

# 平成27年度 2月きゅうしょくこんだてひょう

大阪府立箕面支援学校

2月1日(月)		2月2日(火)		2月3日(水)		2月4日(木)		2月5日(金)		2月8日(月)		
献立	食品名	献立	食品名	献立	食品名	献立	食品名	献立	食品名	献立	食品名	
牛乳	牛乳	飲むヨーグルト	飲むヨーグルト	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	
ご飯	胚芽精米	ご飯	全粒粉パン 油・きな粉 グラニュー糖 塩	炊き込みご飯	胚芽精米 油揚げ 鶏胸肉 油・酒・塩 ぶなしめじ 人参 濃口醤油 削り節	ご飯	鯖 味噌 生姜 本みりん 三温糖 酒 水	ご飯	胚芽精米	ご飯	スバゲッティ 塩 にんにく オリーブオイル	
豚と厚揚げの味噌炒め煮	豚もも肉 生姜 油 塩・こしょう 白ネギ 濃口醤油 酒 厚揚げ れんこん 玉葱 人参 キャベツ 青梗菜 味噌	揚げパン	牛もも肉 牛肩ロース肉 油 じゃが芋 人参 玉葱 マッシュルーム ブロッコリー 有塩バター 小麦粉 ウスターソース とんかつソース トマトケチャップ 塩・こしょう 鶏ガラスープ	五目豆	大豆 ごぼう・人参 つきこんにやく さつま揚げ 刻み昆布 三温糖 濃口醤油 油	茹でキャベツ	キャベツ 人参 塩	鶏肉の塩麹焼き	鶏もも肉 塩麹	このクリー ムスパゲッ ティ	シーチキン水煮 油 にんにく・生姜 人参・玉葱 ぶなしめじ マッシュルーム まいたけ 塩・こしょう 小麦粉 有塩バター 牛乳 生クリーム 粉チーズ 鶏ガラスープ 白ワイン ブロッコリー	
かぶのそぼろ煮	鶏挽肉 生姜 かぶ 干し椎茸 さやいんげん 削り節 酒 本みりん 塩 濃口醤油 片栗粉	ピーフシチュー	鶏ささみ肉 きゅうり 赤ピーマン 黄ピーマン オリーブオイル レモン・酢 塩・こしょう	粕汁	鮭 大根・人参 つきこんにやく 里芋 油揚げ 青ネギ 酒かす 信州味噌 味噌 削り節	すまし汁	木綿豆腐 カットわかめ 大根 人参 干し椎茸 青ネギ 昆布 削り節 薄口醤油 塩	わかめの味噌汁	小松菜 えのきたけ 人参 からし(粉) 本みりん 薄口醤油 濃口醤油	ごぼう きゅうり スイートコーン 人参 塩・こしょう 濃口醤油 ねりごま 酢	チョコプリン *2	チョコプリン *2
エネルギーたんぱく質脂質食塩	761 31.8 20.6 2.6	エネルギーたんぱく質脂質食塩	962 33.1 39 3.7	エネルギーたんぱく質脂質食塩	783 35.4 20.3 2.7	エネルギーたんぱく質脂質食塩	696 34.9 21 2.7	エネルギーたんぱく質脂質食塩	724 32.4 23.2 2.6	エネルギーたんぱく質脂質食塩	811 29.6 27.2 2.5	
		小学部6年生 リクエスト献立		部献立								

