

# 2月献立内容表

2021.2 新発田市学校給食北共同調理場

献立名		材 料	
1月	麦ごはん	※・麦	
	ツナたまごの具	米油・しょうが・ツナ缶・にんじん・玉ねぎ・みりん・砂糖・しょうゆ・いりたまご（たまご・でん粉・塩・かつおだし・酵母エキス・酸味料・植物油）・枝豆	
	昆布あえ	キャベツ・きゅうり・塩昆布（昆布・たん白加水分解物・砂糖・昆布エキス・塩・アミノ酸等）・しょうゆ	
	さつまい	にんじん・ <b>大根</b> ・鶏肉・酒・さつまいも・ごぼう・しめじ・こんにゃく・油揚げ・みそ・和風だし・ <b>素</b> ・ <b>長ねぎ</b>	
2月	牛乳	牛乳	—
	ごはん	※	
	車心フライ	パン粉・車心・バターミックス粉・米パン粉・あおさ・塩・昆布エキス・揚げ油	
	たくあんあえ	たくあん（大根・ぶどう糖果糖液糖・砂糖・発酵調味料・塩・酵母エキス・酢・ぬか）・きゅうり・キャベツ・しょうゆ	
3月	火	さけボールのかす汁	にんじん・大根・打ち豆・しめじ・里いも・ <b>厚揚げ</b> ・さけボール（さけ・たらすり身・玉ねぎ・植物油・塩・酒・砂糖・酵母エキス・増粘剤）・いりこだしの素
	牛乳	福豆	大豆
	水	いろいろごはん	※・7種野菜の華やかごはん（塩蔵青菜・塩・とうもろこし・にんじん・砂糖・塩蔵梅・かぼちゃ・ほうれん草・酵母エキス・ぶどう糖・かつお削り節・でん粉・昆布エキス・デキストリン）
	火	たまごやき	たまご・砂糖・麦芽糖・植物油・塩・かつおぶしエキス・発酵調味料・加工でん粉・クエン酸・香料・アナトー色素・その他キャリアーオーバー・酸味料・炭酸カルシウム・酸化防止剤
4月	水	オートムボエムののり酢あえ	にんじん・ <b>オートムボエム</b> ・キャベツ・ツナ缶・のり・しょうゆ・酢
	火	おじゃももち汁	だしパック・鶏肉・酒・にんじん・ごぼう・白菜・干しいたけ・かぼちゃ・油揚げ・おじゃももちボール（じゃがいも・でん粉・塩・グルコマンナン）・和風だし・ <b>素</b> ・酒・しょうゆ・みりん
	水	牛乳	—
	火	コッパン	小麦粉・イースト・塩・ショートニング・砂糖・スキムミルク
5月	木	れんこんメンチカツ	豚肉・大豆たん白・玉ねぎ・れんこん・米パン粉・砂糖・ウスターソース・トマトケチャップ・塩・こしょう・パッタ液・米パン粉・揚げ油
	水	ひじきと豆のサラダ	ひじき・しょうゆ・みりん・青大豆水煮・キャベツ・コーン缶・ごま油・酢・砂糖
	火	クラムチャウダー	バター・ <b>長ねぎ</b> ・玉ねぎ・にんじん・ベーコン・あさり・白ワイン・じゃがいも・コンソメ・ホワイトルウ・ベジマールソース・牛乳・塩・こしょう
	水	牛乳	ブルーベリー・ジャム
木	牛乳	ブルーベリー・水あめ・砂糖・ゲル化剤・酸味料	
6月	火	ごはん	※
	水	さわらの西京やき	さわら・みそ・しょうゆ・砂糖・酒・発酵調味料
	木	ぜんまいとたけのこの炒め煮	米油・にんじん・たけのこ水煮・こんにゃく・油揚げ・ぜんまい水煮・和風だし・ <b>素</b> ・酒・砂糖・しょうゆ・みりん
	金	わかめのみそ汁	玉ねぎ・えのきたけ・ <b>厚揚げ</b> ・じゃがいも・いりこだしの素・みそ・わかめ
7月	水	牛乳	—
	火	麦ごはん	※・麦
	水	—	—
	木	かいそうサラダ	海藻ミックス・きゅうり・キャベツ・にんじん・コーン缶・しょうゆ・ごま油・酢・砂糖
8月	火	ポークカレー	バター・しょうが・にんにく・豚肉・赤ワイン・玉ねぎ・にんじん・じゃがいも・コンソメ・チャツネ・アップルソース・トマトケチャップ・中濃ソース・カレールウ・スキムミルク
	水	牛乳	ゆずゼリー
	木	牛乳	ぶどう糖・水あめ・砂糖・果糖・ゆず果汁・加工でん粉・酸味料・ゲル化剤・クチナシ色素・香料
