令和6年度2月 予定献立表

宇陀市立学校給食センター

日・曜	20日(木)	21日(金)	25日(火)	26日(水)	27日(木)	28日(金)	
こんだてめい	【アンコールこんだて】 ぎゅうにゅう こめこパン ぶたにくのハニーマスタードいため こふきいも コンソメスープ	【アンコールこんだて】 ぎゅうにゅう ゴーゴーカレー (てづくりとんかつ) 【室生小2年生が考えたメニュー】 てづくりふくじんづけ	ぎゅうにゅう きかくパン てづくりしるみざかなのハーブフライ ブロッコリーのペペロンチーノ ABCスープ	【アンコールこんだて】 ぎゅうにゅう びびんば わかめスープ	【宇陀市ジビエファクトリー 開業1周年記念献立】 ぎゅうにゅう きかくパン うだのしかコロッケ キャベツのソテー さらっとコーンチャウダー	【アンコールこんだて】 ぎゅうにゅう わかめごはん わふうハンバーグみぞれソース くきわかめときりぼしだいこんのかみかみあえ ぶたじる	
さいりょうめい	ぎゅうにゅう こめこパン ぶたにく しお こしょう(しろ) さけ たまねぎ なたねあぶら あらびきつぶマスタード はちみつ こいくちしょうゆ コンソメ	ぎゅうにゅう ごはん おおむぎ スライスウインナー さけ なたねあぶら たまねぎ にんじん じゃがいも とりがらすープのもと コンソメ さとう ウスターソース デミグラスソース カレールー カレーこ しお こしょう(しろ)	ぎゅうにゅう きかくパン さわら しお こしょう(しろ) こむぎこ パンこ バジルチップ なたねあぶら ブロッコリー ベーコン オリーブあぶら じゃがいも にんじん にんにく(おろし) しお こしょう(くろ)	ぎゅうにゅう ごはん ぶたひきにく さけ ごまあぶら にんにく(おろし) みりん さとう こいくちしょうゆ にんじん もやし こまつな はくさいキムチ いりごま わかめ はくさい たまねぎ とうふ にんじん あおなご とりがらすープのもと こしょう(しろ) うすくちしょうゆ かたくりこ	ぎゅうにゅう きかくパン うだのしかコロッケ なたねあぶら キャベツ にんじん たまねぎ コンソメ なたねあぶら ベーコン たまねぎ にんじん コーン えだまめ コンソメ ぎゅうにゅう だっしふんにゅう しお こしょう(しろ) パセリチップ	ぎゅうにゅう ごはん わかめごはんのもと ハンバーグ だいこん さとう こいくちしょうゆ みりん わふうだしのもと かたくりこ きりぼしだいこん にんじん くきわかめ ごまあぶら いりごま さとう うすくちしょうゆ す ぶたにく さけ とうふ こんにやく にんじん たまねぎ あぶらあげ こまつな みそ だしパック	
	じゃがいも パセリチップ しお こしょう(くろ)	黄	黄	黄	黄	黄	
	とりにく たまねぎ にんじん はくさい こまつな コンソメ うすくちしょうゆ こしょう(しろ)	赤 緑 緑 緑 緑	赤 黄 黄 黄 黄 黄 黄 黄 黄	赤 黄 黄 黄 黄 黄 黄 黄 黄	赤 黄 黄 黄 黄 黄 黄 黄 黄	赤 黄 黄 黄 黄 黄 黄 黄 黄
	黄	黄	黄	黄	黄	黄
	エネキ-/たんぱく質	エネキ-/たんぱく質	エネキ-/たんぱく質	エネキ-/たんぱく質	エネキ-/たんぱく質	エネキ-/たんぱく質	エネキ-/たんぱく質
	幼稚園	415kcal 24.0g	594kcal 20.7g	457kcal 19.7g	419kcal 14.6g	472kcal 17.3g	483kcal 19.6g
4年	570kcal 33.1g	792kcal 27.0g	612kcal 25.6g	605kcal 21.8g	610kcal 23.4g	675kcal 27.6g	
中学	700kcal 40.6g	948kcal 32.5g	755kcal 31.5g	703kcal 25.2g	720kcal 27.4g	761kcal 30.7g	

赤：赤色の食品・・・体をつくるもとになるもの

黄：黄色の食品・・・熱や力になるもの

緑：緑色の食品・・・体の調子をととのえるもの

おにはそと
ふくはうち

2025年の節分は
2月2日です。

節分の時に、豆を家にまいたり、外に向かってまいたりする時の言葉ですね。
節分の豆は大豆を煎ったものですが、鬼に豆をぶつけて邪気を払います。邪
気を払うというのは、悪いことがおうちに来ないように追い払うという意味で
す。

かた みかんのむき方

みかんのおいしい季節です。
いろいろなむき方を試してみましょう。

冬の牛乳は味が濃い!?

