

きれいに洗った「はし」と「スプーン」を忘れずにご準備ください。



# 2月予定献立表

令和7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	その他	エネルギー たんぱく質
3月	白ごはん			米		592 kcal
	イワシのみぞれ煮	イワシのみぞれ煮(魚)				24.9 g
	大豆とポテトの磯辺揚げ	だいず,あおのり		かたくり粉,じゃがいも,サラダ油	こしょう,塩,ガーリックパウダー	
	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		水	
4火	コッペパン			★コッペパン		560 kcal
	ハンバーグおろしソースがけ	国産鶏肉と豚肉のハンバーグ	だいこん	さとう,かたくり粉	酒,みりん,こいくちしょうゆ,うすくちしょうゆ	24.3 g
	小松菜とベーコンのミルクスープ	ベーコン(乳・卵なし),★牛乳,★チーズ,★生クリーム	たまねぎ,にんじん,キャベツ,こまつな	サラダ油,★バター	白ワイン,水,チキンガラスープ,コンソメ,塩,こしょう	
5水	白ごはん			米		554 kcal
	チキンカレー	とりにく	にんにく,しょうが,たまねぎ,にんじん,りんご,トマトケチャップ,枝豆	サラダ油,ウージパウダー(さとうきび残渣),じゃがいも,カレールウ	赤ワイン,ナツメグ,水,こいくちしょうゆ,ウスターソース	20.2 g
	福神漬		福神漬			
	元気ヨーグルト	★ヨーグルト				
6木	減量コッペパン			★コッペパン		571 kcal
	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,ラー油,練りごま	酒,水,チキンガラスープ,中華あじ,こいくちしょうゆ,塩	30.7 g
	ポークシューマイ	しゅうまい				
7金	弁当日  					
10月	白ごはん			米		513 kcal
	福岡県の郷土料理「がめ煮(筑前煮)」	とりにく,さつまあげ(乳・卵なし)	こんにゃく,ごぼう,れんこん,にんじん,たけのこ,干しいたけ,だいこん,いんげん	サラダ油,さともい,さとう	酒,水,みりん,こいくちしょうゆ	19.2 g
	高菜のごま炒め		たかな漬	サラダ油,さとう,白ごま	酒,みりん	
12水	白ごはん			米		532 kcal
	豆腐のカレー煮	ぶたにく,とうふ	にんにく,たまねぎ,にんじん,干しぶどう,トマトケチャップ,にら,ほうれんそう	サラダ油,カレールウ	酒,水,コンソメ,こいくちしょうゆ	24.3 g
	ハイカラ漬		だいこん, きゅうり, にんじん			
13木	ココア揚げパン			★コッペパン,サラダ油,クッキング用ミルク	ココア	622 kcal
	チーズオムレツ	★チーズオムレツ(たまご・チーズ)				22.1 g
	大豆入りカレースープ	ウイナー(乳・卵なし),だいず	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	白ワイン,水,チキンガラスープ,コンソメ,塩,カレー粉	
14金	弁当日  					
17月	白ごはん			米		568 kcal
	厚揚げと大根のオイスターソース煮	ぶたにく,厚揚げ	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	酒,水,みりん,こいくちしょうゆ,オイスターソース	26.9 g
	ぱくぱくひじき	まぐろ油漬,ひじき		さとう,ごま油,白ごま	みりん,こいくちしょうゆ,水,酒	
18火	コッペパン			★コッペパン		613 kcal
	大豆ミート入りカレービーンズ	ぶたにく,大豆ミート,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	赤ワイン,カレー粉,ナツメグ,塩,水,コンソメ,ウスターソース	29.1 g
	コールスローサラダ	ロースハム(乳・卵なし)	にんじん,とうもろこし,キャベツ,きゅうり	★コールスロー用マヨネーズ(卵入り)	酒,塩,こしょう	
19水	白ごはん			米		564 kcal
	県産ハモのネギソースがけ	ハモ(魚)	しょうが,ねぎ	かたくり粉,サラダ油,さとう	こいくちしょうゆ,酒,水	30.0 g
	のっぺい汁	だしこんぶ,だしかつお節,とりにく,油揚げ,とうふ	干しいたけ,にんじん,だいこん,ねぎ	こんにゃく,さともい,かたくり粉	水,酒,こいくちしょうゆ,うすくちしょうゆ	
20木	コッペパン			★コッペパン		574 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	酒,こいくちしょうゆ,みりん	25.1 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,じゃがいも,★ベトナムソース,★バター	白ワイン,水,チキンガラスープ,コンソメ,塩,こしょう	
21金	弁当日  					
25火	コッペパン			★コッペパン		637 kcal
	鶏肉のマーマレードソース	とりにく	にんにく,しょうが,マーマレードジャム	サラダ油,かたくりこ	水,白ワイン,こいくちしょうゆ	25.9 g
	ポルトガルの料理「カルドベルテ」	ウイナー(乳・卵なし),★牛乳,★生クリーム	たまねぎ,にんにく,キャベツ	オリーブ油,じゃがいも,★ベトナムソース,★バター	白ワイン,水,チキンガラスープ,コンソメ,塩,こしょう	
26水	 チームお別れ遠足(弁当)  					
27木	コッペパン			★コッペパン		554 kcal
	ポークブラウンシチュー(ラッキーにんじん入り)	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,じゃがいも,ビーフシチュールウ,★バター	赤ワイン,こしょう,水,デミグラスソース	24.6 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,白ごま	こいくちしょうゆ,穀物酢	
28金	弁当日  					

