

学校給食予定献立表

暦の上では春ですが、まだまだ寒い日が続きます。

早起き・早寝・朝ごはんで生活のリズムをととのえて、

寒さを乗りきりましょう。

- ・大阪狭山市立小・中学校は共通献立のため、実施日は学校によって異なります。
- ・各日の「食品名と数量」は副食の内容になります。

大阪狭山市立学校給食センター
TEL 072-366-0567
FAX 072-368-2394

URL:https://www.city.osakasaya
ma.osaka.jp/kosodate_
kyoiku/kyoikuiinkai/3/
index.html

QRコード



本日の給食は
コチラから

食物アレルギー対応

除去するもの（5種類 9品目）

●卵

▲乳製品

〔牛乳・チーズ・ヨーグルト・
バター・脱脂粉乳〕

■いか

★えび

◆かに

除去対象献立名

令和6年2月分

2月分の給食費は2月1日(木)～2月26日(月)

大阪狭山市教育委員会
大阪狭山市学校給食会

献立名	食品名と数量	献立名	食品名と数量	献立名	食品名と数量
二 月 一 日 (木)	ココアパン 牛乳 赤魚の バルサミソース きゃべつの ソース炒め ポトフ (バイキング給食 第七小学校 6年 南第二小 揚げパン)	赤魚 塩しょうゆ 鶏がらスープ 赤ワイン とんかつソース にんにく トマトケチャップ ウスターソース さとう 塩 鶏ミンチ じゃがいも きゅうり にんにく コンソメ とんかつソース ウスターソース チキンブイヨン 塩 しょうゆ 油 粉 鶏肉 たまねぎ じゃがいも ホールコーン 鶏がらスープ コンソメ チキンブイヨン 淡口しょうゆ 塩 しょうゆ	全粒粉パン 牛乳 ハンバーグ ポテトソティ オニオンスープ (バイキング給食 北小学校 5年)	ハンバーグ 油 赤ワイン トマトケチャップ 鶏がらスープ さとう とんかつソース 塩 しょうゆ でん粉 オイルツナ じゃがいも にんにく しめじ にんにく コンソメ 塩 黒しょうゆ 油 鶏むね肉 たまねぎ きゃべつ ホールコーン 鶏がらスープ コンソメ チキンブイヨン 淡口しょうゆ 塩 しょうゆ でん粉	パンブキンパン 牛乳 豆乳クリーム パスタ わかさぎの スパイシー揚げ 白菜のサラダ (バイキング給食 東小学校 5年)
	エネルギーたんぱく質脂質 kcalg g g 603 30.2 23.1	エネルギーたんぱく質脂質 kcalg g g 602 23.4 24.2	エネルギーたんぱく質脂質 kcalg g g 607 24.6 17.5	エネルギーたんぱく質脂質 kcalg g g 609 23.4 24.3	エネルギーたんぱく質脂質 kcalg g g 609 29.0 16.7
	二 日 (金)	二 日 (金)	二 日 (金)	二 日 (金)	二 日 (金)
二 日 (金)	サラダ手巻きすし (ごはん サラダ巻きの具 手巻きのり) 牛乳 鶏肉と大豆の さっぱり煮 白菜のみそ汁 (バイキング給食 南第二小学校 4年)	赤鯉 塩しょうゆ 鶏がらスープ 赤ワイン とんかつソース にんにく トマトケチャップ ウスターソース さとう 塩 鶏ミンチ じゃがいも きゅうり にんにく コンソメ とんかつソース ウスターソース チキンブイヨン 塩 しょうゆ でん粉 鶏肉 たまねぎ じゃがいも ホールコーン 鶏がらスープ コンソメ チキンブイヨン 淡口しょうゆ 塩 しょうゆ でん粉 鶏肉 たまねぎ じゃがいも ホールコーン 鶏がらスープ コンソメ チキンブイヨン 淡口しょうゆ 塩 しょうゆ でん粉	ごはん 牛乳 豚肉と玉葱の オイスター炒め 大根の 梅しそあえ じゃがいもの みそ汁 (バイキング給食 西小学校 1年)	豚肉 たまねぎ ピーマン 生生姜 にんにく しょうゆ 酒 オイスターソース さとう 塩 しょうゆ でん粉 鶏肉 たまねぎ じゃがいも ホールコーン 鶏がらスープ コンソメ チキンブイヨン 淡口しょうゆ 塩 しょうゆ でん粉 鶏肉 たまねぎ じゃがいも ホールコーン 鶏がらスープ コンソメ チキンブイヨン 淡口しょうゆ 塩 しょうゆ でん粉	チキンカレーライス (増量玄米ごはん カレールー) 牛乳 福神漬 (バイキング給食 第七小学校 4年)
	エネルギーたんぱく質脂質 kcalg g g 657 27.1 21.1	エネルギーたんぱく質脂質 kcalg g g 607 24.6 17.5	エネルギーたんぱく質脂質 kcalg g g 607 24.6 17.5	エネルギーたんぱく質脂質 kcalg g g 663 20.4 15.1	エネルギーたんぱく質脂質 kcalg g g 663 20.4 15.1
	二 日 (金)	二 日 (金)	二 日 (金)	二 日 (金)	二 日 (金)

