家庭数

www.www.www 2月栗原小学校献立表

\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*\*

校 長 古澤 健史 学 学

					栄養士	
В	曜	٦		おもな食品	Iネルギ- (kcal)	タソハ゜ク質 (g)
1	(木)		鶏そぼろ丼 冬野菜のみそ汁 ヨーグルトゼリー	とり肉 鶏卵 米 むぎ 米サラダ油 三温糖 ごま しょうが にんじん いんげん 清酒 しょうゆ みりん あぶらあげ とうふ みそ にんじん はくさい だいこん こまつな えのきたけ 清酒 牛乳 のむヨーグルト 生クリーム 粉かんてん ゼラチン さとう レモン汁	699	29.4
2	(金)		福豆ごはん いわしの揚げつみれ 大根のみそ汁	ひじき とり肉 福豆(だいず) 米 むぎ 米サラダ油 三温糖 にんじん 清酒 みりん しょうゆ いわし 鶏卵 米サラダ油 でん粉 なたね油 にんじん ごぼう たまねぎ ねぎ しょうが みそ 清酒 みそ あぶらあげ えのきたけ だいこん ねぎ あおさ 清酒	601	24.4
5	(月)	HI I	ねぎチャーシュー麺 肉団子のもち米蒸し ごま味噌和え	やきぶた 蒸し中華めん ごま油 米サラダ油 にんにく しょうが にんじん もやし チンゲンサイ ねぎしょうゆ 清酒 みりん トウバンジャン ぶた肉 えびすり身 ごま油 もち米 でん粉 しょうが たまねぎ 干ししいたけ しょうゆ 清酒 食塩 こしょう みそ 三温糖 ごま にんじん もやし こまつな しょうゆ みりん	673	29.9
6	(火)	*	りんごジュース	りんごシュース ぶどうパン とり肉 えび 牛乳 生クリーム チーズ マカロニ 米サラダ油 パター 薄力粉 たまねぎ ほうれんそう 食塩 ぶどう酒 こしょう 粉パセリ ベーコン たまねぎ キャベツ にんじん スイートコーン 食塩 ぶどう酒 こしょう 粉パセリ しょうゆ	712	27.9
7	(水)		カラフルピラフ タンドリーチキン ハムとコーンのサラダ	とり肉 米 米サラダ油 バター にんにく たまねぎ にんじん マッシュルーム 赤ビーマン 黄ビーマン ぶどう酒 食塩 こしょう ローリエ とり肉 ヨーグルト しょうが にんにく カレー粉 トマトケチャップ ウスターソース 食塩 こしょう ハム 米サラダ油 キャベツ きゅうり スイートコーン にんじん 食塩 こしょう 穀物酢 しょうゆ	566	26.8
8	(木)		五目ごはん 白身魚の甘酢あんかけ 大根のみそ汁	あぶらあげ 米 むぎ こんにゃく 三温糖 にんじん ごぼう 清酒 みりん しょうゆ メルルーサ 三温糖 でん粉 薄力粉 なたね油 にんじん しょうが たまねぎ こまつな 穀物酢 しょうゆ 清酒 あぶらあげ わかめ みそ だいこん こまつな 清酒	608	28.1
9	(金)	1 1	小松菜チャーハン 華風サラダ ヨーグルト	ベーコン なると 鶏卵 米 むぎ 米サラダ油 ごま油 にんにく ねぎ 干ししいたけ にんじん こまつな 清酒 食塩 こしょう しょうゆ はるさめ 三温糖 ごま油 にんじん もやし キャベツ 食塩 こしょう しょうゆ 穀物酢 洋からし ヨーグルト	540	19.3
13	(火)		ニンス・ ほうじ茶 ミルク揚げパン 肉団子スープ いよかん	脱脂粉乳 ツイストパン なたね油 三温糖 ほうじ茶粉 とうふ ぶた肉 鶏卵 はるさめ ねぎ しょうが にんじん たけのこ こまつな きくらげ 食塩 こしょう しょうゆ いよかん	592	21.1
14	(水)		トマトクリーム スパゲッティ グリーンサラダ ガトーショコラ	ベーコン とり肉 チーズ 生クリーム スパゲティ オリーブ油 にんにく たまねぎ にんじん セロリ ぶなしめじ ほうれんそう 食塩 こしょう トマトケチャップ トマトビューレ 米サラダ油 キャベツ きゅうり えだまめ レモン汁 食塩 こしょう 穀物酢 粒マスタード 鶏卵 薄力粉 パター チョコチップ グラニュー糖 粉糖 ビュアココア ベーキングパウダー	623	28
