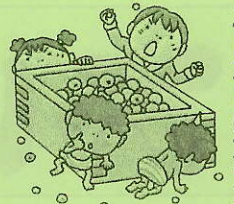


2月よていにんだて

2024年

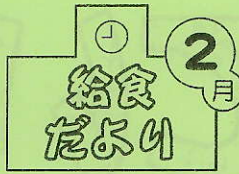


平取町教育委員会

月	火	水	木	金
～2月 給食目標～ て 手をしっかりあらおう ◎ 感染症予防や食中毒予防は、正しい手洗いから・・・ ↑よくあらうポイント☆			1	2
			♡カレーピラフ じゃがいもとベーコンのスープ 小 621kcal 中 724kcal 赤 豚ひき肉 ベーコン ハム 牛乳 黄 米 米ぬか油 バター じゃがいも マカロニ マヨネーズ 緑 玉ねぎ とうもろこし にんじん ビーマン エリンギ キャベツ きゅうり みかん 缶	♡わかめご飯 ♡とうふとしめじのみそ汁 ♡たらフライ ♡野菜いため 小 612kcal 中 708kcal 乾燥わかめ 木綿豆腐 みそ 鰯路産鰯フライ 黒糖福豆 牛乳 米 麦 米ぬか油 白いりごま ごま油 ぶなしめじ 長ねぎ キャベツ もやし にんじん ビーマン
5	6	7	8	9
♡麦ご飯 ♡さつまいもとごぼうのみそ汁 ♡ぶた肉のしょうが焼き 小 611kcal 中 746kcal 赤 油揚げ みそ 豚から肉 牛乳 黄 米 麦 さつまいも 三温糖 米ぬか油 白いりごま 緑 ごぼう 玉ねぎ しょうが ほうれん草 白菜 にんじん	♡親子丼 ♡とうふとわかめのみそ汁 小 614kcal 中 750kcal 鶏もも肉 なたと 鶏卵 焼きのり 木綿豆腐 乾燥わかめ みそ 塩昆布 牛乳 米 麦 米ぬか油 三温糖 白いりごま ごま油 玉ねぎ 竹の子 にんじん 乾椎茸 しらたき みつば 長ねぎ キャベツ しょうが	ムギライス ♡ドライカレー ♡コールスロー 小 756kcal 中 900kcal 豚ひき肉 牛乳 ヨーグルト 米 麦 三温糖 小麦粉 米ぬか油 マヨネーズ 玉ねぎ にんじん ビーマン にんにく しょうが キャベツ きゅうり レタス レモン果汁	♡きつねうどん ♡ほうれん草と竹輪のごまあえ 小 556kcal 中 678kcal 鶏もも肉 油揚げ 焼き竹輪 牛乳 干しうどん 三温糖 白いりごま ほうれん草 長ねぎ にんじん 乾椎茸 オレンジ	♡麦ご飯 ♡わかめスープ ♡とうふの中華煮 ♡もやしとほうれん草のナムル 小 579kcal 中 704kcal 乾燥わかめ 木綿豆腐 豚もも肉 焼き竹輪 牛乳 米 麦 ごま油 白いりごま 三温糖 米ぬか油 片栗粉 長ねぎ もやし ビーマン にんじん 長ねぎ さやいんげん 生椎茸 きくらげ しょうが ほうれん草 にんにく
12	13	14	15	16
ふりかえきゅうじつ 振替休日	♡五目チャーハン ♡たまごと白菜のスープ ♡野菜もっチーズフライ 小 665kcal 中 759kcal 赤 焼き豚 鶏卵 ベーコン 乾燥わかめ 牛乳 黄 米 麦 三温糖 米ぬか油 白いりごま ごま油 じゃがいも 片栗粉 野菜もっチーズフライ 緑 長ねぎ にんじん ビーマン 乾椎茸 しょうが にんにく 白菜	♡麦ご飯 ♡ほうれん草と厚揚げのみそ汁 ♡鮭のから揚げ ♡切干し大根のいために 小 563kcal 中 692kcal 厚揚げ みそ 鮭 干しひじき 牛乳 米 麦 から揚げ粉 片栗粉 米ぬか油 三温糖 ほうれん草 にんじん 長ねぎ 切干し大根 さつま揚げ 乾椎茸 さやいんげん	♡スパゲッティ・ナポリタン ♡フライドポテト ♡ぶどうゼリー 小 657kcal 中 758kcal フランクフルト ベーコン 粉チーズ 牛乳 スパゲッティ 米ぬか油 三温糖 じゃがいも 玉ねぎ エリンギ にんじん ビーマン トマトビュール カットトマト にんにく パセリ ジューシーぶどうゼリー	♡麦ご飯 ♡まいたけのみそ汁 ♡ぶた肉と大根のいために ♡もやしとほうれん草のツナあえ 小 579kcal 中 709kcal 油揚げ 乾燥わかめ みそ 豚もも肉 うずら卵 まぐろ油揚げ 牛乳 米 麦 三温糖 米ぬか油 ごま油 まいたけ 玉ねぎ にんじん 大根 長ねぎ つきこん じゃくさい いんげん しょうが もやし ほうれん草
19	20	21	22	23
♡バターロール ♡コーンスープ ♡とちゅう大豆コロッケ 小 722kcal 中 836kcal 赤 牛乳 生クリーム 黄 バターロール 十勝大豆コロッケ 米ぬか油 マヨネーズ 緑 とうもろこし パセリ キャベツ きゅうり レタス にんじん	♡麦ご飯 ♡じゃがいもとウインナーのスープ ♡とり肉のバーベキューソース 小 643kcal 中 793kcal ウインナー 鶏もも肉 ハム 牛乳 米 麦 じゃがいも 米ぬか油 三温糖 玉ねぎ にんじん ビーマン しょうが りんご キャベツ きゅうり レタス みかん 缶	♡麦ご飯 ♡ほうれん草ととうふのみそ汁 ♡ホッケフライ 小 569kcal 中 679kcal 木綿豆腐 油揚げ みそ 日本海産ホッケ フライ 干しひじき 乾椎茸 牛乳 米 麦 米ぬか油 三温糖 ほうれん草 長ねぎ つきこん じゃく にんじん さやいんげん	♡三色丼 ♡じゃがいもと油揚げのみそ汁 小 687kcal 中 838kcal 鶏ひき肉 鶏卵 油揚げ みそ 牛乳 米 麦 三温糖 米ぬか油 白いりごま じゃがいも しょうが ほうれん草 長ねぎ みかん 缶 黄桃 桃 ブロックゼリー クール	てんのうたんじょうび 天皇誕生日
26	27	28	29	こんだてちやう 献立表の♡マークは、みなさんからいただいた「すきなメニュー」や「117 エストメニュー」です。がっこうの学校給食アンケート調査に協力いただきありがとうございます。とうございました!! (昨年12月の学校給食アンケート調査より)
♡チキンピラフ ♡キャベツとウインナーのスープ ♡かぼちゃチーズフライ 小 594kcal 中 722kcal 赤 鶏胸肉 ウインナー 牛乳 黄 米 バター 米ぬか油 緑 玉ねぎ にんじん ビーマン とうもろこし エリンギ キャベツ かぼちゃ チーズフライ	♡麦ご飯 ♡わかめスープ ♡マーボー豆腐 小 600kcal 中 734kcal 乾燥わかめ 木綿豆腐 豚ひき肉 みそ 牛乳 米 麦 ごま油 白いりごま 三温糖 片栗粉 長ねぎ にんじん 乾椎茸 しょうが にんにく もやし ほうれん草	♡麦ご飯 ♡かきたまみそ汁 ♡とり肉の香味焼き 小 543kcal 中 670kcal 鶏卵 みそ 鶏もも肉 焼きのり かつお削り節 牛乳 米 麦 三温糖 ごま油 玉ねぎ にんじん 乾椎茸 長ねぎ しょうが にんにく ほうれん草 もやし	♡塩ラーメン ♡ポークシュウマイ 小 563kcal 中 733kcal 豚もも肉 乾わかめ 豚骨 鶏ガラ 学校用ポークシュウマイ 牛乳 中華生めん 米ぬか油 白いりごま もやし ほうれん草 にんじん 長ねぎ 玉ねぎ しょうが しらぬい (商品名:デコボン)	

