

令和2年度 2月こんだてひょう 大阪府立岸和田支援学校								
日	主食 きいろ	ミルク あか	こんだてめい	きいろ ねつやちからのもと	あか からだをつくるもと	みどり からだのちようしをととのえる	ちようみりよう	エネルギー タンパク質 脂質
1 (月)	 きつね どんぶり	 ぎゅうにゅう	きつねどんぶり	さとう かたくりこ	とりにく あぶらあげ	たまねぎ ねぎ	かつおだし みりん しょうゆ	608 25.5 17.3
			はくさいのごまあえ	ごま さとう	わかめ	はくさい にんじん さやいんげん	みりん しょうゆ	
2 (火)	 だいずごはん	 ぎゅうにゅう	だいずごはん	だいず				671 29.3 21.5
			いわしのかばやき	あぶら さとう かたくりこ	いわし	しょうが	さけ みりん しょうゆ	
			ぐだくさんみそしる	じゃがいも	あぶらあげ みそ	キャベツ にんじん えのき ねぎ	かつおだし さけ	
3 (水)	 はいがごはん	 ぎゅうにゅう	ふゆやさいのホワイトシチュー	あぶら さといも	とりにく とうにゅう	たまねぎ にんじん かぶ ブロッコリー	ガラだし しお ホワイトシチューの もと コンソメ	605 25.1 15.6
			キャベツとツナのサラダ (ゆずドレッシング)	さとう ゆずドレッシング	ツナ	キャベツ にんじん とうもろこし	す しょうゆ	
4 (木)	 ツナピラフ	 ぎゅうにゅう	ツナピラフ	オリーブオイル	ツナ	たまねぎ にんじん ピーマン	コンソメ しお ワイン しょうゆ	530 20.9 13.5
			ウインナーとやさいの とうにゅうチャウダー	コーンスターチ	ウインナー とう にゅう	チンゲンサイ にんじん たまねぎ とうもろこし	ガラだし コンソメ しお	
5 (金)	 はいがごはん	 ぎゅうにゅう	ぶたにくのなんぶやき	さとう あぶら くるごま	ぶたにく	たまねぎ にんじん	さけ みりん しょうゆ	667 29.3 18.0
			そえやさい			キャベツ にんじん とうもろこし	しお	
			こんさいのみそしる	さといも	とうふ みそ	ごぼう にんじん だいこん はくさい こまつな	さけ かつおだし	
8 (月)	 はいがごはん (はんりょう)	 ぎゅうにゅう	ソースやきそば	ちゅうかめん あぶら	ぶたにく	にんじん たまねぎ キャベツ ピーマン にんにく	ソース ケチャップ しお こしょう	503 21.2 12.5
			こまつなのびたし	さとう	ちくわ	こまつな はくさい	かつおだし しょうゆ みりん	
9 (火)	 はいがごはん	 ぎゅうにゅう	とりにくのしおこうじやき		とりにく		しおこうじ	574 27.0 15.8
			ミネストローネ		ベーコン	キャベツ にんじん たまねぎ マッシュルーム パセリ	ケチャップ ビューレ ガラだし ワイン ソース しおこしょう	
10 (水)	 マーボーどう ふどんぶり	 ぎゅうにゅう	マーボーどうふどんぶり	ごまあぶら かたくりこ さとう	ぶたにく とうふ みそ	たまねぎ にんじん ねぎ にんにく しょうが	トウバンジャン しょうゆ かきゆ ちゅうかだし さけ	678 31.21 20.6
			ちゅうかごもくスープ	はるさめ かたくりこ	とりにく	たまねぎ にんじん ねぎ ほししいたけ はくさい	ガラだし しょうゆ さけ しお	
12 (金)	 スパゲッティ ナポリタン	 ぎゅうにゅう	スパゲッティナポリタン	あぶら スパゲティ	ベーコン	ピーマン たまねぎ にんじん にんにく マッシュルーム	ワイン ケチャップ ビューレ コンソメ しお	628 23.5 25.4
			じゃがいものサラダ (エッグケアーマヨネーズ)	じゃがいも エッグケアーマヨネーズ		にんじん キャベツ とうもろこし	しお こしょう	
			ポトフ		ウインナー	キャベツ にんじん たまねぎ とうもろこし ブロッコリー	ガラだし さけ しお しょうゆ	
			チョコプリン	チョコプリン				

＊献立は材料購入の都合により多少変更することがあります。

2月2日（火）

ぎょうじしょく
行事食

せつぶんこんだて

「節分献立」

「節分」は例年、2月3日ですが、今年2021年は暦のすれの影響で1日早まり、124年ぶりに2月2日となる珍しい年になります。

もともと節分とは季節のかわる節目として立春、立夏、立秋、立冬の前の日のことをいいます。しかし、今では、立春の前の日のみを節分というようになっています。節分には、豆をまくことで鬼に見立てた災いや病気などの邪気を追い払い、福を呼び込みます。ほかに鬼を追いはらうおまじないとして、ひいらぎの枝に、焼いたいわしの頭をさしたものを門口や家の軒下に飾ります。