15	(木)		麦ごはん 赤魚の煮付け 切り干し大根の煮付け じゃがもちスープ	米 むぎ 米サラダ油 清酒 あかうお 三温糖 しょうが しょうゆ みりん さつまあげ 三温糖 切干し大根 にんじん 清酒 しょうゆ みりん おじゃがもちボール(市販) とり肉 にんじん ごぼう だいこん ねぎ 干ししいたけ こまつな 清酒 しょうゆ みりん 食塩	566	21.2
16	(金)		鶏ねぎ丼 みそ汁 りんごゼリー	とり肉 米 むぎ 米サラダ油 でん粉 なたね油 三温糖 ねぎ 清酒 しょうゆ 一唐辛子 あぶらあげ わかめ みそ だいこん こまつな ゼラチン さとう りんごシュース りんご缶 粉かんてん	658	27.3
19	(月)		りんごジュース シナモン シュガートースト ポテトと ウインナーのチーズ炒め きゃべつのスープ	りんごシュース ソフトマーガリン 食パン 三温糖 はちみつ シナモン ウインナー チーズ たまねぎ じゃがいも 米サラダ油 バター ぶどう酒 食塩 こしょう 粉パセリ ぶた肉 でん粉 にんじん キャベツ ぶなしめじ 食塩 こしょう しょうゆ	669	19
20	(火)	FILE.	麦ごはん のりの佃煮 白身魚のねぎソース	米 むぎ 米サラダ油 清酒 刻みのり しょうゆ みりん 三温糖 メルルーサ でん粉 なたね油 にんにく ねぎ 清酒 しょうゆ みりん	592	23.3
21	(水)		<u>具たくさんみそ汁</u> 肉うどん 豆腐の落とし揚げ 鶏肉と野菜の さっぱり和え	とうふ みそ 米サラダ油 だいこん こまつま にんじん ごぼう あぶらあげ ぶた肉 冷凍うどん 三温糖 米サラダ油 干ししいたけ ねぎ こまつな みりん 清酒 しょうゆ とうふ とり肉 ひじき 干ししいたけ にんじん ねぎ 食塩 みりん 清酒 しょうゆ でん粉 なたね油 とり肉 にんじん きゅうり だいこん 清酒 しょうゆ 穀物酢 三温糖 ごま	593	31.4
22	(木)	(0)	アシドミルク カレーライス 大根サラダ	アシドミルク ぶた肉 米 むぎ 米サラダ油 じゃがいも 薄力粉 たまねぎ しょうが にんにく にんじん 清酒 カレー粉 ウスターソース 中濃ソース しょうゆ トマトケチャップ 食塩 こしょう ぶどう酒 ハム 三温糖 にんじん だいこん こまつな キャベツ レモン汁 食塩 こしょう 穀物酢 しょうゆ	657	21.2
26	(月)	<b>=</b>	フラワーロール フラワーロール ポテトの チーズソースがけ サラダスープ	コーヒーミルク フラワーロール ハム 牛乳 生クリーム チーズ じゃがいも なたね油 米サラダ油 パター 薄力粉 食塩 こしょう ぶどう酒 粉パセリ ベーコン とり肉 米サラダ油 たまねぎ セロリー レタス トマト 食塩 こしょう しょうゆ ぶどう酒	638	22.6
27	(火)		麦ごはん 鮭ふりかけ ジャージャン豆腐 ナムル	米 むぎ 米サラダ油 清酒 鮭ほぐし身 ちりめんじゃこ 刻みのり ごま 清酒 とり肉 ぶた肉 なまあげ みそ にんじん チンゲンサイ 干ししいたけ ねぎ にんにく しょうが 三温糖 でん粉 米サラダ油 清酒 トウバンジャン しょうゆ 切干し大根 もやし こまつな にんにく ごま油 三温糖 ごま しょうゆ ラー油	629	31.3
28	(水)		・ スペレー ハヤシライス 豆っ子サラダ 豆乳プリン	ぶた肉 生クリーム 米 むぎ 米サラダ油 たまねぎ にんじん マッシュルーム にんにく セロリ 清酒 ぶどう酒 トマトビューレ トマトケチャップ バブリカ こしょう ウスターソース 食塩 しょうゆ だいす ハム 米サラダ油 ごま油 三温糖 にんじん だいこん キャベツ スイートコーン 食塩 しょうゆ 穀物酢 洋からし 豆乳プリン(市販)	690	25.2
29	(木)	1172	<u> 立乳ノリノ</u> スパゲティミート ビーンズソース ツナサラダ	豆乳 プリン(印版)  ぶた肉 だいす チーズ スパゲティ 米サラダ油 薄力粉 しょうが にんにく たまねぎ にんじん セロリ ぶどう酒 トマトピューレ トマトケチャップ 中濃ソース ウスターソース 食塩 こしょう しょうゆ  ツナ 三温糖 米サラダ油 にんじん みずな キャベツ こしょう しょうゆ 穀物酢	641	31.7

