

きれいに洗った「はし」と「スプーン」を忘れずにお持ちください。

2月予定 献立表

令和6年2月 大分大学教育学部附属小学校

日	献立名	体をつくる	体を守る	体を動かす	エネルギーたんぱく質
1 木	コッペパン			コッペパン	564 kcal
	大豆とさつまいもの甘辛だれ	だいず		かたくり粉, さつまいも, サラダ油, さとう	23.0 g
	チキンと白菜の豆乳クリーム煮	とりにく, ★牛乳, 豆乳, ★生クリーム	たまねぎ, にんじん, はくさい	サラダ油, ジャガイモ, ★ベシマルソース(チーズ・ほたてエキス入り), ★バター	
2 金	弁当日(水筒) 				
3 土	算数授業公開 弁当日(水筒) 				
5 月	白ごはん			米	558 kcal
	いわし生姜煮	いわし生姜煮			26.6 g
	肉まめそぼろ	ぶたにく, みそ, だいず	にんにく	サラダ油, さとう	
	福島県の郷土料理「こづゆ」	だしこんぶ, だしかつお節, なた(卵なし), ほたて貝柱	にんじん, きくらげ, 干しいたけ, みつば	糸こんにゃく, さといも, 白玉麩	
6 火	減量コッペパン			コッペパン	612 kcal
	大豆入りスパゲティミートソース	ぶたにく, だいず, ★チーズ	にんにく, たまねぎ, にんじん, トマトピューレ, トマトケチャップ, 枝豆	オリーブ油, スパゲティ	27.5 g
	コーンサラダ	ロースハム(乳・卵なし)	キャベツ, きゅうり, にんじん, たまねぎ, とうもろこし	サラダ油, さとう	
7 水	白ごはん			米	531 kcal
	豆腐そぼろ丼	ぶたにく, とうふ, みそ	しょうが, たまねぎ, にんじん, とうもろこし, いんげん	サラダ油, さとう, かたくり粉	26.9 g
	キムチ入り豚汁 (ラッキーにんじん入り)	だしかつお節, ぶたにく, 油揚げ, みそ	たまねぎ, にんじん, 干しいたけ, だいこん, 朝鮮漬(キムチ), こまつな		
8 木	コッペパン			コッペパン	576 kcal
	フランスの料理「コック・オー・ヴァン」	とりにく(かたくりこ)	たまねぎ, にんじん, セロリー, マッシュルーム	じゃがいも, サラダ油, ★バター, ★エスパニョールソース	21.9 g
	コンソメスープ	ベーコン(乳・卵なし)	たまねぎ, にんじん, こまつな	じゃがいも	
9 金	振替休業日(2月3日:算数授業公開)				
12 月	振替休日(2月11日:建国記念日)				
13 火	減量コッペパン			コッペパン	601 kcal
	大豆ミート入りカレービーンズ	ぶたにく, 大豆ミート1kg, だいず	にんにく, しょうが, たまねぎ, にんじん, とうもろこし, トマト, トマトケチャップ, りんご, 枝豆	サラダ油, カレールウ	27.4 g
	ひじきサラダ	ひじき, ロースハム(乳・卵なし)	きゅうり, とうもろこし	さとう, マヨネーズ(卵なし), ごま	
14 水	白ごはん			米	534 kcal
	肉豆腐	ぶたにく, とうふ	たまねぎ, 干しいたけ, 切干大根, にんじん, えのきだけ, ねぎ, こまつな	サラダ油, こんにゃく, さとう	23.1 g
	高菜のごま炒め		高菜漬	サラダ油, さとう, ごま	
15 木	減量コッペパン			コッペパン	550 kcal
	焼きギョーザ	ぎょうざ(ぶたにく, ホタテエキス入り)			25.3 g
	豆乳入り担々麺	ぶたにく, 豆乳, みそ	しょうが, にんにく, にんじん, 干しいたけ, たけのこ, もやし, ねぎ, チンゲン菜	サラダ油, さとう, チャンポンめん	
16 金	弁当日(水筒) 				
19 月	減量ゆかりごはん		ゆかり	米	567 kcal
	鶏ごぼううどん(鶏ごぼうは別配缶)	とりにく, だしこんぶ, だしかつお節	ごぼう, たまねぎ, 干しいたけ, にんじん, ねぎ, ほうれんそう	サラダ油, さとう, うどん	20.1 g
	ふんわり野菜揚げ	ふんわり野菜揚げ(白身魚)		サラダ油	
20 火	コッペパン			コッペパン	511 kcal
	鮭とブロッコリーのクリーム煮	鮭(さけ), ★牛乳, ★生クリーム	たまねぎ, にんじん, マッシュルーム, だいこん, ブロッコリー	サラダ油, ★ベシマルソース(チーズ・ほたてエキス入り), ★バター	21.8 g
	白菜のかぼすドレッシングサラダ	ロースハム(乳・卵なし)	はくさい, にんじん, きゅうり, かぼす	オリーブ油, さとう	
21 水	白ごはん			米	525 kcal
	厚揚げと大根のオイスターソース煮	ぶたにく, 厚揚げ, ★うずら卵	しょうが, にんにく, たまねぎ, にんじん, だいこん, きくらげ, 干しいたけ, こまつな	サラダ油, さとう, ごま油	23.3 g
	手作り梅ひじきふりかけ	ひじき	梅干し, ゆかり	ごま油, さとう, ごま	
22 木	チームお別れ遠足(弁当・水筒) 				
23 金	天皇誕生日				
26 月	白ごはん			米	543 kcal
	かみかみ丼	ぶたにく, 小麦みそ	ごぼう, にんじん, エリンギ, たけのこ	サラダ油, こんにゃく, さとう, かたくり粉, ごま, ごま油	22.9 g
	豆乳入りみそ汁	だしかつお節, 油揚げ, とうふ, 豆乳, みそ, わかめ	たまねぎ, にんじん, えのきだけ, だいこん, ねぎ, こまつな		
27 火	コッペパン			コッペパン	565 kcal
	ポークブラウンシチュー	ぶたにく, ★生クリーム	にんにく, たまねぎ, にんじん, トマトジュース, トマトピューレ, 枝豆	サラダ油, さとう, ジャガイモ, ビーフンチュールウ, ★バター	24.3 g
	かみかみサラダ	まぐろ油漬	切干大根, にんじん, きゅうり, もやし	さとう, ごま油, サラダ油, ごま	
28 水	白ごはん			米	501 kcal
	和風ビビンバ	ぶたにく	しょうが, ごぼう, にんじん, もやし, 朝鮮漬(キムチ), たくあん漬, こまつな, ねぎ	サラダ油, さとう, ごま油, ごま	20.6 g
	かみかみ中華スープ	いか, とり肉だんご(卵なし)	たまねぎ, きくらげ, にんじん, だいこん, しょうが	はるさめ, ごま油	
29 木	減量コッペパン			コッペパン	600 kcal
	豚肉と根菜のかみかみ揚げ	豚肉, みそ	れんこん, ごぼう	サラダ油, かたくり粉, さとう, ごま	21.0 g
	カレースープ	ウィンナー(乳・卵なし)	たまねぎ, にんじん, にんにく, とうもろこし, かぼちゃ, トマト, なす, 枝豆	オリーブ油, さとう	