給食に毎日出るものに牛乳があります。日によって牛乳の味が違うと感じることはありませんか？牛乳は生きてい
る牛から生産されるので、牛の品種や育て方、えさの違いなど
によって風味が変わります。また、牛は暑さに弱く、夏は食欲が落ちて水分
を多くとるため、乳脂肪分が少ないさっぱりとした味の牛乳になり、秋か
ら春先にかけては、乳脂肪分が多い濃厚な味の牛乳になります。寒くなると、給食では牛乳
の残りが多くなりがちですが、冬ならではの牛乳のおいしさを、ぜひ確かめてみてください。

夏...乳脂肪分が少ない
さっぱりとした味

秋から春先...
乳脂肪分が多い濃厚な味

きゅうしよく
2月給食だより

かん せん しょう
感染症に負けない体をつくろう

かぜ かんせんしょう よぼう てあら
風邪など感染症の予防には、手洗い・うがいのほかに、規則正しい生活を心がけることが大切です。生活習慣が
みだ めんえき きのう ていか たいちよう くす
乱れると免疫機能の低下につながり、体調を崩しやすくなります。早寝・早起きの習慣をつけ、朝・昼・夕の食事
をなるべく同じ時間にとるようにしましょう。また、適度な運動は、ストレス解消や睡眠の質の向上につながります。

か ぜ
風邪のときの食事

エネルギーと水分がとれて、体を温めてくれる料理がおすすめです。食材は消化のよいものを選びましょう。吐き気がある食べられないときは、脱水症状を引き起こさないよう、水分補給をしっかりと行うことが重要です。

がっつ しょう じばさんぶつ ゆうきやさいふく
2月に使用する地場産物 (有機野菜含む)
こまつな にんじん あおねぎ キャベツ ほうれんそう やまとまな しめじ はんにんにく

2月予定献立表について
☆食材の都合により献立を変更する場合がありますのでご了承下さい。 ☆宇陀市産の食材は太字、奈良県産の食材は下線で表記しています。
☆斜めの文字はアンコール給食の上位に入った献立です。
☆19日の【なかよし献立】は、宇陀市立の保育園・こども園との統一献立です。家庭でも話題にしてください。

アンコール給食の第1位は・・・?

1位 とりのレモン揚げ (主菜1位)

2位 にんじんしりしり (副菜1位)

3位 鶏のから揚げ (主菜2位)

中学3年生と小学6年生のみなさんに「卒業までにもう一度食べたい」と思う給食メニューのアンケートを取りました！下に3位までのせています。献立表ではななめの文字になっています。見つけてくださいね。たくさん実施しているので楽しみにしててください！

	主 食	主 菜	副 菜	汁 物
1位	カレーライス	とりのレモンあげ	にんじんしりしり	ぶたじる
2位	たこめし	とりのからあげ	むげんピーマン	かれーうどん
3位	わかめごはん	ちくわのいそべあげ	かみかみすのもの	クリームシチュー

きゅうしよく しょうかい
給食レシピ紹介 “パリパリ水菜の海鮮あんかけ” (1月23日実施)

【材料 (中学生4人分)】

・水菜 100g	・鶏がらスープの素 6g
・てんぷら粉 120g	・こいくちしょうゆ 4g
・かたくりこ 120g	・かたくりこ 16g
・揚げ油 (適宜)	・ごま油 10g
・豚肉 100g	・おろししょうが 5g
・えび 60g	・水 800CC
・いか 40g	～～切り方～～
・にんじん 60g	にんじん・たけのこ・
・たけのこ 60g	白菜・干しいたけ・きく
・たまねぎ 100g	らげ…短ざく切り
・はくさい 60g	たまねぎ…半分につ
・干しいたけ 4g	て5mmスライス
・きくらげ 5g	

～～作り方～～

- ①水菜を3cm長さに切る。
- ②粉を半量ずつに分け、半量を水菜にまぶし、半量に水を加えて練り合わせてから水菜に混ぜる。
- ③揚げ油に少量ずつ②を入れかき揚げを作る。
- ④別の鍋にごま油を引き具材(肉・魚介・野菜)を炒める。鶏がらスープの素と水を加えて煮る。調味し水溶き片栗粉でとろみを強めにつける。
- ⑤③を皿に盛り付け、④をかける。