※都合により献立内容に変更がある場合があります。

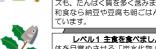
2月4日は立春です。まだまだ北風が強く寒い日が続いています、朝、ふとんやベッドから出るのがつらいという人も多いのではないでしょうか。毎日を健康に過ごすには食事・運動・休養及び睡眠の調和のとれた生活を続けることが必要とされています。早寝・早起き・朝ごはんで、1日を元気にスタートしましょう。 \*\*\*\*\*



朝ごはんを食べることは、睡眠中の休息モードから活動モードへ心身を切りかえ、生活リズムを整えるために大切なことです。睡眠中に下がった体温が上がり血流が良くなるため、消化器系も活動を始めて腸が刺激され、便通が良くなります。朝ごはんを毎日食べるためには、生活のリズムを振り返る必要があります。「時間がない」、ために朝ごはんが食べられない人は、睡眠時間や日々の運動が不足しているかもしれません。毎朝欠かさずに朝ごはんを食べている 人は、さらにレベルアップを目指しましょう。



2月3日は節分です 節分は、『鬼は外、福は内』などのかけ声と共に、いり大豆(北海道や東北地方はらっかせい)をまいたり、食べたりする習慣があります。現代では、立春 の前日を指すようになりました。京都では、いわしの頭とひいらぎ(トゲトゲした形の葉っぱを持つ常緑小高木)を飾ります。トゲトゲした葉が鬼の目に刺さり、鰯の匂いを嫌うため、魔除けとしています。群馬県の鬼石地域は「鬼が投げた石で町ができた」という言い伝えがあり、悪い鬼ばかりでなく良い鬼もいると考えられているため、「福は内、鬼は内」と鬼を招き入れる掛け声をかけます。関西地方から伝わった恵方巻ですが、今年の恵方は東北東になります。恵方巻きの食べ方のルールは、その年の歳神様のいる縁起の良い方角を向いて食べます。食べる際は運が逃げないように黙って、願い事を思いながら最後まで黙々と食べます。切らずに一本丸ごと食べることで、縁が切れない、運を逃がさないという意味を持つようです。



レベル1 主義を食べましょう 体を目覚めさせる「炭水化物」を多く 含むパンやごはんは、毎朝必ず食べましょう。

▲ レベル3 野菜・果物も一緒に 糖分が多い果物は朝に適しています。 施力が多い株別は物に歴している。 前日に汁物を多く作り、あたためなおして 食べる、というのも、野菜を食べる手軽な 方法です。

レベル2 たんぱく質も食べましょう 魚・肉だけでなく、ヨーグルトやチーズも、たんぱく質を多く含みます。 和食なら納豆や豆腐も朝ごはんに適しています。