

令和7年度 2月

献立表

中学校用

熊取町教育委員会

日・曜	2日(月)	3日(火)	4日(水)	5日(木)	6日(金)	9日(月)	10日(火)
献立名	図書給食 ごはん 田舎味噌汁 切り干し大根の煮物 ひじきそぼろ 牛乳	新メニュー・部分献立 コッペパン ポトフ 鰯のケチャップあん 牛乳	ねぎ塩豚丼 けんちん汁 牛乳	コッペパン クリームシチュー ブロッコリーのサラダ 牛乳	ごはん 春雨スープ 回鍋肉 飲むヨーグルト(コアコア)	ごはん ちゃんこ汁 鯖の味噌煮 牛乳	コッペパン チリビーンズ ソテー 牛乳
材料名および三色栄養	精白米	コッペパン	精白米	コッペパン	精白米	精白米	コッペパン
	豚肉	ミニウインナー	鶏肉	鶏肉	鶏肉	鶏団子	豚ミンチ
	白玉団子	じゃが芋	豆腐	酒	豆腐	つきこんにやく	ミックスビーンズ
	玉ねぎ	玉ねぎ	揚げ	じゃが芋	緑豆春雨	大根	玉ねぎ
	人参	キャベツ	里芋	人参	白菜	人参	人参
	えのき茸	人参	大根	人参	人参	ごぼう	にんにく
	青ねぎ	うす口醤油	人参	パセリ	ニラ	青ねぎ	サラダ油
	赤味噌	塩	うす口醤油	小麦粉	生しいたけ	うす口醤油	ソテードオニオン
	白みそ	胡椒	塩	バター	うす口醤油	塩	ケチャップ
	けずりぶし	ローレル	けずりぶし	サラダ油	胡椒	けずりぶし	デミグラスソース
だし汁	鶏がら	だし汁	牛乳	鶏がら	だし汁	米粉ハヤシルウ	
切干大根	スープ	豚肉	粉チーズ	豚骨	鯖	ウスターソース	
人参	いわしの開き	もやし	塩	スープ	土生姜	砂糖	
油揚げ	なたね油	玉ねぎ	胡椒	鶏がら	赤味噌	チリパウダー	
砂糖	砂糖	人参	鶏がら	スープ	白みそ	胡椒	
こい口醤油	ケチャップ	青ねぎ	スープ	キャベツ	砂糖	鶏がら	
みりん	ウスターソース	土生姜	フランクフルト	筍	こい口醤油	スープ	
けずりぶし	水	にんにく	ブロッコリー	赤パプリカ	みりん	ベーコン	
だし汁	牛乳	サラダ油	ホールコーン	さやいんげん	酒	キャベツ	
鶏ミンチ		塩	ノンエッグマヨネーズ	土生姜	水	人参	
ひじき		胡椒	牛乳	にんにく	牛乳	ホールコーン	
土生姜		酒		サラダ油		サラダ油	
サラダ油		レモン汁		砂糖		塩	
砂糖		うす口醤油		こい口醤油		胡椒	
こい口醤油		ごま油		酒		牛乳	
みりん		煎り胡麻		赤味噌			
酒		牛乳		豆板醤			
牛乳				ごま油			
				飲むヨーグルト(コアコア)			
	エネルギー/たんぱく質/脂質	エネルギー/たんぱく質/脂質	エネルギー/たんぱく質/脂質	エネルギー/たんぱく質/脂質	エネルギー/たんぱく質/脂質	エネルギー/たんぱく質/脂質	エネルギー/たんぱく質/脂質
中学	696kcal 24.2g 14.6g	613kcal 27.4g 22.9g	660kcal 29.1g 18.2g	692kcal 26.6g 29.6g	656kcal 24.9g 11.8g	737kcal 28.9g 25.5g	691kcal 25.8g 29.6g

赤:赤色の食品...体をつくるものになるもの 黄:黄色の食品...熱や力になるもの 緑:緑色の食品...体の調子をとのえるもの



<今月の図書給食>

2日(月) 田舎味噌汁(味噌汁)
「あの花が咲く丘で、君とまた出会えたら」
汐見 夏樹/著 スターツ出版

女子中学生の加納百合は学校や親、周囲に不満を抱える日々を送っていました。ある日の夕方、母親と口論になり家を飛び出した百合は、1945年太平洋戦争末期の日本にタイムスリップしてしまいます。途方に暮れる百合は偶然通りかかった特攻隊員の彰に助けられ、お腹をすかせた百合は、軍の指定食堂である鶴屋食堂の女将(ツル)からもらった味噌汁とおにぎりに助けられ、そのまま鶴屋食堂でお世話になります。しかし、百合が思いを寄せる彰は、命を懸けて戦地に飛び立つ運命にありました。戦争という過酷な状況で懸命に生きる人々ふれあう中で、命の尊さや愛について、深く考えさせられることとなります。

平和な日本に生まれ、食べたいものが何でもあって、好きなものを食べただけ食べられる。そんな飽食の日本でも、やっぱり最後にホッとさせる食べ物は、炊き立ての白いご飯と温かい味噌汁に行き着くんだよね!野菜とお肉の旨味が溶け出したお出しに、白玉団子が入った田舎味噌汁は、少しとろりとしていて一口食べると体はポカポカ、心も幸せいっぱい!

今日もおかわりあるかなあ?