2月5日（金）

きょうどりょうり
郷土料理

あおもり いわてけん ぶたにく なんぶや

青森・岩手県「豚肉の南部焼き」

「南部焼き」とは、肉や魚介類などに下味をつけ、ごまを全体にまぶしつけて焼いたものです。給食では黒ゴマを使用します。南部地方（現在の岩手県と青森県にまたがる地方）がごまの名産地であることから、ごまを用いた料理を「南部～」ということがあります。



（あおもり）

（いわて）

令和2年度		2月こんだてひょう		大阪府立岸和田支援学校				
日	主食	ミルク	こんだてめい	きいろ	あか	みどり	ちょうみりょう	エネルギー タンパク質 脂質
	きいろ	あか		ねつやちからのもと	からだをつくるもと	からだのちょうしをととのえる		
15 (月)	 はいがごはん	 ぎゅうにゅう	さばのみそに	さとう	さば みそ	しょうが ねぎ	さけ みりん しょうゆ	662 31.2 23.0
			とうふときのこのすましじる		とうふ	えのき しめじ みつば	かつおこんぶだし しょうゆ みりん	
			(のりかつおふりかけ)		のりかつおふりかけ			
16 (火)	 はいがごはん	 まゆつにゆづ	はくさいのとうにゅうじる		ぶたにく とうにゅう	はくさい ほうれんそう しめじ にんじん たまねぎ しょうが	かつおだし しお しょうゆ さけ みりん	590 26.2 17.2
			あつあげとひじきのにももの	さとう	とりにく あつあげ ひじき	さやいんげん にんじん	かつおだし さけ みりん しょうゆ	
17 (水)	 ぎゅうどん	 ぎゅうにゅう	ぎゅうどん	しらたき さとう	ぎゅうにく	たまねぎ にんじん	さけ しょうゆ しお かつおだし	571 22.3 17.0
			キャベツのこんぶあえ		しおこんぶ	キャベツ にんじん	かつおだし しょうゆ	
18 (木)	 はいがごはん	 ぎゅうにゅう	にくだんごのあまずに	ごまあぶら じゃがいも さとう かたくりこ	にくだんご	にんじん たけのこ ピーマン ほししいたけ たまねぎ	ちゅうかだし す しょうゆ ケチャッ プ	622 21.0 16.3
			ちゅうかふうやさいスープ	ごまあぶら	ハム	たまねぎ にんじん とうもろこし ねぎ	ガラだし さけ しお しょうゆ ちゅうかだし	
19 (金)	 かやくごはん	 ぎゅうにゅう	かやくごはん			にんじん ほししいたけ しめじ	かつおだし しお しょうゆ さけ	580 31.9 14.6
			さけのしおやき		さけ		しお さけ	
			とんじる	こんにゃく	とうふ ぶたにく みそ	だいこん にんじん ごぼう ねぎ	かつおこんぶだし さけ	
22 (月)	 はいがごはん	 ぎゅうにゅう	だいこんとぶたにくのこってりに	さとう	ぶたにく	だいこん さやいんげん	かつおおだし さけ みりん しょうゆ	643 26.1 14.9
			さつまじる	さつまいも	とりにく とうふ みそ	はくさい にんじん ねぎ	かつおだし さけ	
24 (水)	 ダッカルビ どんぶり	 のむ ヨーグルト	ダッカルビどんぶり	ごまあぶら さとう かたくりこ	とりにく みそ	キャベツ にんじん にんにく しょうが ピーマン たまねぎ	さけ みりん コチュジャン	547 21.3 7.4
			わかめスープ		とうふ わかめ	たまねぎ チンゲンサイ にんじん ねぎ ほししいたけ	ガラだし さけ しお しょうゆ ちゅうかだし	
25 (木)	 はいがごはん	 ぎゅうにゅう	ビーフシチュー	あぶら じゃがいも バター こむぎこ	ぎゅうにく	たまねぎ にんじん マッシュルーム にんにく	ビューレ ワイン ケチャップ しお ガラだし	666 21.7 20.6
			だいこんとハムのマリネ	さとう オリーブオイル	ハム	だいこん きゅうり レモンかじゅう	す しお	
26 (金)	 はいがごはん	 ぎゅうにゅう	あつあげのオイスターソース	かたくりこ あぶら	ぶたにく あつあげ	チンゲンサイ にんじん エリンギ たまねぎ しょうが	かきゆ しょうゆ ちゅうかだし さけ	646 30.6 21.3
			ビーフンスープ	ビーフン ごまあぶら	とりにく	にんじん たまねぎ ねぎ にんにく しょうが たけのこ ほししいたけ	ちゅうかだし しお しょうゆ ガラだし	

＊献立は材料購入の都合により多少変更することがあります。

2月14日(金)

バレンタインデー

きゅうしょく

給食

では

ようび

曜日

かんけい

関係で、

12日

(金)

に、

がた

ハート型の

チョコプリン

(卵乳不使用)

が

たの

楽しめます

(＊^O^＊)



2月24日(水)

世界の料理

かんこく

韓国

「ダッカルビ」

「ダッカルビ」とは、「タッ」(닭)はとり鶏を、「カルビ」
(갈비)は「あばらほね骨」をあらわし、「骨のまわりのにく肉を
食べるとりりょうり鶏料理」という意味合いがあるといわれています。