## お知らせ

- ・6品目(そば、卵、乳、落花生、えび、かに)のアレルギー食品には★を表示しています。
- ・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。

# 給食ひとくちメモ2月号

令和1年3月1日（金）

担当：栄養教諭 後藤

## 1. 献立について

- 2月2日（日）は節分です。いった大豆を「鬼は外、福は内」と唱えながらまき、自分の年の数（または年の数+1粒）だけ食べて、1年の健康や無事を祈ります。この日、給食では「大豆とポテトの磯辺揚げ」を提供します。大豆は、みそやしょうゆ、豆腐、油揚げなど、様々な食べ物や調味料に変身して日本の食を支えています。子供たちにとって、苦手意識の高い大豆ですが、2月の給食では大豆・大豆製品を多く取り入れていきます。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、厳しい寒さが続くため、体が温まる汁物や煮物等の料理を取り入れていきたいと思えます。

## 2. 世界の料理・日本の料理について

世界の料理は、ポルトガルの『カルドベルデ』を提供します。「カルドベルデ」の綴りは「Caldo verde」で、カルド（Caldo）はスープ類、ベルデ（Verde）は緑を意味します。ポルトガルではケールを使いますが、給食では手に入りやすいキャベツを使います。

日本の料理は福岡県の『がめ煮』を提供します。『がめ煮』という名の由来にはいくつかの説があります。鶏肉や野菜など色々な材料を使うので、博多の方言で「よせ集める」という意味の「がめくりこむ」から名前がついたという説。豊臣秀吉が朝鮮に出兵するときに博多に立ち寄り、スッポンをつかまえて野菜と煮たことから、スッポンの博多弁「がめ」からきたという説があります。昔、福岡県北部を「筑前の国」と呼んでいたことから『筑前煮』とも呼ばれます。

提供月	国	世界の料理	都道府県	日本の郷土料理
4月	南アフリカ	チャカラカ	宮城県	おくずかけ
5月	ハンガリー	グヤーシュ	岩手県	いもの子汁
6月	ドイツ	「ゲーラッシュ」 「ザワークラウト」	秋田県	横手やきそば
7月	ガーナ共和国 ケニア	「ジョロフライス」 「カランガ」	青森県	けの汁
8月・9月	フランス	チキンフリカッセ	北海道	帯広市学校給食 人気メニュー 帯広の肉じゃが
10月	フィンランド	ロヒ・ケイト	沖縄県	タコライス
11月	インドネシア	ナシゴレン	鹿児島県	豚みそ
12月	アメリカ	チリコンカン	宮崎県	チキン南蛮 タルタルソース
令和7年 1月	韓国	ビビンバ トックスープ	熊本県	太平燕
2月	ポルトガル	ガルドベルデ	福岡県	がめ煮（筑前煮）