み ん な で 協 力 し ま し ょ う

献立名	食品名と数量	献立名	食品名と数量	献立名	食品名と数量
二 十 日 (火)	ごはん 牛乳 さわらの生姜あん 切干大根の煮物 豚汁 (バイキング給食 南第二小学校 1年)	全粒粉パン 牛乳 白身魚のフライ コーンのソティ 白菜の 豆乳クリーム スープ ミルメーク (バイキング給食 東小学校 1年 1組・2組・3組)	白身魚のフライ 油 オイルツナ きゃべつ ホールコーン ピーマン コンソメ 塩 しょうゆ 油 豆乳 はくさい たまねぎ 白いんげん豆ペースト にんにく もやし 鶏がらスープ コンソメ チキンブイヨン 塩 しょうゆ でん粉 ミルメーク	ココアパン 牛乳 カレーミートカツ 玉葱のサラダ もやしのスープ (バイキング給食 第七小学校 3年 北小 メロンパン)	カレーミートカツ 油 たまねぎ きゅうり にんにく ホールコーン 淡口しょうゆ さとう すだち果汁 塩 油 豚肉 もやし じゃがいも きゅうり にんにく コンソメ チキンブイヨン 淡口しょうゆ 塩 しょうゆ でん粉
	エネルギーたんぱく質脂質 kcalg g g 602 26.5 17.1	エネルギーたんぱく質脂質 kcalg g g 608 29.0 22.4	エネルギーたんぱく質脂質 kcalg g g 608 29.0 22.4	エネルギーたんぱく質脂質 kcalg g g 602 22.7 22.6	エネルギーたんぱく質脂質 kcalg g g 602 22.7 22.6
	二 十 一 日 (水)	二 十 七 日 (火)	二 十 七 日 (火)	二 十 九 日 (木)	二 十 九 日 (木)
二 十 一 日 (水)	減量ごはん 牛乳 カレーうどん お魚ボールの あんかけ 大根の昆布あえ (バイキング給食 北小学校 3年)	豚肉 うどん たまねぎ にんにく 青ねぎ 生生姜 にんにく しょうゆ 酒 切干大根 しょうゆ 酒 さとう 塩 油 鶏肉 たまねぎ じゃがいも ホールコーン 鶏がらスープ コンソメ チキンブイヨン 塩 しょうゆ でん粉 お魚ボール 油 うるめさば節 しょうゆ みりん 塩 でん粉 だいこん ちんげんさい ピーマン 塩昆布 淡口しょうゆ さとう 塩	豚肉 うどん たまねぎ にんにく しめじ ピーマン 生生姜 にんにく しょうゆ 酒 切干大根 しょうゆ 酒 さとう 塩 油 鶏肉 たまねぎ じゃがいも ホールコーン 鶏がらスープ コンソメ チキンブイヨン 塩 しょうゆ でん粉 お魚ボール 油 うるめさば節 しょうゆ みりん 塩 でん粉 だいこん ちんげんさい ピーマン 塩昆布 淡口しょうゆ さとう 塩	豚肉 うどん たまねぎ にんにく しめじ ピーマン 生生姜 にんにく しょうゆ 酒 切干大根 しょうゆ 酒 さとう 塩 油 鶏肉 たまねぎ じゃがいも ホールコーン 鶏がらスープ コンソメ チキンブイヨン 塩 しょうゆ でん粉 お魚ボール 油 うるめさば節 しょうゆ みりん 塩 でん粉 だいこん ちんげんさい ピーマン 塩昆布 淡口しょうゆ さとう 塩	豚肉 うどん たまねぎ にんにく しめじ ピーマン 生生姜 にんにく しょうゆ 酒 切干大根 しょうゆ 酒 さとう 塩 油 鶏肉 たまねぎ じゃがいも ホールコーン 鶏がらスープ コンソメ チキンブイヨン 塩 しょうゆ でん粉 お魚ボール 油 うるめさば節 しょうゆ みりん 塩 でん粉 だいこん ちんげんさい ピーマン 塩昆布 淡口しょうゆ さとう 塩
	エネルギーたんぱく質脂質 kcalg g g 619 20.6 19.7	エネルギーたんぱく質脂質 kcalg g g 659 22.0 14.5	エネルギーたんぱく質脂質 kcalg g g 659 22.0 14.5	エネルギーたんぱく質脂質 kcalg g g 663 20.4 15.1	エネルギーたんぱく質脂質 kcalg g g 663 20.4 15.1
	二 十 二 日 (木)	二 十 八 日 (水)	二 十 八 日 (水)	二 十 九 日 (木)	二 十 九 日 (木)
二 十 二 日 (木)	黒糖パン 牛乳 鮭のトマトソース ブロッコリーの ごまだレサラダ ポテトスープ (バイキング給食 南第三小学校 1年・2年 東小 揚げパン)	鮭 塩しょうゆ 油 トマトケチャップ トマトピューレ 赤ワイン とんかつソース ウスターソース コンソメ チキンブイヨン 塩 しょうゆ でん粉 きゃべつ ブロッコリー 赤ピーマン だいこん 練りごま 淡口しょうゆ 酢 さとう 塩 油 鶏むね肉 じゃがいも にんにく 鶏がらスープ コンソメ チキンブイヨン 淡口しょうゆ 塩 しょうゆ でん粉	豚肉 たまねぎ ピーマン にんにく 生生姜 しょうゆ さとう 酢 みりん 塩 黒しょうゆ 油 でん粉 ごぼう 酒 さとう しょうゆ だいこん 赤ピーマン 練りごま しょうゆ 酢 さとう 塩 油 鶏むね肉 じゃがいも にんにく 鶏がらスープ コンソメ チキンブイヨン 淡口しょうゆ 塩 しょうゆ でん粉	豚肉 たまねぎ ピーマン にんにく 生生姜 しょうゆ さとう 酢 みりん 塩 黒しょうゆ 油 でん粉 ごぼう 酒 さとう しょうゆ だいこん 赤ピーマン 練りごま しょうゆ 酢 さとう 塩 油 鶏むね肉 じゃがいも にんにく 鶏がらスープ コンソメ チキンブイヨン 淡口しょうゆ 塩 しょうゆ でん粉	豚肉 たまねぎ ピーマン にんにく 生生姜 しょうゆ さとう 酢 みりん 塩 黒しょうゆ 油 でん粉 ごぼう 酒 さとう しょうゆ だいこん 赤ピーマン 練りごま しょうゆ 酢 さとう 塩 油 鶏むね肉 じゃがいも にんにく 鶏がらスープ コンソメ チキンブイヨン 淡口しょうゆ 塩 しょうゆ でん粉
	エネルギーたんぱく質脂質 kcalg g g 605 27.7 24.9	エネルギーたんぱく質脂質 kcalg g g 610 23.1 17.8	エネルギーたんぱく質脂質 kcalg g g 610 23.1 17.8	エネルギーたんぱく質脂質 kcalg g g 663 20.4 15.1	エネルギーたんぱく質脂質 kcalg g g 663 20.4 15.1
	二 十 二 日 (木)	二 十 八 日 (水)	二 十 八 日 (水)	二 十 九 日 (木)	二 十 九 日 (木)

