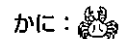
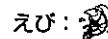
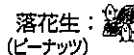
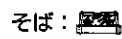
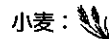
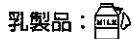


学校給食献立表(南部学校給食センターA) 令和3年度2月分(2/1~2/28) 姫路市教育委員会

		2月1日(火)	2月2日(水)	2月3日(木)	2月4日(金)	2月7日(月)	2月8日(火)
献立	ご飯 牛乳 野菜のみそ汁 揚げギョウザ きんぴらごぼう	パン 牛乳 コーンスープ チリコンカン キャベツとハムのソテー	一節分献立 ご飯 牛乳 豚汁 いわしのかば焼き ほうれん草とたくあんの和え物 節分豆		パン 牛乳 ポトフ スティックハンバーグのソース焼き グリーンサラダ	ご飯 牛乳 チョンゴル 鶏肉のザンギ はくさいのおかか和え	ご飯 牛乳 すまし汁 豚肉のかわり揚げ 五目煮豆
	献立	ご飯 牛乳 ごまつな じゃがいも にんじん たまねぎ 油揚げ えのきたけ 葉ねぎ みそ 煮干し(だし)	パン 牛乳 コーンクリーム とうもろこし ベーコン たまねぎ じゃがいも にんじん パセリ バター 牛乳 米粉 チキンスープ 塩 こしょう	ご飯 牛乳 豚肉 さといも だいこん ごぼう にんじん こんにゃく 葉ねぎ みそ 煮干し(だし)	パン 牛乳 ポークフランク はくさい たまねぎ じゃがいも にんじん かぶ チキンスープ ワイン風調味料 塩 こしょう	ご飯 牛乳 牛肉 しょうが にんにく ごま油 たまねぎ もやし にんじん にら 豆腐 はるさめ 葉ねぎ こいくちしょうゆ コチジャン オイスターソース テンメンジャン	ご飯 牛乳 豆腐 かまぼこ わかめ にんじん えのきたけ 葉ねぎ 塩 うすくちしょうゆ 削り節(だし) 昆布(だし)
材料	ギョウザ 油 牛肉 ごぼう にんじん 平天 こんにゃく ごま うすくちしょうゆ こいくちしょうゆ 砂糖 みりん サラダ油	大豆 豚肉 たまねぎ ピーマン サラダ油 トマト トマトケチャップ ウスターソース 塩 こしょう チリパウダー でんぷん チキンハム キャベツ にんじん 米粉 砂糖 サラダ油 塩 こしょう	いわし 清酒 しょうが 砂糖 こいくちしょうゆ みりん でんぷん たくあん はくさい ほうれん草 塩 ごま うすくちしょうゆ 節分大豆	スティックドック トマトケチャップ とんかつソース ウスターソース 砂糖 みりん でんぷん チキンハム キャベツ 塩 ブロッコリー 米粉 砂糖 サラダ油 こしょう	鶏肉 しょうが にんにく うすくちしょうゆ 清酒 塩 でんぷん 油 はくさい チンゲンサイ 塩 かつおぶし うすくちしょうゆ	豚肉 こいくちしょうゆ にんにく でんぷん 油 みそ みりん 砂糖 うすくちしょうゆ ごま油 大豆 牛肉 ごぼう たけのこ にんじん こんにゃく 砂糖 うすくちしょうゆ こいくちしょうゆ	
	材料	パン ドライアップル 牛乳 鶏肉 フォー たまねぎ もやし にら レモン果汁 うすくちしょうゆ ナンプラー 砂糖 塩 こしょう チキンスープ さけ 米粉 塩 こしょう バター サラダ油 チキンハム サラダ油 ごぼう 米粉 にんじん キャベツ 塩 ごま うすくちしょうゆ サラダドレッシング	ご飯 牛乳 親子丼 じゃこの元気揚げ はくさいの煮浸し	ご飯 牛乳 ハッシュドビーフ じゃがいものそぼろ煮 はりはり漬け ガトーショコラ	菜めし 牛乳 ひね鶏とだいごんのスープ 焼きさばのみそだれ もやしのサラダ	パン 牛乳 ソーススパゲティ 鶏肉のスパイス揚げ ジャーマンポテト	ご飯 牛乳 すき焼き風煮 さけのから揚げ ひじきの炒めサラダ
