

今月の給食目標

給食時間を楽しく過ごそう

除去食提供のある日は、カレンダーに卵、乳、小麦、えびのマークがついています。



3日と22日に使用する人参は、岸和田市産の『彩誉(あやほまれ)』です！

2020年度

2月2日は『節分の日』です。



★クラス1本/ ▲少なめのごはん

節分献立

19日は食育の日

△ 白玉もちはのどにつめないように気をつけましょう。

<p>1日(月)</p> <p>ナタデココフルーツ ソーセージキャロット ごはん ハヤライスのお具</p>	<p>2日(火)★レシピ賞★</p> <p>白菜とツナのごま ぼん酢サラダ 味のり いしの梅しそフライ ごはん なめこのみそ汁</p>	<p>3日(水)★たまねぎドレッシング</p> <p>ブロッコリーのサラダ 鶏肉のカレー風味焼き 米粉パン 彩誉にんじんのポタージュ</p>	<p>4日(木)</p> <p>豚肉と野菜の甘辛炒め 黒糖大豆 いかの照り焼き(2切) ごはん 味噌コッソフ</p>	<p>5日(金)</p> <p>豚肉と大根の煮物 真だらの西京焼き ごはん さつまい</p>
<p>8日(月)</p> <p>白菜のごま和え のりの佃煮 さばのしょうが煮 ごはん かす汁</p>	<p>9日(火)</p> <p>ごんやき(寒天)のサラダ 揚げシューマイ(2個) ごはん ピピンパのお具</p>	<p>10日(水)</p> <p>型抜きチーズ コーンスープ ホキのバジル風味焼き うずまきパン さつまいものポタージュ</p>	<p>11日(木)</p> <p>建国記念の日</p>	<p>12日(金)▲</p> <p>れんこんのきんぴら ししゃものポトフ 減量ごはん カレーうどん 小麦</p>
<p>15日(月)</p> <p>キムチ炒め えびフライ ごはん わかめスープ コーヒ牛乳の茶</p>	<p>16日(火)</p> <p>笹わかめの炒め物 ほっけのみりんし ごはん 豚じゃが</p>	<p>17日(水)★サウザンアイランドドレッシング</p> <p>ツナとキャベツのサラダ 鶏肉のコンソメ クロワッサン ミネストローネ</p>	<p>18日(木)</p> <p>豚肉と白菜の煮物 糖の塩こうじ焼き ごはん のっぺい汁</p>	<p>19日(金)</p> <p>ジャーマンポテト 焼きソーセージ キャロットポテト 白菜スープ</p>
<p>22日(月)★レシピ賞★</p> <p>キャベツと彩誉にんじんの和え物 ヒレカツ ごはん カレーライスのお具</p>	<p>23日(火)</p> <p>天皇誕生日</p>	<p>24日(水)</p> <p>卵なしタルタルソース サイコロセー タラフライ コッパパン ピソカチュー</p>	<p>25日(木)</p> <p>パンパツソー風サラダ 小松菜まんじゅう(2個) ごはん 八宝菜 卵</p>	<p>26日(金)</p> <p>高野豆腐の煮物 ハンバーグとコンソメ ごはん 豚汁</p>

給食で食べたいメニューを考えよう！

★レシピ賞★  
2日の献立 山直中学校3年生が考えた『時短料理』より  
いしの梅しそフライ  
なめこのみそ汁  
白菜とツナのごまぼん酢和え

工夫したポイント  
イワシは青魚で体に良いので使いました。  
イワシの臭みを取るために、梅と大葉を入れました。



★レシピ賞★  
22日の献立 山直中学校3年生が考えた『キャベツと彩誉にんじんを使った大人気メニューとのコラボレーション』より  
キャベツと彩誉にんじんの和え物  
カレーライスのお具  
ヒレカツ

工夫したポイント  
人気のメニューのカレーを使って残食を減らす。さらに季節の食材を取り入れてみた。

