ちくわ				こむぎこ	こめあぶら
	こうや豆腐 高野豆腐のいり煮	とりにく こうや豆腐		にんじん	こんにやく えだまめ だいこん ごぼう	ざといも さとう	
	小松菜のごまあえ			こまつな	もやし	さとう	ごま
27	ごはん 牛乳		飲用牛乳			ごはん	
火	いかフリッター(2個)	いか	おきあみ あおさ			こむぎこ	こめあぶら だいずあぶら
	実だくさんみそ汁	とりにく とうふ こめみそ まめみそ	わかめ	こまつな	だいこん はくさい しめじ		
	じゃが芋のきんぴら			にんじん		じゃがいも さとう	ごまあぶら
28	愛知のツイストパン 牛乳		飲用牛乳			あいちのツイストパン	
水	チーズオムレツ	たまご	チーズ				こめあぶら
	鶏肉と大豆のトマト煮	とりにく だいず		トマト	たまねぎ えだまめ しめじ	じゃがいも さとう	
	キャロットラペ			にんじん パセリ	みかんかじゅう	さとう	オリーブオイル
	ココア牛乳の素					ココアぎゅうにゅうのもと	
29	ごはん 牛乳		飲用牛乳			ごはん	
木	肉じゃが	ぎゅうにく		にんじん さやいんげん	こんにやく たまねぎ キャベツ	じゃがいも さとう	
	ブロッコリーとキャベツのツナサラダ	まぐろ		ブロッコリー	とうもろこし		だいずあぶら ドレッシング
	りんごゼリー					ゼリー	

にほんぜんこくあじ
日本全国味めぐり

だい かい あじ
第10回の味めぐりは「和歌山県」です。



めはり寿司風混ぜごはん

めはり寿司とは、高菜の浅漬けの葉でごはんを包んだおにぎりのことです。料理名の由来は、「目を見張るほど大きな口を開けて食べる」ということから名付けられたなど諸説あります。給食では、高菜の浅漬けを使った混ぜごはんとして、具だくさんに仕上げています。

高野豆腐のみそ汁

高野豆腐は、和歌山県の北部にある高野山で作られた「凍り豆腐」が、精進料理として全国に広がったと言われています。高野豆腐は、冬の寒気を利用して屋外で凍らせて作る方法が伝統的な製法です。