献立	パン ドライアップル 牛乳 鶏肉 フォー たまねぎ もやし にら レモン果汁 うすくちしょうゆ ナンプラー 砂糖 塩 こしょう チキンスープ さけ 米粉 塩 こしょう バター サラダ油 チキンハム サラダ油 ごぼう 米粉 にんじん キャベツ 塩 ごま うすくちしょうゆ サラダドレッシング	ご飯 牛乳 鶏卵 鶏肉 たまねぎ にんじん 葉ねぎ うすくちしょうゆ こいくちしょうゆ 砂糖 みりん でんぷん 削り節(だし) ちりめんじゃこ ごぼう うの花 塩 レモン果汁 天ぷら粉 油 はくさい チンゲンサイ 油揚げ うすくちしょうゆ みりん 削り節(だし)	ご飯 牛乳 牛肉 ワイン風調味料 たまねぎ にんじん エリンギ サラダ油 米粉 ポークスープ トマトピューレ トマトケチャップ ウスターソース とんかつソース こいくちしょうゆ 砂糖 塩 こしょう 鶏肉 清酒 塩 じゃがいも グリーンピース うすくちしょうゆ こいくちしょうゆ 砂糖 みりん でんぷん サラダ油 切り干しだいこん きゅうり 塩 にんじん ポークハム うすくちしょうゆ 砂糖 米粉 ごま お米deガトーショコラ	ご飯 大根菜 牛乳 ひね鶏 清酒 塩 だいこん たまねぎ にんじん チンゲンサイ しょうが サラダ油 こしょう うすくちしょうゆ チキンスープ さば 清酒 塩 しょうが 砂糖 みそ こいくちしょうゆ みりん でんぷん もやし きゅうり にんじん ポークハム うすくちしょうゆ 米粉 サラダ油 砂糖 塩	パン 牛乳 スパゲティ 豚肉 ちくわ キャベツ にんじん 葉ねぎ サラダ油 とんかつソース ウスターソース あおさ粉 塩 こしょう 鶏肉 塩 こしょう クッキングスパイス ワイン風調味料 でんぷん 油 じゃがいも 塩 たまねぎ ベーコン パセリ サラダ油 こしょう	ご飯 牛乳 牛肉 砂糖 焼き豆腐 こんにゃく はくさい じゃがいも たまねぎ にんじん 根深ねぎ 砂糖 うすくちしょうゆ こいくちしょうゆ みりん さけ 清酒 塩 こしょう でんぷん 油 キャベツ にんじん とうもろこし ひじき ポークハム うすくちしょうゆ サラダドレッシング 米粉 サラダ油 砂糖 塩 こしょう	
材料	ご飯 牛乳 鶏卵 鶏肉 たまねぎ にんじん 葉ねぎ うすくちしょうゆ こいくちしょうゆ 砂糖 みりん でんぷん 削り節(だし) ちりめんじゃこ ごぼう うの花 塩 レモン果汁 天ぷら粉 油 はくさい チンゲンサイ 油揚げ うすくちしょうゆ みりん 削り節(だし)	ご飯 牛乳 鶏肉 清酒 塩 じゃがいも グリーンピース うすくちしょうゆ こいくちしょうゆ 砂糖 みりん でんぷん サラダ油 切り干しだいこん きゅうり 塩 にんじん ポークハム うすくちしょうゆ 砂糖 米粉 ごま お米deガトーショコラ	ご飯 大根菜 牛乳 ひね鶏 清酒 塩 だいこん たまねぎ にんじん チンゲンサイ しょうが サラダ油 こしょう うすくちしょうゆ チキンスープ さば 清酒 塩 しょうが 砂糖 みそ こいくちしょうゆ みりん でんぷん もやし きゅうり にんじん ポークハム うすくちしょうゆ 米粉 サラダ油 砂糖 塩	パン 牛乳 スパゲティ 豚肉 ちくわ キャベツ にんじん 葉ねぎ サラダ油 とんかつソース ウスターソース あおさ粉 塩 こしょう 鶏肉 塩 こしょう クッキングスパイス ワイン風調味料 でんぷん 油 じゃがいも 塩 たまねぎ ベーコン パセリ サラダ油 こしょう	ご飯 牛乳 牛肉 砂糖 焼き豆腐 こんにゃく はくさい じゃがいも たまねぎ にんじん 根深ねぎ 砂糖 うすくちしょうゆ こいくちしょうゆ みりん さけ 清酒 塩 こしょう でんぷん 油 キャベツ にんじん とうもろこし ひじき ポークハム うすくちしょうゆ サラダドレッシング 米粉 サラダ油 砂糖 塩 こしょう		

○赤の食品…体をつくるもの(たんぱく質・むぎしつ) □黄の食品…ねつや力のもとになるもの(たんすいかぶつ・しほう) △緑の食品…体の調子をととのえるもの(ビタミン)

