

2月よていにくんだて



2025年

平取町教育委員会

月	火	水	木	金
---	---	---	---	---

がっ きゅうしよくもくひょう
~2月 給食目標~
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。⇒

★牛乳は、毎日つきます。 ★都合により、献立が一部変更になることがありますのでご了承ください。

<p>3</p> <p>♡ 麦ご飯</p> <p>♡ えのきと油揚げのみそ汁</p> <p>♡ 北海道産ぶりカツ</p> <p>♡ ほうれん草と竹輪のごまあえ</p> <p>小 619kcal 中 725kcal</p>	<p>4</p> <p>♡ 麦ご飯</p> <p>♡ 中華春雨スープ</p> <p>♡ マーボー豆腐</p> <p>♡ もやしとほうれん草のナムル</p> <p>小 613kcal 中 749kcal</p>	<p>5</p> <p>♡ 麦ご飯</p> <p>♡ さつまいもごぼうのみそ汁</p> <p>♡ ぶた肉のしょうが焼き</p> <p>♡ 三色ひたし</p> <p>小 611kcal 中 706kcal</p>	<p>6</p> <p>♡ カレーピラフ</p> <p>♡ じゃがいもとベーコンのスープ</p> <p>♡ かぼちゃチーズフライ</p> <p>♡ スpaghetti・ミートソース</p> <p>♡ フライドポテト</p> <p>小 656kcal 中 764kcal</p>	<p>7</p> <p>♡ じゃがいもとベーコンのスープ</p> <p>♡ かぼちゃチーズフライ</p> <p>♡ スpaghetti・ミートソース</p> <p>♡ フライドポテト</p> <p>小 645kcal 中 816kcal</p>
赤 油揚げ 乾燥わかめ みそ 北海道産ぶりカツ 焼き竹輪 牛乳	乾燥わかめ 木綿豆腐 豚ひき肉 みそ 焼き竹輪 牛乳	油揚げ みそ 豚かたロース肉 牛乳	豚ひき肉 粉チーズ 牛乳	豚ひき肉 ベーコン 牛乳
黄 米 麦 米ぬか油 白すりごま 三温糖 片栗粉	米ぬか油 春雨 片栗粉 白いりごま ごま油 三温糖 片栗粉	米 麦 さつまいも 三温糖 米ぬか油 白いりごま	spaghetti 米ぬか油 三温糖 じゃがいも	米 米ぬか油 バター じゃがいも
緑 えのきたけ ほうれん草 にんじん	玉ねぎ 竹の子 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	ごぼう 玉ねぎ しょうが ほうれん草 白菜 にんじん	玉ねぎ にんじん ピーマン さやいんげん 乾椎茸 しょうが にんにく トマトピューレー	玉ねぎ とうもろこし にんじん ピーマン エリンギ かぼちゃ チーズフライ
10	11	12	13	14
♡ 麦ご飯	♡ じゃがいもの中華スープ	♡ 親子丼	♡ しょうゆラーメン	♡ 五目チャーハン
♡ 真だらのスパイス揚げ	♡ 白菜の中華ひたし	♡ 大根と油揚げのみそ汁	♡ 焼きぎょうざ	♡ たまごと玉ねぎのスープ
小 572kcal 中 683kcal	小 572kcal 中 683kcal	小 655kcal 中 797kcal	小 598kcal 中 761kcal	小 681kcal 中 829kcal
赤 鶏卵 真鱈スパイス揚げ 乾燥わかめ 牛乳	鶏もも肉 なたと 鶏卵 焼きのり 油揚げ みそ 牛乳	鶏もも肉 なたと 鶏卵 焼きのり 油揚げ みそ 牛乳	豚もも肉 乾燥わかめ 豚骨 鶏ガラ 焼き餃子 牛乳	焼き豚 鶏卵 鶏胸肉 牛乳