2月9日(火)		2月10日(水)		2月12日(金)		2月15日(月)		2月16日(火)		2月17日(水)	
献立	食品名	献立	食品名	献立	食品名	献立	食品名	献立	食品名	献立	食品名
牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	りんごジュース	ジュース	牛乳	牛乳
米粉パン	パン	ご飯	胚芽精米	ご飯	胚芽精米	他人丼	胚芽精米 牛もも肉 牛肩ロース肉 玉葱 人参 高野豆腐 干し椎茸 卵 削り節 濃口醤油 薄口醤油 三温糖 塩 酒 青ネギ 片栗粉	メロンパン	メロンパン	ご飯	胚芽精米
鯨のフライ	鯨 塩 こしょう 小麦粉 パン粉 油 ウスターソース	がんもどきの煮付け	がんもどき 削り節 三温糖 本みりん 薄口醤油	焼き肉	牛ロース肉 玉葱 塩 こしょう 焼き肉のたれ *3	茹でキャベツ	キャベツ 人参 塩	メロンパン	メロンパン	五目豆腐	木綿豆腐 豚もも肉 むきえび 生姜 油 ごま油 うずら卵 人参 玉葱 青梗菜 きくらげ(乾) 鶏ガラスープ 塩・こしょう 濃口醤油 片栗粉
野菜サラダ	人参 キャベツ きゅうり スイートコーン 塩 こしょう 酢 オリーブオイル	豚汁	豚もも肉 じゃが芋 ごぼう 大根 人参 つきこんにやく 木綿豆腐 青ネギ 信州味噌 味噌 削り節	冬野菜の味噌汁	かぶ 白菜 人参 小松菜 油揚げ 青ネギ 信州味噌 味噌 削り節	みかん	みかん	ハンバーグ	マカロニ	中華風サラダ	鶏ガラスープ 塩・こしょう 濃口醤油 片栗粉
コーンスープ	玉葱 有塩バター 鶏ガラスープ うろこしコーン 牛乳 パセリ 塩 こしょう 三温糖	梅ひじきかりかけ	ひじき 種なし梅干し ごま(いり) 濃口醤油 本みりん	みかん	みかん	おろし和え	小松菜 ぶなしめじ 大根 しらす干し 酢 塩 三温糖	マカロニサラダ	マカロニ 人参・キャベツ きゅうり・ロースハム スイートコーン 塩・こしょう 薄口醤油 マヨネーズ	野菜スープ	鶏ささみ肉 人参 もやし きゅうり カットわかめ ごま油 本みりん 濃口醤油 酢・三温糖 ごま(いり) 塩・こしょう
ジャム	ジャム							野菜スープ	シヨルダーベーコン 玉葱・人参 キャベツ えのきたけ 干し椎茸 グリーンピース 塩・こしょう 鶏ガラスープ		
エネルギーたんぱく質脂質食塩	830 31.7 29.9 3.3	エネルギーたんぱく質脂質食塩	750 32.5 26 3.5	エネルギーたんぱく質脂質食塩	846 26.2 34.1 2.4	エネルギーたんぱく質脂質食塩	727 32.1 20.6 2.9	エネルギーたんぱく質脂質食塩	786 24.1 25.3 3.7	エネルギーたんぱく質脂質食塩	724 33.3 23.1 2.4
		中学部3年生 リクエスト献立									

\* 材料発注の都合により、献立を変更する場合があります。

\* 続けて3日以上または、4週以上決まった曜日に欠食する場合は前週の月曜日までに欠食届を提出してください。欠食届を提出していただきました分につきましては、年度末に精算し返金いたします。

# 平成27年度 2月きゅうしょくこんだてひょう

大阪府立箕面支援学校

2月18日(木)		2月19日(金)		2月22日(月)		2月23日(火)		2月24日(水)		2月25日(木)	
献立	食品名	献立	食品名	献立	食品名	献立	食品名	献立	食品名	献立	食品名
牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳
ご飯	胚芽精米	ご飯	胚芽精米	ひじきご飯	胚芽精米	ピザトースト	食パン	カレーうどん	うどん	ご飯	胚芽精米
鮭の塩焼き	鮭塩	ぼたん鍋風	豚肩ロース肉 大根・人参 椎茸 ごぼう 白菜 白ネギ つきこんにやく 椎茸 焼き豆腐 赤みそ 麹味噌 昆布 削り節 粉さんしょう	さつま芋のかき揚げ(抹茶塩)	油揚げ 鶏胸肉 ひじき 干し椎茸 人参 濃口醤油 薄口醤油 酒 削り節	ツナサラダ	ピザソース トマトピューレ 玉葱 スイートコーン むきえび 酵母入りウインナー プロセスチーズ 青ピーマン	りんごヨーグルト	にんにく・生姜 油 玉葱 人参 青ネギ 小麦粉 有塩バター	鶏のもも肉 塩・こしょう にんにく・生姜 酒 濃口醤油 片栗粉 油	鶏のもも肉 塩・こしょう にんにく・生姜 酒 濃口醤油 片栗粉 油
のっぺい汁	大豆 ひじき 人参 油揚げ 三温糖 本みりん 濃口醤油 削り節 さやいんげん	わかげのめた	わかげ 人参 カットわかめ 白味噌 三温糖 本みりん 酢 ごま(いり)	けんちん汁	さつま芋 玉葱 ごぼう 糸みつば 塩 小麦粉・卵 油 抹茶・塩	ミネストローネ	シーチキン水煮 キャベツ スイートコーン 油 三温糖・酢 塩・こしょう	りんごヨーグルト	切干大根 の煮付け	小松菜 えのきたけ 人参 ごま(いり) 本みりん 濃口醤油 薄口醤油	小松菜 えのきたけ 人参 ごま(いり) 本みりん 濃口醤油 薄口醤油
鶏もも肉 大根 人参 里芋 木綿豆腐 干し椎茸 青ネギ 昆布 削り節 塩 薄口醤油 片栗粉	鶏もも肉 大根 人参 里芋 木綿豆腐 干し椎茸 青ネギ 昆布 削り節 塩 薄口醤油 片栗粉	いかなごのくぎ煮	いかなごのくぎ煮 *4	けんちん汁	木綿豆腐 大根・人参 里芋・ごぼう つきこんにやく 青ネギ 昆布 削り節 塩 薄口醤油 ごま油	鶏ガラスープ	ショルダーベーコン 人参 玉葱 油 にんにく じゃが芋 干し椎茸 マカロニ ホールトマト 鶏ガラスープ 粉チーズ 塩・こしょう	りんごヨーグルト	切干大根 豚もも肉 れんこん 人参 三温糖 本みりん 濃口醤油 昆布 削り節 さやいんげん	人参・大根 玉葱・じゃが芋 まいたけ カットわかめ 信州味噌 麹味噌 昆布 削り節	人参・大根 玉葱・じゃが芋 まいたけ カットわかめ 信州味噌 麹味噌 昆布 削り節
エネルギー 751 たんぱく質 36.8 脂質 26.5 食塩 2.0	エネルギー 751 たんぱく質 36.8 脂質 26.5 食塩 2.0	エネルギー 786 たんぱく質 37.3 脂質 39.7 食塩 3.5	エネルギー 786 たんぱく質 37.3 脂質 39.7 食塩 3.5	エネルギー 819 たんぱく質 25 脂質 39.4 食塩 2.8	エネルギー 819 たんぱく質 25 脂質 39.4 食塩 2.8	エネルギー 776 たんぱく質 34.3 脂質 28.7 食塩 3.4	エネルギー 776 たんぱく質 34.3 脂質 28.7 食塩 3.4	エネルギー 792 たんぱく質 31.1 脂質 25.3 食塩 3.5	エネルギー 792 たんぱく質 31.1 脂質 25.3 食塩 3.5	エネルギー 930 たんぱく質 33.2 脂質 37.1 食塩 2.7	エネルギー 930 たんぱく質 33.2 脂質 37.1 食塩 2.7