1位が11/22 (水) わかめのみそ汁、

2位は11/24 (金) じゃがいものみそ汁！

実施しましたみそ汁のアンケートの結果、上位2つはわかめとじゃがいも
でした。ご協力、ありがとうございました。28日(水)と6日(火)に
再度登場します。入れて欲しい具で多かったのは、さつまいも、わかめ、
ねぎ、大根でした。また肉類やもやしなどの意見もありました。これ
らの具も2月に登場しますので、楽しみにしてください。

かぜや食中毒を防ぐ 石けんでの手洗い

石けんでの手洗いは簡単にできて効果のあるかぜや食中毒の予防法です。

寒い季節には、かぜやインフルエンザ、ノ
ロウイルスによる食中毒が増加します。いろ
いろなものを触る手は汚れているので、手を
洗わないで食品や口、鼻、目などを触るとウ
イルスや菌が体内に入り、かぜや食中毒に感
染することがあります。
予防のためには、石けんを泡立てて、てい
ねいに洗い、十分にすすいで清潔なハンカチ
やタオルでふくことが大切です。



いろいろなものを触った手を
洗わずにいると、体内にウイル
スや菌が入り込みます。



監修 園田学園女子大学 人間健康学部 人間看護学科 教授 山本恭子 先生

給食ニュース No.1783付録 2019年(令和元年)12月8日号

★大阪狭山市立学校給食センターでは、使用食材の産地・バイキング給食の献立内容や献立の写真など給食関係の情報をホームページに掲載しています。
URL:https://www.city.osakasayama.osaka.jp/kosodate_kyoiku/kyoikuiinkai/3/index.html



QRコード

R100

古紙配合率100%の再生紙を使用しています。