☆ランキングはうらめんをぐらんください☆

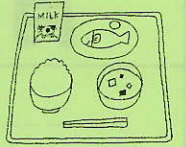
おいしいね



「おいしいね」って共感できる
この幸せを大切にしたいー
「食」の情報通信 2023 年度-No.11
2024 年 1 月 24 日発行
平取小学校 栄養教諭 島野めぐみ

12月には学校給食アンケート調査にご協力いただきありがとうございました。集計が終わりましたので、ランキングを発表します!!

平取町の給食メニュー「ベスト&ワースト&リクエスト 上位発表！」



順位	すきなメニュー	得票数
1	カレーライス	47
2	鶏肉のレモンづけ	42
3	いももち	32
4	ラーメン	27
5	わかめご飯	18
	うどん	
6	三色丼	12
	フルーツポンチ	
7	トマトのさっぱりサラダ	10
	春雨サラダ	
8	スパゲッティ	9
	クリームシチュー	
	フライドポテト	
9	ナン	8
	ハンバーグ	
	みかん	
	フルーツゼリー	
10	ビビンバ	7
	かきたま汁	
	ちゃんこ汁	
	フルーツヨーグルト	

順位	にがてなメニュー	得票数
1	なすのみそ炒め	26
2	甘酢あえ	15
3	海藻サラダ	12
4	きのこ汁	11
5	ブロッコリーサラダ	10
	焼き魚	9
6	カップエッグ	
	ふきの炒め煮	
7	きのこご飯	7
	中華丼	
	ベビーチーズ	
8	十六雑穀ご飯	6
	ミネストローネ	
	コールスロー	
	平取メロン	
9	クリームシチュー	5
	ひじきの炒め煮	
	キャベツの浅漬け	
	ごまあえ	
	トマト	
	トマトのさっぱりサラダ	
	マカロニサラダ	
	じゃがバター	

順位	リクエストメニュー	得票数
1	いももち	24
2	鶏肉のレモンづけ	23
3	カレーライス	17
4	フライドポテト	16
5	フルーツゼリー	15
6	ハンバーガー	14
7	ナン&キーマカレー	13
	フルーツポンチ	
8	プリン	10
9	ラーメン	9
	フルーツヨーグルト	
10	びらとり和牛丼	8
	わかめご飯	
	うどん	
	蒸しパン	
	アイスクリーム	
11	ハンバーグ	7
12	カレーうどん	6
	ナン	
	クリームシチュー	
	から揚げ	
	じゃがバター	



すきなメニュー、リクエストメニューの太字メニューは2月に登場します!

ほかのメニューは3月にも登場しますので、お楽しみに♪

原材料のおしらせ

※給食で使用する加工品の原材料をお知らせします



どうして節分に豆をまくの?

豆には昔から霊力があると信じられていた。そのため災いや病気などの目に見えないものを鬼という形にあらわして豆をまき邪気を追い払って福を呼び込んだそうです。



- 2日 釧路産鰯フライ(助宗鰯、パン粉、バターミックス、食塩、胡椒)
- 黒糖福豆(大豆、砂糖、寒梅粉ミックス、小麦粉、黒糖液、植物油脂、カラメル色素、膨張剤)
- 7日 牧場の朝ヨーグルト生乳仕立て(生乳(国産)、砂糖、乳製品、乳たんぱく質、寒天、香料)
- 13日 野菜もっチーズフライ(馬鈴薯、にんじん、ごぼう、長ねぎ、乾燥おから、パン粉、玉ねぎ、加工澱粉、鶏肉、プロセスチーズ、砂糖、発酵調味料、醤油、かつお風味調味料、植物油脂、食塩、水、衣(パン粉、米粉、水))
- 15日 ジューシーぶどうゼリー(糖類(異性化液糖、砂糖)、ぶどう果汁、酸味料、ゲル化剤(増粘多糖類)、香料、乳酸カルシウム)
- 19日 バターロール(強力粉、薄力粉、グラニュー糖、天日塩、イースト(生)、鶏卵(地場産)、マーガリン、水)
- 北海道産コーンペースト(とうもろこし、水)
- 十勝大豆コロッケ(じゃがいも、だいず、たまねぎ、乾燥マッシュポテト、パン粉、中力粉、植物油脂、とうもろこしでん粉、上白糖、塩、香辛料、水)
- 21日 日本海産ホッケフライ(真ほっけ、パン粉、バターミックス、打ち粉(微粉パン粉))
- 22日 フルーツゼリー(りんご果汁、果糖ぶどう糖液糖、ゲル化剤、酸味料、V.C、香料、水)
- 26日 かぼちゃチーズフライ(かぼちゃ、チーズフード、パン粉、砂糖、牛乳、マーガリン、ピロリン酸第二鉄製剤、食塩、衣(パン粉、微粉パン粉、バターミックス、植物油脂、加水))
- 29日 学校用ポーケシュウマイ(具~玉ねぎ、豚肉、でん粉、粒状大豆たん白、水、砂糖、食塩、ごま油、しょうが、ホタテエキス、魚介エキス調味料、こしょう、皮~小麦粉、水))

