

★	19	月			○ ○	もりまちのほたてのすましじる	ほたて、 にんじん 、えのきたけ、ほうれんそう、ながねぎ、しょうゆ、塩、かつお節、でん粉	655	786
						さばのぶんかぼし	さば、塩、しょうゆ		
						だいこんとがんとどきのにももの	だいこん、がんとどき、 にんじん 、こんにやく、さやいんげん、しょうゆ、塩、三温糖、みりん、ごま油、でん粉、かつお節		
20	火			● ●	フェイスオーダ	ぶた肉、ベーコン、きんとき豆、白いんげん豆、たまねぎ、 にんじん 、にんにく、じゃがいも、トマト、ウスターソース、トマトケチャップ、チキンブイオン、三温糖、赤ワイン、こしょう、米油、塩	692	882	
					スパイシーチキン	とり肉、赤ワイン、チリパウダー、にんにく、粒入りマスタード、塩、オリーブ油			
					キャベツソテー	にんじん 、キャベツ、もやし、にんにく、とうもろこし、しょうゆ、米油、こしょう、塩			
					くろパン	小麦粉、加工黒糖、ビート糖、無塩マーガリン、イースト、タピオカでん粉、脱脂粉乳、食塩、小麦たんぱく、ビタミンC			
					コーヒーぎゅうにゅう	生乳、砂糖、コーヒー、乳製品、重曹			
21	水			○ ○	いしかりじる	さけボール、とうふ、じゃがいも、キャベツ、 にんじん 、しめじ、 ながねぎ 、こんぶ、かつお節、みそ、酒、みりん、しょうゆ、塩	629	739	
					こまいフライ	こまいフライ(こまい(白身魚)、パン粉、小麦粉、食塩、増粘多糖類)、米油、小:中濃ソース			
					もやしのいためもの	もやし、えどな、油揚げ、ごま油、しょうゆ、塩、こしょう			
					セレクト給食	朝霞第二小学校 6年生、朝霞第十小学校 6年生			
22	木			○ ○	にくうどん	ぶた肉、油揚げ、ほうれんそう、 にんじん 、 ながねぎ 、しいたけ、こんぶ、かつお節、三温糖、しょうゆ、みりん、塩	679	804	
					にんじんのかきあげ	にんじん 、たまねぎ、さつまいも、小麦粉、塩、米油			
					はっさく	はっさく			
					じごなうどん	小麦粉、食塩、小麦たんぱく			
26	月			○ ○	はるさめスープ	とり肉、とうふ、しめじ、 にんじん 、はるさめ、チンゲンサイ、 ながねぎ 、ねしろうが、とりがら、いりごま、ごま油、こしょう、塩、しょうゆ	635	736	
					ポークしゅうまい	ポークしゅうまい(ぶた肉、たまねぎ、豚骨、でん粉、パン粉、砂糖、食塩、たん白加水分解物、こしょう、ピロリン酸第二鉄、小麦粉、グルテン)、しょうゆ			
					マーボーだいこん	ぶた肉、だいこん、 ながねぎ 、たけのこ、にんにく、ねしろうが、にら、しいたけ、米油、酒、みそ、しょうゆ、三温糖、トウバンジャン、テンメンジャン、でん粉			
27	火			○ ○	こめこマカロニのスープ	とり肉、 にんじん 、キャベツ、たまねぎ、もやし、米粉マカロニ(米粉)、パセリ、米油、チキンブイオン、しょうゆ、こしょう、塩	675	837	
					ハンバーグのトマトソースがけ	小:ハンバーグ(とり肉、たまねぎ、豚脂、粒状植物性たん白、ぶた肉、砂糖、水溶性食物繊維、粉末状植物性たん白、酵母エキス、トマトペースト、ぶどう糖、食塩、にんにくペースト、香辛料、しょうがペースト、加工でん粉、セルロース、炭酸カルシウム、ピロリン酸第二鉄)、トマト、トマトケチャップ、中濃ソース、三温糖、でん粉、塩 中:ハンバーグ(とり肉、ぶた肉、たまねぎ、粒状植物性たん白、豚脂、でん粉、砂糖、トマトケチャップ、植物油、乾燥マッシュポテト、野菜ペースト、香辛料、オニオンエキスパウダー、食塩、酵母エキス、加工でん粉、炭酸カルシウム、調味料、焼成カルシウム、ピロリン酸鉄、着色料、硫酸カルシウム)、トマト、トマトケチャップ、中濃ソース、三温糖、でん粉、塩			
					小:ジャーマンポテト	ベーコン、フランクフルト、じゃがいも、たまねぎ、とうもろこし、バター、こしょう、チキンブイオン、塩			
					中:ポテトサラダ	ロースハム、じゃがいも、たまねぎ、とうもろこし、 にんじん 、きゅうり、こしょう、マヨネーズ(卵不使用)、塩			
					こどもパンスライス	小麦粉、砂糖、ショートニング、イースト、脱脂粉乳、食塩、小麦たんぱく、ビタミンC			
					ポークカレー	ぶた肉、カレー粉、しょうゆ、三温糖、たまねぎ、 にんじん 、じゃがいも、ねしろうが、にんにく、米油、カレールウ、ガラムマサラ、中濃ソース、トマトケチャップ			
★	28	水			○ ○	かえりこぼしとだいのあげに	かえりこぼし、だいのあげ、でん粉、米油、しょうゆ、三温糖、みりん、いりごま	779	875
					りんご	りんご、塩			
					やきそば	中華麺(小麦粉、食塩、かんすい)、ぶた肉、ピーマン、キャベツ、 にんじん 、もやし、米油、ウスターソース、中濃ソース、こしょう、塩			
29	木			○ ○	とりにくのガーリックあげ	とり肉、ねしろうが、にんにく、しょうゆ、酒、でん粉、米油	694	852	
					フルーツあんじん	杏仁豆腐(乳または乳製品を主要原料とする食品、水あめ、加糖練乳、砂糖、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、杏仁パウダー、加工でん粉、増粘多糖類、貝カルシウム、乳化剤、ホエイソルト、pH調整剤、香料、ピロリン酸第二鉄)、りんご、黄桃、白桃、ラ・フランス、砂糖、クエン酸、クエン酸三ナトリウム、ビタミンC			
					クロワッサン	小麦粉、乳等を主原料とする食品、砂糖、食塩、マーガリン、折込油脂、ビタミンC、イースト、米こうじ			
19回						○:牛乳が付きます。 ●:コーヒー牛乳が付きます。 小:小学校 中:中学校 の献立です。 天候不順の影響等、都合により献立及び食材料の変更をすることがありますのでご了承ください。 小学校の栄養価は3・4年生が基準になっています。 丸ごと食べられる魚は、魚卵を含む場合があります。 魚の種類によっては小骨が入っていることがあります。 小魚(ちりめんじゃこ・沖あみなど)や海藻類(わかめ・アオサなど)は、甲殻類を含む場合があります。	基準栄養価	650	830
								21~32	26~41

