2月の献立

	献立名（材料名）	アレルギー代替食・栄養価 ※玉:たまごアレルギー ・ 乳:牛乳・乳製品アレルギー		使用調味料等			
2/3（月）	木の葉丼(たまご、うすあげ、かまぼこ、鶏肉、 玉ねぎ、青ねぎ) ストロベリーゼリー	木の葉丼　→　たまご抜き	玉	醤油	○	和風だし	
				ﾏﾖﾈｰｽﾞ		中華だし	
				ｹﾁｬｯﾌﾟ		ｺﾝｿﾒ	
ごはん 給食				ソース		ごま油	
		エネルギー: 460kcal / たんぱく質: 14.3g / 脂質: 12.5g					
2/4（火）	カルビ風メンチカツ　栄養強化チーズ　グリンリーフ ひじき豆(ひじき、大豆、にんじん、うすあげ、枝豆) ポパイエッグ(たまご、ほうれん草) 煮付(南瓜、うすあげ) みかん缶	栄養強化チーズ →　ウインナー	乳	醤油	○	和風だし	
		ポパイエッグ　→ ほうれん草スパゲティ	玉	ﾏﾖﾈｰｽﾞ		中華だし	
				ｹﾁｬｯﾌﾟ	○	ｺﾝｿﾒ	
ごはん 給食				ソース		ごま油	
		エネルギー: 405kcal / たんぱく質: 11.5g / 脂質: 12.2g					
2/5（水）	えびマヨフライ　ポークウインナー 水菜スパゲティ(水菜、玉ねぎ、スパゲティ)　グリンリーフ 甘辛煮(さつま芋、焼き豆腐) おかか和え(オクラ、花かつお) ﾊﾟｲﾝ缶	えびマヨフライ　→　野菜コロッケ	玉	醤油	○	和風だし	
				ﾏﾖﾈｰｽﾞ		中華だし	
				ｹﾁｬｯﾌﾟ		ｺﾝｿﾒ	
ごはん 給食				ソース		ごま油	
		エネルギー: 411kcal / たんぱく質: 7.9g / 脂質: 10.9g					
2/6（木）	ボルシチ(ウインナー、にんじん、玉ねぎ、 じゃが芋、キャベツ、トマト缶) チキンカツ　オレンジ わかめご飯(わかめご飯の素)			醤油	○	和風だし	
				ﾏﾖﾈｰｽﾞ		中華だし	
				ｹﾁｬｯﾌﾟ	○	ｺﾝｿﾒ	○
ごはん 給食				ソース		ごま油	○
		エネルギー: 419kcal / たんぱく質: 11.6g / 脂質: 9.1g					
2/7（金）	ハッシュドビーフフライ　星ポテト きのこスパゲティ(スパゲティ、ベーコン、しめじ、玉ねぎ) バンバンジー(蒸し鶏、きゅうり、もやし、ごまドレッシング) ブロッコリー　りんご缶	ごまドレッシング → アレルギー用ドレッシング	玉	醤油	○	和風だし	
				ﾏﾖﾈｰｽﾞ		中華だし	
				ｹﾁｬｯﾌﾟ		ｺﾝｿﾒ	
ごはん 給食				ソース		ごま油	○
		エネルギー: 423kcal / たんぱく質: 9.9g / 脂質: 11.7g					
2/12（水）	すき焼丼(豚肉、糸こんにゃく、豆腐、白菜、 青ねぎ、おつゆ麩) 餃子 青りんごゼリー			醤油	○	和風だし	
				ﾏﾖﾈｰｽﾞ		中華だし	
				ｹﾁｬｯﾌﾟ		ｺﾝｿﾒ	
ごはん 給食				ソース		ごま油	
		エネルギー: 401kcal / たんぱく質: 11.7g / 脂質: 6.8g					
2/13（木）	オムレツ ケチャップ グリンリーフ ポテトサラダ(じゃが芋、人参、マヨネーズ) 炒め煮(切干大根、油揚げ、人参) 煮付(ごぼう天) パイン缶	オムレツ　→　ハンバーグ	玉	醤油	○	和風だし	
		ポテトサラダ　→ アレルギー用サラダ	玉	ﾏﾖﾈｰｽﾞ	○	中華だし	
				ｹﾁｬｯﾌﾟ	○	ｺﾝｿﾒ	
ごはん 給食				ソース		ごま油	
		エネルギー: 400kcal / たんぱく質: 8.1g / 脂質: 11.8g					
2/17（月）	キーマカレー(豚ミンチ、大豆ミンチ、玉ねぎ、にんじん、 グリンピース、ズッキーニ、赤パプリカ、黄パプリカ、トマト缶、 ガーリック、おろし生姜、カレー粉、カレールウ、ヨーグルト) バナナ	キーマカレー　→　ヨーグルト抜き	乳	醤油		和風だし	
				ﾏﾖﾈｰｽﾞ		中華だし	
				ｹﾁｬｯﾌﾟ	○	ｺﾝｿﾒ	○
ごはん 給食				ソース	○	ごま油	
		エネルギー: 504kcal / たんぱく質: 11.3g / 脂質: 10.6g					
2/18（火） 年長なし	コーンコロッケ グリンリーフ 焼きそば(焼きそば麺、豚肉、人参、キャベツ) 五目豆(大豆、大根、こんにゃく、昆布、人参) 煮付(きくらげ天) りんご缶			醤油	○	和風だし	
				ﾏﾖﾈｰｽﾞ		中華だし	
				ｹﾁｬｯﾌﾟ		ｺﾝｿﾒ	
ごはん 給食				ソース		ごま油	
		エネルギー: 426kcal / たんぱく質: 9.1g / 脂質: 10.3g					