	金	ごはん	※
9月	火	かれいのたつたあげ	かれい・しょうゆ・発酵調味料・しょうが・でん粉・小麦粉・揚げ油
	水	あさり入り切り昆布煮	米油・こんにゃく・にんじん・切り昆布・打ち豆・油揚げ・あさり・和風だし・ <b>素</b> ・砂糖・しょうゆ・みりん
	木	ゆばのかきたまみそ汁	にんじん・じゃがいも・ほうれん草・ <b>長ねぎ</b> ・ <b>豆腐</b> ・ゆば（大豆）・たまご・いりこだしの素・みそ
	金	牛乳	—
10月	火	わかめごはん	※・塩蔵わかめ・塩・砂糖・酵母エキス・砂糖・干しいたけ・たん白加水分解物・香辛料・米粉・粉あめ・塩・ソルビトール・乳化剤・クエン酸・増粘剤・揚げ油
	水	春巻き	豚肉・にんじん・玉ねぎ・キャベツ・植物油・豚脂・しょうゆ・小麦粉・ショートニング・春雨・でん粉・しょうが・ポークフィヨン・ポークエキス・発酵調味料・酵母エキス
	木	もやしナムル	もやし・小松菜・にんじん・しょうゆ・砂糖・酢・ごま油・（とうがらし色素・ホップ抽出物・ショ糖脂肪酸エステル）中華スープの素・がらす・みそ・みりん・ <b>納豆</b> ・にら・ <b>長ねぎ</b>
	金	キムチチヂ	豚肉・酒・にんじん・えのきたけ・こんにゃく・白菜・白菜キムチ（玉ねぎ・砂糖・塩・りんご・にんにく・しょうゆ・昆布エキス・かつおエキス・しょうが・とうがらし・アミノ酸等・香辛料抽出物・酸味料
11月	水	牛乳	—
	木	コーンライス	※・コーン・大豆油・塩・野菜フィヨン・こしょう
	金	てりやきチキン	鶏肉・果糖ぶどう糖液糖・しょうゆ・酵母エキス・しょうゆ調味料・ぶどう糖・発酵調味料・粉末状大豆たん白・塩・加工でん粉
	土	ブロッコリーサラダ	ブロッコリー・にんじん・キャベツ・ツナ缶・りんご酢・オリーブ油・塩・こしょう
12月	日	ミネストローネ	米油・にんにく・ベーコン・にんじん・セロリー・玉ねぎ・コンソメ・がらす・じゃがいも・白いんげん豆水煮・トマト缶・トマトケチャップ・砂糖・塩・こしょう
	月	牛乳	—
	火	ごはん	※
	水	さばのカレーやき	さば・みりん風調味料・酒・しょうゆ・砂糖・カレー粉
1月	木	うのはないり	米油・ <b>長ねぎ</b> ・鶏肉・酒・干しいたけ・ごぼう・にんじん・こんにゃく・豆乳・和風だし・ <b>素</b> ・みそ・砂糖・塩・ <b>わかめ</b>
	金	青菜のみそ汁	玉ねぎ・えのきたけ・油揚げ・じゃがいも・いりこだしの素・みそ・小松菜
	土	牛乳	—
	日	麦ごはん	※・麦
2月	月	—	—
	火	フルーツヨーグルトあえ	パン缶・ルルクチェ缶・みかん缶・ヨーグルト・あわせゼリー・ピーチ（ぶどう糖果糖液糖・砂糖・粉あめ・ピーチ濃縮果汁・りんご濃縮果汁・ゲル化剤・クエン酸・ビタミンC・香料・クエン酸・増粘剤）
	水	マーボー厚揚げどんの具	米油・にんにく・しょうが・ <b>長ねぎ</b> ・豚肉・酒・大豆ミート（脱脂大豆）・豆板醤・にんじん・ソテーオニオン（玉ねぎ）・たけのこ水煮・干しいたけ・チキンがらす・中華スープ・絹厚揚げ（豆乳）
	木	牛乳	かみかみ小魚
3月	火	牛乳	カタクチワシ・砂糖・でん粉分解物・塩・食用なたね油・加工でん粉・凝固剤・酵素製剤・黒みそ・しょうゆ・砂糖・オイスターソース・でん粉・にら
	水	ごはん	※
	木	根菜つくね	玉ねぎ・れんこん・ごぼう・里いも・鶏肉・パン粉・でん粉・粉末状大豆たん白・豚脂・砂糖・しょうゆ・塩・ごま油・発酵調味料・香辛料・果糖ぶどう糖液糖・酵母エキス・かつお節エキス
	金	おひたし	ほうれん草・もやし・にんじん・コーン缶・しょうゆ・みりん