献立の材料(食材料)に記載されている食品の内容は、下記をご覧ください。

ベーコン	豚ばら肉、食塩、砂糖、香辛料
フランクフルト	豚肉、食塩、砂糖、香辛料
ロースハム	豚ロース肉、食塩、砂糖、香辛料抽出物
なると	魚肉(すけそうたら、いとより)、でん粉、砂糖、食塩、発酵調味液、トマト色素
つみれ	いわしすり身、いわし、たらすり身、砂糖、食塩、たん白加水分解物、酵母エキス、加工でん粉
生ちくわ	すり身(たら)、馬鈴薯でん粉、砂糖、食塩、ぶどう糖、みりん、魚介エキス(ほも)
焼きちくわ	すり身(すけとうたら、いとより)、馬鈴薯でん粉、食塩、なたね油、砂糖、ぶどう糖、加工でん粉
さつま揚げ	すり身(たら、イトヨリ)、馬鈴薯でん粉、なたね油、ぶどう糖、砂糖、食塩、みりん
鮭ボール	鮭、たらすり身、たまねぎ、植物油、食塩、清酒、砂糖、酵母エキス、加工でん粉
じゃがいもだんご	じゃがいも、加工でん粉、馬鈴薯でん粉、マッシュポテト、食塩、グルコマンナン
かんもどき	豆腐、豆腐用凝固剤、粉状大豆たんぱく、揚げ油(なたね油)、 にんじん 、でん粉、米粉
オイスターソース	かき、食塩、水あめ、しょうゆ、砂糖液糖、加工でん粉、酒精、アルコール
粒入りマスタード	醸造酢、からし、植物油、食塩、ぶどう発酵調味料、ソテーオニオン、ポークエキスパウダー、香辛料、にんにく、調味料(アミノ酸等)、香辛料抽出物
マヨネーズ(卵不使用)	食用植物油、糖類(水あめ、砂糖)、醸造酢、食塩、増粘剤(加工でん粉、増粘多糖類)、粉末状大豆たんぱく、香辛料、酵母エキス
カレールウ	米粉、パーム油、デキストリン、カレー粉、砂糖、食塩、酵母エキス、トマトペースト、馬鈴薯でん粉、ココアパウダー、パンキンパウダー、たまねぎ、にんにく、粉末米酢
トウバンジャン	塩蔵唐辛子、そら豆加工品、そら豆、乾燥唐辛子、食塩、酒精、酸化防止剤(ビタミンC)
テンメンジャン	みそ、砂糖、植物油、しょうゆ

《給食費について》

①納期 2月分の納期限は2月29日(木)です。口座振替の方は、2月28日(水)までに入金してください。

②還付

※月の途中で転出した場合は給食費が還付(又は減額)になることがあります。

※食物アレルギーや宗教上の理由等から、1日の給食のすべてを喫食されない場合は、献立表の内容を確認後、速やかに学校に給食不要の連絡をお願いします。

また、同様の理由で、年間を通じて給食を喫食されない場合にも、学校に給食不要の連絡をお願いします。給食費が減額になります。

※病気や事故その他の理由で長期に給食を食べないことが見込まれる場合は、学校に給食を止める連絡をお願いします。連絡のあった翌日から給食が停止になります。

給食停止期間が連続5日以上となった場合、その日数により、給食費を還付(又は減額)いたします。

※給食費は食材の購入費として使用しています。食材の発注を停止することにより給食費を還付(又は減額)いたしますので、事前の連絡が必要となる事をご了承ください。

※アレルギー性疾患等により牛乳を飲むことができない場合には、あらかじめ学校に牛乳を止める連絡をしてください。連絡を受けた翌日から牛乳購入金額相当を年度末に還付いたします。