黄 米 麦 じゃがいも 片栗粉 米ぬか油 白いりごま 三温糖 ごま油	米 麦 じゃがいも 片栗粉 米ぬか油 白いりごま 三温糖 ごま油	米 麦 米ぬか油 三温糖	中華生めん 米ぬか油	米 麦 三温糖 米ぬか油 白いりごま ごま油 片栗粉
緑 にんじん 小松菜 竹の子 ぶなしめじ 長ねぎ 白菜	玉ねぎ 竹の子 にんじん 乾椎茸 しらたき みつば 大根 みかん 缶 黄桃 缶 ブロックゼリー	玉ねぎ 竹の子 にんじん 乾椎茸 しらたき みつば 大根 みかん 缶 黄桃 缶 ブロックゼリー	もやし ほうれん草 にんじん 長ねぎ 玉ねぎ しょうが フローズンフルーツ ベビーパイン	長ねぎ にんじん ピーマン 乾椎茸 しょうが にんにく 玉ねぎ
17	18	19	20	21
♡ バターロール	♡ 麦ご飯	♡ ムギライス	♡ とうふと油揚げのみそ汁	♡ 麦ご飯
♡ コーンスープ	♡ 玉ねぎと しめじのみそ汁	♡ ポークカレー	♡ ポークピカタ	♡ じゃがいもとウインナーのスープ
♡ ポテトコロッケ	♡ ぶた肉と大根のいため煮	♡ 福神漬	♡ 野菜いため	♡ とり肉のバーベキューソース
小 720kcal 中 834kcal	小 591kcal 中 726kcal	小 766kcal 中 923kcal	小 613kcal 中 749kcal	小 644kcal 中 794kcal
赤 牛乳 生クリーム	油揚げ 乾燥わかめ みそ 豚もも肉 国産米油使用 鮭油漬 かつお削り節 牛乳	豚もも肉 牛乳	木綿豆腐 乾燥わかめ 油揚げ みそ 豚かたロース肉 鶏卵 牛乳	ウインナー 鶏もも肉 ハム 牛乳
黄 バターロール ポテトコロッケ 米ぬか油 マヨネーズ	米 麦 三温糖 米ぬか油 ごま油 白いりごま	米 麦 じゃがいも 米ぬか油 三温糖 カレーウ(2種) マヨネーズ	米 麦 小麦粉 米ぬか油 白いりごま ごま油	米 麦 じゃがいも 米ぬか油 三温糖
緑 北海道産コーンペースト スイートコーン 缶 パセリ キャンツ きゅうり レタス にんじん	玉ねぎ ぶなしめじ 大根 にんじん 長ねぎ つきこんにやく さやいんげん しょうが 白菜	玉ねぎ にんじん にんにく ブロッコリー とうもろこし	長ねぎ しょうが パセリ キャンツ もやし にんじん ピーマン	玉ねぎ にんじん ピーマン しょうが りんご キャンツ きゅうり レタス みかん 缶
24	25	26	27	28
振替休日	♡ 麦ご飯	♡ ナン	♡ たねきうどん	♡ 合格祈願メニュー
	♡ じゃがいもと油揚げのみそ汁	♡ キーマカレー	♡ いももち	♡ 勝つ(カツ)丼
	♡ 釧路産たらフライ	♡ マカロニサラダ	♡ しらぬひ(デコボン)	♡ ほうれん草と厚揚げのみそ汁
	♡ ひじきのいため煮	♡ フルーツヨーグルト		♡ ぶどうゼリー
	小 561kcal 中 669kcal	小 644kcal 中 853kcal	小 618kcal 中 730kcal	小 689kcal 中 914kcal
	赤 油揚げ みそ 釧路産たらフライ 干しひじき 牛乳	豚ひき肉 生クリーム プレーンヨーグルト 牛乳	鶏もも肉 油揚げ 牛乳	鶏卵 ひとロカツ 厚揚げ みそ 牛乳
	黄 米 麦 じゃがいも 米ぬか油 三温糖	ナン 三温糖 小麦粉 米ぬか油 マカロニ マヨネーズ	干しうどん 揚げ玉 いももち 米ぬか油 三温糖	米 麦 三温糖 米ぬか油 ジューシーぶどうゼリー
	緑 長ねぎ つきこんにやく にんじん	玉ねぎ にんじん ピーマン にんにく しょうが トマトピューレー キャンツ きゅうり パイン 缶 黄桃 缶 みかん 缶	ほうれん草 にんじん ごぼう 長ねぎ 乾椎茸 しらぬひ(デコボン)	玉ねぎ 竹の子 にんじん 乾椎茸 みつば ほうれん草 長ねぎ