お知らせ ・材料などの都合により献立を変更する場合があります。
 ・給食がある日は必ず、飲用牛乳がつきます。

1. 献立について

- 2月は節分の行事もあることから、「大豆」「大豆製品」「豆」を多く取り入れていきます。苦手意識の高い「大豆」や「豆」ですが、味わいながら、そのよさについて学ぶ機会を増やしていきたいと考えています。
- 暦の上では立春を迎えますが、まだまだ厳しい寒さが続くため、体が温まる料理を取り入れていきたいと思えます。

2. 世界の料理・日本の郷土料理について

世界の料理はワインの名産地「フランス ブルゴーニュ地方」で作られている「コック・オー・ヴァン」を提供します。「コック」は「鶏」、「ヴァン」は「ワイン」を意味します。鶏肉を赤ワインで煮て、仕上げに煮汁を煮詰め、ソースにしますが、大量調理の給食では「鶏肉」と「じゃがいも」を油で揚げ、野菜と赤ワインで煮込み、エスパニョールソースで味付けしたソースをかけて食べます。

日本の郷土料理は「福島県」の「こづゆ」を提供します。貝柱や椎茸などでダシをとり、里芋、人参、きくらげなどが入った薄味の汁ものです。「こじゅうのつゆ」がなまって、「こづゆ」という名前になったと言われています。

こづゆ自体は100年以上前から食べられており、昔は「一の重」「二の重」あるいは「一の露」「二の露」と二つのお椀に分けて供されていましたが、昭和60年代頃からは一つのお椀で「こづゆ」として提供されるようになりました。

提供月	国	世界の料理	都道府県	日本の郷土料理
9月	ブラジル	「フランゴパッサリーニョ」 「フェジョアータ」	滋賀県	かしのじゅんじゅん
10月	カタール	「マクブース」 「ひよこ豆のハリーススープ」	愛知県	煮みそ
11月	コスタリカ	ピカディージョ	岐阜県	鶏ちゃん
12月	アメリカ	ジャンバラヤ	福井県	こじわり
1月	エクアドル	セコ・デ・チャンチョ	石川県	とり野菜
2月	イタリア	ミルファンティ	富山県	おすわい
3月	ドイツ	カルトツフェル・ズッペ	長野県	大平（おおびら）
4月	スコットランド	レンティルスープ	山梨県	かつ井
5月	韓国	チャプチェ・トックスープ	神奈川県	けんちん汁
6月	ウェールズ	「カウル」	東京都	深川めし
7月	中国	「青椒肉絲」「酸辣湯」	埼玉県	かてめし
8月・9月	タイ	カオマンガイ	群馬県	豆腐めし
10月	チリ	パイラ・マリーナ	新潟県	黄金汁
11月	アルゼンチン	ロクロ	千葉県	イワシのだんご汁
12月	スペイン	マルタミコ	茨城県	煮合い
1月	イタリア	イタリアンハンバーグ	栃木県	しもつかれ
	チリ	ポジョ・アルベハド		
	メキシコ	タコス		
2月	フランス	コック・オー・ヴァン	福島県	こづゆ