（有）内田フーヅ　宝塚市金井町4-18
TEL 0797(81)4044 FAX 0797(81)4008

2月の献立

	献立名（材料名）	※玉:たまごアレルギー ・ 乳:牛乳・乳製品 アレルギー 代替食・未食価 アレルギー		使用調味料等			
2/19（水） 年少なし パン 給食	サンドイッチ（ハム、レタス、きゅうり、サンドイッチ用パン） サンドイッチ（いちごジャム、サンドイッチ用パン） カレーパン　チーズ 中華スープ(豆腐、わかめ、玉ねぎ)	ハムサンドイッチ → アレルギー用サンドイッチ チーズ → プチゼリー	玉 乳	醤油 ﾏﾖﾈｰｽﾞ ｹﾁｬｯﾌﾟ ソース	 ○ 	和風だし 中華だし コンソメ ごま油	 ○
		エネルギー: 476kcal / たんぱく質: 13.6g / 脂質: 20.7g					
2/20（木） ごはん 給食	さわらに西京焼き　枝豆 卵とじ（高野豆腐、玉ねぎ、人参、グリンピース、たまご） サラダ（キャベツ、人参、きゅうり、玉ねぎ、和鰹ドレッシング） 肉焼売　パイン缶	卵とじ → たまご抜き	玉	醤油 ﾏﾖﾈｰｽﾞ ｹﾁｬｯﾌﾟ ソース	○ 	和風だし 中華だし コンソメ ごま油	
		エネルギー: 411kcal / たんぱく質: 13.6g / 脂質: 12.6g					
2/21（金） ごはん 給食	炊込みご飯(うすあげ、にんじん、こんにゃく、ごぼう、小松菜) 貝柱フライ　プチゼリー カレー煮(うずら卵、竹輪、カレー粉) 豚汁(豚肉、太もやし、玉ねぎ、にんじん、青ねぎ、 合わせみそ、白みそ)	カレー煮(うずら卵) → 竹輪(2切)	玉	醤油 ﾏﾖﾈｰｽﾞ ｹﾁｬｯﾌﾟ ソース	○ 	和風だし 中華だし コンソメ ごま油	
		エネルギー: 404kcal / たんぱく質: 10.6g / 脂質: 12g					
2/25（火） ごはん 給食	鶏の揚げ煮（鶏もも肉、片栗粉） 炒り豆腐(木綿豆腐、卵、玉ねぎ、人参、干し椎茸、グリンピース) マカロニサラダ(マカロニ、にんじん、きゅうり、コーン) ロースハム　りんご	炒り豆腐 → たまご抜き マカロニサラダ → アレルギー用マヨネーズ	玉 玉	醤油 ﾏﾖﾈｰｽﾞ ｹﾁｬｯﾌﾟ ソース	○ ○ 	和風だし 中華だし コンソメ ごま油	
		エネルギー: 479kcal / たんぱく質: 13g / 脂質: 18g					
2/26（水） パン 給食	ハンバーガー（バーガー用パン、ハンバーグ、レタス、 ケチャップ、マヨネーズ） プチゼリー ミニクリームパン カレースープ（鶏肉、玉ねぎ、ミックスベジタブル、 ダイストマト、カレールウ）	ハンバーガー → アレルギー用バーガー ミニクリームパン → 黒糖蒸しパン	玉 玉乳	醤油 ﾏﾖﾈｰｽﾞ ｹﾁｬｯﾌﾟ ソース	 ○ ○ 	和風だし 中華だし コンソメ ごま油	 ○
		エネルギー: 448kcal / たんぱく質: 17.3g / 脂質: 21.4g					
2/27（木） 年中なし ごはん 給食	いかカツ　フライドポテト ごぼうサラダ　グリンリーフ 煮浸し(白菜、にんじん、厚揚げ) 煮付（こんにゃく）　枝豆の塩ボイル 白桃缶	ごぼうサラダ → アレルギー用ごぼうサラダ	玉	醤油 ﾏﾖﾈｰｽﾞ ｹﾁｬｯﾌﾟ ソース	○ ○ 	和風だし 中華だし コンソメ ごま油	 ○
		エネルギー: 432kcal / たんぱく質: 9.6g / 脂質: 13.4g					
2/28（金） ごはん 給食	けんちん煮(鶏肉、大根、にんじん、厚揚げ、 こんにゃく、玉ねぎ、竹輪、青ねぎ、片栗粉) かにクリームフライ プチゼリー 梅菜飯(梅菜飯の素)	かにクリームフライ → 野菜コロッケ	乳	醤油 ﾏﾖﾈｰｽﾞ ｹﾁｬｯﾌﾟ ソース	○ 	和風だし 中華だし コンソメ ごま油	
		エネルギー: 425kcal / たんぱく質: 12.7g / 脂質: 11.4g					

（有）内田フーヅ　宝塚市金井町4-18
TEL 0797(81)4044 FAX 0797(81)4008