特定原材料表示



(ピーナッツ)

	2月18日(金)	2月21日(月)	2月22日(火)	2月24日(木)	2月25日(金)	2月28日(月)
献立	<p>一食育の日</p> <p>ご飯 牛乳 さつまいも汁 淡路たまねぎコロッケ れんこんのきんぴら 味付けのり</p>	<p>ご飯 牛乳 中華スープ 鶏肉の照り焼き 切り干しだいこんの炒めナムル ぼんかん</p>	<p>ご飯 牛乳 八宝菜 蒸しシュウマイ チャプチェ</p>	<p>ご飯 牛乳 ぎつねうどん 豚肉のみそ炒め ごまつなのソテー</p>	<p>パン 牛乳 トマトじゃが あじのエスカパーージュ ひね鶏のゆずサラダ</p>	<p>ご飯 牛乳 だいこんのみそ汁 かんぴょうの卵とじ はくさいとじゃこの炒め物</p>
献立	<p>☐ ご飯</p> <p>○ 牛乳</p> <p>○ 豚肉</p> <p>□ さといも</p> <p>△ ごぼう</p> <p>△ だいこん</p> <p>△ にんじん</p> <p>○ 平天</p> <p>△ こんにゃく</p> <p>△ 葉ねぎ</p> <p>○ みそ</p> <p>煮干し(だし)</p> <p>□ 淡路たまねぎコロッケ</p> <p>□ 油</p> <p>○ 鶏肉</p> <p>△ れんこん</p> <p>△ にんじん</p> <p>△ しょうが</p> <p>□ サラダ油</p> <p>清酒</p> <p>うすくちしょうゆ</p> <p>こいくちしょうゆ</p> <p>□ 砂糖</p> <p>みりん</p> <p>□ ごま油</p> <p>○ 味付けのり</p>	<p>☐ ご飯</p> <p>○ 牛乳</p> <p>○ ベーコン</p> <p>○ 豆腐</p> <p>△ にんじん</p> <p>△ たまねぎ</p> <p>△ ほうれんそう</p> <p>△ しょうが</p> <p>チキンスープ</p> <p>うすくちしょうゆ</p> <p>塩</p> <p>こしょう</p> <p>ごま油</p> <p>○ 鶏肉</p> <p>こいくちしょうゆ</p> <p>うすくちしょうゆ</p> <p>□ 砂糖</p> <p>みりん</p> <p>○ 豚肉</p> <p>△ 切り干しだいこん</p> <p>△ にんじん</p> <p>△ にら</p> <p>△ 根深ねぎ</p> <p>□ 砂糖</p> <p>こいくちしょうゆ</p> <p>うすくちしょうゆ</p> <p>みりん</p> <p>□ ごま油</p> <p>□ ごま</p> <p>△ ぼんかん</p>	<p>☐ ご飯</p> <p>○ 牛乳</p> <p>○ 豚肉</p> <p>○ えび</p> <p>はくさい</p> <p>△ にんじん</p> <p>△ たまねぎ</p> <p>△ 葉ねぎ</p> <p>△ うすくちしょうゆ</p> <p>△ しょうが</p> <p>△ サラダ油</p> <p>チキンスープ</p> <p>うすくちしょうゆ</p> <p>□ 砂糖</p> <p>□ でんぷん</p> <p>塩</p> <p>こしょう</p> <p>ごま油</p> <p>米酢</p> <p>○ ポークシュウマイ</p> <p>○ 牛肉</p> <p>△ しょうが</p> <p>△ にんにく</p> <p>△ はるさめ</p> <p>△ にんじん</p> <p>△ にら</p> <p>△ たけのこ</p> <p>△ ししいたけ</p> <p>△ サラダ油</p> <p>ごま</p> <p>うすくちしょうゆ</p> <p>こいくちしょうゆ</p> <p>□ 砂糖</p> <p>塩</p> <p>こしょう</p> <p>ごま油</p>	<p>☐ ご飯</p> <p>○ 牛乳</p> <p>○ うどん</p> <p>○ わかめ</p> <p>○ キャベツ</p> <p>△ にんじん</p> <p>△ 葉ねぎ</p> <p>○ 油揚げ</p> <p>○ 砂糖</p> <p>うすくちしょうゆ</p> <p>こいくちしょうゆ</p> <p>削り節(だし)</p> <p>○ 豚肉</p> <p>△ しょうが</p> <p>△ サラダ油</p> <p>△ だいこん</p> <p>△ たまねぎ</p> <p>△ パプリカ</p> <p>△ グリンピース</p> <p>○ みそ</p> <p>□ 砂糖</p> <p>みりん</p> <p>清酒</p> <p>こいくちしょうゆ</p> <p>でんぷん</p> <p>△ ごまつな</p> <p>△ はくさい</p> <p>△ たまねぎ</p> <p>○ ベーコン</p> <p>△ とうもろこし</p> <p>△ うすくちしょうゆ</p> <p>塩</p> <p>こしょう</p> <p>□ サラダ油</p>	<p>☐ パン</p> <p>○ 牛乳</p> <p>○ 豚肉</p> <p>△ にんにく</p> <p>△ にんじん</p> <p>△ たまねぎ</p> <p>△ じゃがいも</p> <p>△ トマト</p> <p>□ サラダ油</p> <p>塩</p> <p>砂糖</p> <p>うすくちしょうゆ</p> <p>チキンスープ</p> <p>パジルペースト</p> <p>○ あじ</p> <p>△ しょうが</p> <p>□ でんぷん</p> <p>□ 油</p> <p>△ ピーマン</p> <p>△ パプリカ</p> <p>△ たまねぎ</p> <p>□ オリーブ油</p> <p>米酢</p> <p>砂糖</p> <p>塩</p> <p>○ ひね鶏</p> <p>△ 清酒</p> <p>△ キャベツ</p> <p>△ にんじん</p> <p>△ サラダ油</p> <p>米酢</p> <p>うすくちしょうゆ</p> <p>ゆず果汁</p> <p>△ 塩</p> <p>△ はくさい</p> <p>△ ほうれんそう</p> <p>△ 塩</p> <p>△ にんじん</p> <p>○ ちりめんじゃこ</p> <p>うすくちしょうゆ</p> <p>□ 砂糖</p> <p>米酢</p> <p>□ サラダ油</p> <p>□ ごま油</p>	
材料						