4月	土	おでん	だしパック・大根・にんじん・里いも・ちくわ・こんにゃく・がんも（豆腐・豆腐用凝固剤）粉末状大豆たん白・植物油・揚げ油・でん粉）昆布・うずらたまご・しょうゆ・みりん・酒
	日	牛乳	—
	月	チョコチップパン	小麦粉・イースト・塩・ショートニング・砂糖・スキムミルク・植物油・ココアパウダー・カカオマス・乳化剤・香料・乳成分
	火	たらフライ	スケソウタラ・パン粉・小麦粉・バターミックス・塩・こしょう・揚げ油
5月	水	コーンとほうれん草のサラダ	コーン缶・ほうれん草・キャベツ・りんご酢・米油・塩・こしょう・砂糖
	木	イタリアンみそスープ	オリーブ油・にんにく・玉ねぎ・にんじん・かぶ・しめじ・ウインナー・白ワイン・トマト缶・コンソメ・和風だし・ <b>素</b> ・みそ・ドライパセリ（パセリ）
	金	牛乳	タルタルソース
	土	牛乳	食用植物油・酢・水あめ・砂糖・ピクルス・大豆粉・塩・粉末状植物性たん白・玉ねぎ・香辛料・酵母エキス・レモン果汁・赤ピーマン・こんにゃく・精粉・増粘剤・香辛料抽出物
6月	日	ごはん	※
	月	チキンたれかつ	鶏肉・パン粉・小麦粉・揚げ油・しょうゆ・砂糖・みりん・酒
	火	カレーもやし	もやし・にんじん・ほうれん草・しょうゆ・みりん・塩・カレー粉
	水	<b>ごにもん</b>	だしパック・干しいたけ・にんじん・ごぼう・れんこん・鶏肉・酒・こんにゃく・たけのこ水煮・里いも・ほたて・かまぼこ・和風だし・ <b>素</b> ・みりん・砂糖・塩・しょうゆ
7月	木	牛乳	レモンシャーベット
	金	牛乳	砂糖・レモン果汁・安定剤・香料・着色料・酸味料
	土	ごはん	※
	日	さけの塩やき	さけ・塩
8月	月	アーモンドきんぴら	ごま油・豚肉・酒・にんじん・こんにゃく・ごぼう・和風だし・ <b>素</b> ・みりん・砂糖・しょうゆ・アーモンド
	火	なめこ汁	大根・にんじん・ <b>厚揚げ</b> ・なめこ・いりこだしの素・みそ・小松菜・ <b>長ねぎ</b>
	水	牛乳	スイートポテト
	木	牛乳	さつまいも・砂糖・植物油・みりん・ぶどう糖果糖液糖・水あめ・塩
9月	金	麦ごはん	※・麦
	土	—	—
	日	れんこんサラダ	コーン缶・れんこん・ <b>オートムボエム</b> ・キャベツ・ツナ缶・塩・りんご酢・米油・こしょう
	月	水	ハヤシライス
10月	火	牛乳	みかん
	水	牛乳	みかん
	木	ゆでうどん	小麦粉・塩
	金	もち入りのだ煮	もち粉・油揚げ・豆腐用凝固剤・砂糖・しょうゆ・でん粉・みりん・かつおエキス・塩・酵母エキス・酵母エキスパウダー・増粘剤・調味料・香辛料抽出物
11月	土	切り干し大根のツナサラダ	切り干し大根・しょうゆ・キャベツ・きゅうり・ツナ缶・しょうゆ・砂糖・ノンエッグマヨネーズ（食用植物油・酢・塩・砂糖・粉末状植物性たん白・香辛料）
	日	とりごぼろ汁	だしパック・鶏肉・酒・ごぼう・にんじん・白菜・こんにゃく・干しいたけ・たけのこ水煮・油揚げ・ <b>長ねぎ</b> ・和風だし・ <b>素</b> ・しょうゆ・みりん・塩・とうがらし粉
	月	牛乳	—
	火	ごはん	※
12月	水	ししゃものカリカリフライ	ししゃも・塩・じゃがいも・でん粉・玄米粉・米粉・砂糖・オリーブオイル・イースト・植物油・酵母エキス・香辛料・揚げ油
	木	花野菜のたまごあえ	ブロッコリー・カリフラワー・コーン缶・しょうゆ・ごま油・すりごま
	金	白菜のみそ汁	ぶなしめじ・ <b>厚揚げ</b> ・じゃがいも・いりこだしの素・ <b>あやめみそ</b> ・白菜・ <b>長ねぎ</b>
	土	牛乳	—

献立は都合により変更となる場合がありますのでご了承ください。 **太字は地場産物と郷土料理です。**