毎月19日は 兵庫県の 食育の日

高等部3年生 リクエスト献立

2月26日(金)		2月29日(月)	
献立	食品名	献立	食品名
牛乳	牛乳	牛乳	牛乳
ご飯	胚芽精米	ご飯	胚芽精米
秋刀魚の梅煮	秋刀魚 生姜 白ネギ 種なし梅干し 酒 三温糖 本みりん 濃口醤油	春雨スープ	春雨 ローズハム 人参 干し椎茸 鶏ガラスープ 塩 こしょう 薄口醤油
茹でキャベツ	キャベツ 人参 塩		
里芋の味噌汁	白菜 里芋 大根 人参 油揚げ 青ネギ 信州味噌 麹味噌 昆布 削り節		
エネルギー 822 たんぱく質 33.7 脂質 31.6 食塩 3.1	エネルギー 822 たんぱく質 33.7 脂質 31.6 食塩 3.1	エネルギー 708 たんぱく質 27 脂質 23.2 食塩 2.9	エネルギー 708 たんぱく質 27 脂質 23.2 食塩 2.9

**毎月19日は 食育の日**

兵庫県は、北は日本海、南は瀬戸内海から太平洋に面しており、自然も多く農業、漁業、牛などの飼育の畜産業もさかんです。

いかなごのくぎ煮は、神戸から明石辺りで春に各家庭で炊く佃煮です。煮上がった姿がさびた釘のように見えることから、その名がついたそうですが、新鮮ないかなごでないと、「く」の字に曲がらないので、早朝から新鮮ないかなごを買って来て、その日のうちに佃煮にします。

ぼたん鍋は、イノシシの肉を使った鍋料理です。スライスしたイノシシの肉を皿に盛り付けた様子が、ポタンの花のようにみえることからその名がつけました。



2月は、各学部卒業学年のリクエスト献立を実施します。今年も様々なリクエストが挙がっていました。詳細は給食日より紹介します。

- 給食室からのお知らせ○ 今月の加工品の主な原材料一覧
- \*1 節分ボーロ (キューピー株式会社)  
じゃがいも澱粉、砂糖、鶏卵、脱脂粉乳、卵殻カルシウム、ピロリン酸鉄
  - \*2 チョコプリン (株式会社ヤヨイサンフーズ)  
水あめ、牛乳、砂糖、脱脂粉乳、チョコレート、食物繊維、ココアパウダー、ドロマイト(炭酸CaMg)、ゲル化剤、香料
  - \*3 焼き肉のたれ(焼肉家族)(ハグルマ株式会社)  
醤油、リンゴピューレ、上白糖、発酵調味料、ブドウ糖果糖液糖、味噌、パインアップル、コーンスターチ、にんにく、ごま油、梅肉、香辛料
  - \*4 いかなごのくぎ煮 (大阪府漁業協同組合連合会)  
いかなご、上白糖、濃口醤油、みりん、生姜、水あめ
  - \*5 クレープ (マルハニチロ)  
クリーム(乳等を主原料とする食品)、糖類、いちごジャム、澱粉、乳酸菌飲料、小麦粉、卵、脱脂粉乳、ゼラチン

1ヶ月平均	エネルギー 788 kcal たんぱく質 31.8 g 脂質 27.1 g 食塩 3.0 g
-------	---