

| | | | | | | | | | | |
|-------|--|--|--|-----|------------------|--|-----|-------|-------|------|
| 19 | 水 | | | ○ ○ | わかめスープ | とり肉、とうふ、にんじん、もやし、しめじ、ながねぎ、わかめ、ねしょうが、ごま油、とりから、しょうゆ、こしょう、塩 | 669 | 739 | | |
| | | | | | ぎょうざロール | 餃子ロール(キャベツ、ぶた肉、豚脂、とりすり身、にら、たまねぎ、ながねぎ、粒状大豆たん白、パン粉、砂糖、酵母エキス、こめ油、にんにく、しょうゆ、しょうが、食塩、こしょう、ピロリン酸第二鉄、小麦粉、こんにやく粉、大豆粉末、小麦でん粉、粉末状小麦たん白)、こめ油 | | | | |
| | | | | | キムチチャブチ | ぶた肉、しょうゆ、酒、こめ油、にんにく、にんじん、たまねぎ、はくさいキムチ、きくらげ、はるさめ、にら、みりん、三温糖、こしょう、塩 | | | | |
| | | | | | 卒業祝い給食 | 朝霞第二中学校 3年生 | | | 23.0 | 26.0 |
| 20 | 木 | | | ○ ○ | にくうどん | ぶた肉、油揚げ、えどな、 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 | 671 | 799 | | |
| | | | | | にんじんのかきあげ | にんじん 、たまねぎ、さつまいも、とうもろこし、小麦粉、塩、こめ油 | | | | |
| | | | | | じごなうどん | 小麦粉、食塩、小麦たんぱく | | | 22.0 | 26.1 |
| 21 | 金 | | | ○ ○ | みぞれじる | 厚揚げ、だいこん、にんじん、なめこ、ながねぎ、しょうゆ、塩、かつお節、米粉、でん粉 | 675 | 741 | | |
| | | | | | たちうおフライ | 太刀魚フライ(たちうお、パン粉、小麦粉、食塩、増粘剤)、こめ油、小学校:中濃ソース | | | | |
| | | | | | きんぴらごぼう | ごぼう、ぶた肉、さつま揚げ、にんじん、こんにやく、ごま油、みりん、しょうゆ、塩、三温糖、中学校:一味唐辛子 | | | | |
| | | | | | セレクト給食 | 朝霞第三小学校 6年生 | | | 23.2 | 26.0 |
| | | | | | 卒業祝い給食 | 朝霞第五中学校 3年生 | | | | |
| 25 | 火 | | | ○ ○ | こめこマカロニのスープ | とり肉、にんじん、だいこん、たまねぎ、米粉マカロニ、とうもろこし、こめ油、チキンブイヨン、しょうゆ、こしょう、塩 | 601 | 763 | | |
| | | | | | 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 | | | | |
| | | | | | 小学校:ぶたにくはくさいのソテー | ぶた肉、にんじん、はくさい、もやし、こめ油、こしょう、塩、しょうゆ | | | | |
| | | | | | 中学校:バンバンジーサラダ | とり肉、にんじん、はくさい、もやし、きゅうり、ごま油、塩、穀物酢、しょうゆ、上白糖、ラー油、練りごま | | | | |
| | | | | | しよくパン | 小麦粉、マーガリン、砂糖、脱脂粉乳、イースト、食塩、小麦たんぱく、ビタミンC | | | 28.9 | 35.9 |
| 26 | 水 | | | ○ ○ | おでん | うずら卵、とり肉だんご、焼きちくわ、さつま揚げ、ちくわぶ(小麦粉)、 にんじん 、だいこん、こんにやく、昆布、がんもどき、かつお節、酒、みりん、三温糖、しょうゆ、塩 | 651 | 763 | | |
| | | | | | ごぼうのからあげ | ごぼう、でん粉、こめ油、こしょう、塩 | | | | |
| | | | | | ちやめし | 米、しょうゆ、米発酵調味料、醸造酢、食塩、かつおエキス、ぶどう糖、砂糖、果糖ぶどう糖液糖、アルコール、ビタミンB1 | | | 21.5 | 26.4 |
| 27 | 木 | | | ○ ○ | わふうみそラーメン | とり肉、 にんじん 、キャベツ、もやし、えどな、 ながねぎ 、とうもろこし、にんにく、ねしょうが、たまねぎ、とりから、かつお節、みそ、酒、塩、しょうゆ、こしょう、こめ油 | 605 | 764 | | |
| | | | | | いかのオイスターやき | いか、マヨネーズ(卵不使用)、酒、オイスターソース、しょうゆ、トウバンジャン | | | | |
| | | | | | フルーツかんてん | あまおうゼリー(果糖ぶどう糖液糖、砂糖、ぶどう糖、いちご果汁、ゲル化剤、乳酸カルシウム、香料、酸味料、クエン酸鉄ナトリウム、ビタミンC、着色料)、りんご、甘夏みかん、砂糖、クエン酸、ビタミンC、砂糖・ぶどう糖果糖液糖、ナリンギナーゼ、寒天(ぶどう糖果糖液糖、水あめ、粉末寒天、ゲル化剤、香料、酸味料) | | | | |
| | | | | | ちゆうかめん | 小麦粉、塩、かんすい | | | 29.3 | 35.6 |
| ★ 28 | 金 | | | ● ● | チキンカレー | とり肉、カレー粉、しょうゆ、三温糖、たまねぎ、にんじん、じゃがいも、たもぎたけ、ねしょうが、にんにく、こめ油、カレールー、ガラムマサラ、中濃ソース、トマトケチャップ、塩 | 733 | 831 | | |
| | | | | | やきウインナー | レバーウインナー(ぶた肉、ぶたレバー、食塩、砂糖、香辛料) | | | | |
| | | | | | いよかん | いよかん | | | | |
| | | | | | コーヒー牛乳 | 生乳、砂糖、コーヒー、乳製品、重曹 | | | 23.7 | 27.5 |
| 18回 | ○：牛乳が付きます。 ●：コーヒー牛乳が付きます。 小学校：小学校 中学校：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。 | | | | | | 650 | 830 | | |
| 基準栄養価 | | | | | | | | 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 |
| とり肉だんご | とり肉、ぶた肉、たまねぎ、でん粉、粉末状植物性たん白、還元水あめ、食塩、チキンオイル、香辛料、揚げ油(大豆油)、ドロマイト、ピロリン酸鉄、焼成カルシウム |
| つみれ | いわしすり身、いわし、たらすり身、砂糖、食塩、加工でん粉、調味料(アミノ酸等) |
| 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 |
| 米粉マカロニ | 米粉 |
| はくさいキムチ | はくさい、かつお節エキス、ぶどう糖果糖液糖、食塩、昆布エキス、パプリカ、一味唐辛子、にんにく |
| 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、ぶどう糖発酵調味料、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 |
| カレールー | 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 |
| コチュジャン | 米みそ、水あめ、麦芽エキス、米こうじ調味料、乾燥唐辛子、砂糖、食塩、酵母エキスパウダー |
| 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) |
| デンメンジャン | 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28日(金)です。口座振替の方は、2月27日(木)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。