★ランキングほうれん草をぐらんください★

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 2024 年度-No.11
2025 年 1 月 23 日発行
平取小学校 栄養教諭

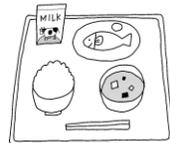
12 月には学校給食アンケート調査にご協力いただきありがとうございます。集計が終わりましたので、ランキングを発表します！

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	55
2	とり肉のレモンづけ	54
3	いももち	40
4	ラーメン	29
5	わかめご飯	18
	うどん	
6	フルーツポンチ	16
7	スパゲッティ	14
8	びらとり和牛丼	13
	フルーツヨーグルト	
9	三色丼	11
	びらとりトマトのさっぱりサラダ	
	フライドポテト	

順位	にがてなメニュー	得票数
1	カップエッグ	21
2	甘酢あえ	18
	なすのみそいため	
3	海藻サラダ	17
4	ぶきのいため煮	15
	ブロッコリーサラダ	
5	竹輪の磯辺揚げ	8
	バナナ	
	いももち	
	プリン	

順位	リクエストメニュー	得票数
1	とり肉のレモンづけ	31
2	いももち	27
3	カレーライス	16
	ラーメン	
4	フルーツポンチ	12
5	ナン	11
	プリン	
6	大学いも	10
	フライドポテト	
	アイスクリーム	
	ケーキ	



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♪

学校給食アンケート調査よりみなさんから「質問」が届いていますのでお答えします！

平取小1年生
「140人のきゅうしよくをせんがつくってつかれないですか」
答『とても疲れますが、給食を楽しみに待っていてくれるみんながいるので一生懸命がんばっています。』

平取小1年生
「しもの先生のすきなたべものはなんですか」
答『好きな食べ物はお白ごはんです。好きな給食はドライカレー。とにかく食べるのが大好きです。』

平取小1年生
「どうやってつくるの？」
答『野菜は必ず3回水洗い、全部包丁で手切り、大きな鍋で作り温度もはかる。とても大変な作業です。』

平取小4年生
「カプラーゼなどきゅうしよくにはないものはリクエストしていいんですか」
答『いいです。ただフレッシュバジルは平取町のお店では入手困難。』

平取小4年生
「なんでこんなにおいしい理由がつかれるんですか」
答『平取町の調理員さんは調理師免許を持っている人が多く、みなさんお料理がとても上手なのです。』

平取小4年生
「きゅうしよくはなんでめっちゃおいしいのか」
答『みんなが健やかに成長できますようにという願いと愛情をこめて作っているからかな♡』

平取小5年生
「コーヒゼリーを2年間リクエストしているのにでないのはなぜですか」
答『コーヒゼリーには少しですがカフェインが含まれているため平取町の給食では出していません』

平取小6年生
「なんでなっとうでないんですか」
答『給食で出したいのですが5時間目もずっと納豆の香りが教室に充満してしまうため断念しています。』

平取中3年生
「いつも何時間くらいで給食を作っているのですか」
答『メニューにもよりますが、だいたい4時間くらいです。』

振内中3年生
「1回は何円くらいかかっていますか」
答『給食費の予算は一人当たり290円ですが、今年は振内中では平均すると一人当たり約380円です。』

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

- 3日 北海道産ぶりカツ(ぶり、パン粉、バターミックス、コショウ)
- 7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)
- 10日 真鱈スパイス揚げ(真鱈、唐揚げ粉(澱粉、食塩、調味料(アミノ酸)、粉末醤油、糖類、香辛料)
- 12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)
- 13日 真空焼き目付き国産肉餃子(キャベツ、にら、しょうが、豚肉、鶏肉、豚脂、粒状植物性たん白、植物油脂、醤油、みりん、ポークエキス、ポークスープ、食塩、香辛料、酵母エキスパウダー、皮(小麦粉、植物油脂、小麦たん白、米粉、発酵調味料)、加工澱粉、キシロース、着色料(紅麴)、水)
- ベビーパイン(パインアップル、砂糖)
- 17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(地産)、マーガリン、水)
ポテトコロッケ(じゃがいも、豚もも肉、玉ねぎ、とうもろこし、にんじん、グリーンピース、脱脂粉乳、植物油脂、しょう油、三温糖、食塩、みりん、酒、コショウ、水、小麦粉、生パン粉、白ごま)
- 19日 福神漬(大根、なす、きゅうり、れんこん、なたまめ、しそ、ごま、砂糖、ぶどう糖果糖液糖、しょうゆ、食塩、香辛料、酒精、調味料(アミノ酸等)、酸味料、加水)
- 25日 釧路産鱈フライ(助宗鱈、パン粉、バターミックス、食塩、胡椒)
- 26日 ナン(小麦粉、なたね油、砂糖、食塩、イースト、乳化剤、ビタミンC、水)
- 27日 いももち(じゃがいも、小麦粉、牛乳、マーガリン、デキストリン、乳等を主要原料とする食品、乾燥マッシュポテト、水飴、植物油脂、澱粉、食塩、砂糖、香辛料、バター、ナチュラルチーズ、加工澱粉、キシロース、乳化剤、香料)
- 28日 ひとロカツ(びらとりハム)(豚肉(国産)、食塩、衣(パン粉、でん粉、全卵粉末、食塩、砂糖、乳製品(脱脂粉乳、ホエーパウダー、乳たん白、その他)、から揚げ粉、(小麦粉、食塩、香辛料)、香辛料、植物油脂)、加工でん粉、増粘多糖類、調味料、(アミノ酸)、着色料(クチナシ、パプリカ)(原材料の一部に大豆を含む))
ジュシーぶどうゼリー(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)