2月平均 栄養量 (中学校)	
エネルギー	778kcal
たんぱく質	30.8g
脂質	29.0%
カルシウム	334mg
鉄	2.8mg
ビタミン	A 276μgRAE
	B1 0.51mg
	B2 0.59mg
	C 34mg
食塩相当量	3.6g
食物繊維	6.8g
マグネシウム	106mg
亜鉛	3.7mg

全員給食が始まります。

★姫路市南部エリアの中学校・義務教育学校後期課程12校の学校給食は、南部学校給食センターで調理し、配送車で学校へ届ける「共同調理場(給食センター)方式」により実施します。


★おかず類は給食センターで調理し、学校へ届けます。

★ご飯・パン・牛乳は、それぞれ業者から直接学校に届けられます。

★ご飯の日は、月・火・木の週3回です。パンの日は原則、水・金の週2回です。ただし、行事食や食育の日などはご飯になります。

★毎月19日は「食育の日」で、郷土料理などの和食や地場産物を使うなど、食育の視点をふまえた献立をとり入れます。(19日に給食がない月は、その前の給食実施日になります)

★地元産の食材、伝統的な「行事食」などをとり入れます。

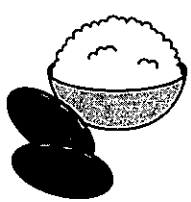
★よくかんで食べることを意識づけのために、月1回  のマークをつけ「カミカミ献立」を実施します。

★食物アレルギーに対応して除去食を実施します。除去食対応を行う献立は、献立名を **白抜き** で表示します。そば・落花生(ピーナッツ)は使用しません。(そばは、同一工場、製造ライン使用による加工食品も使用しません) また、卵を原料としたマヨネーズは使用しません。

★給食に関するご意見ご感想などがありましたら、給食センターへご連絡ください。


南部学校給食センター TEL.079-230-1866

学校給食献立表は、姫路市のHPでも確認することができます。





特定原材料表示について


使用材料に表示義務のある下記の7品目のアレルギーを含むものを材料名の右にイラストで表示しています。


また、落花生(ピーナッツ)においては、同一工場、製造ライン使用による加工食品を使用した場合は()で表示しています。


その他の推奨品目については、各学校に配付している『加工食品アレルギー表示一覧』で確認できます。加工食品等については、複数のアレルギーを含むものもあります。注意してご覧ください。


卵: 


乳製品: 

小麦: 

そば: 

落花生:
(ピーナッツ) 

えび: 

かに: 

○赤の食品…体をつくるもの(たんぱく質・むきしつ) □黄の食品…ねつや力のもとになるもの(たんすいかぶつ・しぼう) △緑の食品…体の調子をととのえるもの(ビタミン)