

★2月分 献立表★

中野区立第七中学校

全19回

日	献立	牛乳	赤の仲間 血や肉になる	黄の仲間 熱や力の元になる	緑の仲間 体の調子を整える	エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量
1 木	焼きうどん 焼きおにぎり(味噌だれ) 煮浸し ミニトマト	○	牛乳、豚もも肉、おかか, 赤みそ、油揚げ	サラダ油、精白米、上白糖, すりごま、しらたき、白ごま	にんじん、玉葱、干し椎茸, りょくとうもやし、キャベツ, こまつな、ミニトマト	861 kcal 27.3 g 25.4 g 3.9 g
2 金	節分ごはん いわしの蒲焼き 海藻サラダ 味噌汁	○	牛乳、大豆、ちりめんじゃこ, まいわし、海藻サラダ, かつお節、さば節、昆布, わかめ	精白米、押麦, サラダ油、上白糖、白ごま, かたくり粉、薄力粉, 揚げ油、ごま油	こねぎ、しょうが、だいこん, きゅうり、にんじん、玉葱, えのきたけ	831 kcal 34.6 g 23.6 g 3.9 g
5 月	じゃこ入りチャーハン 花しゅうまい 春雨サラダ 中華風コーンスープ	○	牛乳、ちりめんじゃこ, なると、えび、鶏ひき肉, とりがら	精白米、米粒麦、サラダ油, 上白糖、かたくり粉, しゅうまいの皮はるさめ, ごま油	ねぎ、しょうが、玉葱、干し椎茸, キャベツ、きゅうり、にんじん, たけのこ、とうもろこし、こまつな	796 kcal 33.2 g 15.3 g 3.7 g
6 火	ご飯 鶏味噌おでん もやしと青菜のお浸し カリカリ青のり大豆 みかん	○	牛乳、かつお節、昆布, こんぶ、生揚げ、うずら卵, 鶏ひき肉、赤みそ, おかげ、大豆、あおのり	精白米、板こんにゃく, さといも、上白糖、サラダ油, かたくり粉、大豆油	だいこん、にんじん, しょうが、りょくとうもやし, こまつな、みかん	907 kcal 37.0 g 25.9 g 4.1 g
7 水	チーズパン 豚肉とお豆のトマトシュー じやがバターコーン	○	牛乳、豚肩肉、大豆, ひよこまめ、いんげんまめ, とりがら	ひまわり油、じゃがいも, 有塩バター、薄力粉	玉葱、にんじん、トマト, とうもろこし	887 kcal 32.5 g 31.1 g 3.5 g
8 木	ご飯 海老フライ キャベツサラダ 野菜スープ みかん	○	牛乳、えび、たまご	精白米、薄力粉、パン粉, サラダ油、上白糖	キャベツ、きゅうり、にんじん, セロリー、玉葱、こまつな, みかん	750 kcal 27.6 g 17.6 g 2.5 g
9 金	きんぴらごはん いかのねぎ味噌焼き 白菜のお浸し かきたま汁	○	牛乳、豚かた肉、いか, 白みそ、おかげ、かつお節, さば節、昆布、木綿豆腐, たまご	精白米、ごま油, 糸こんにゃく、上白糖, かたくり粉	ごぼう、にんじん、にんにく, ねぎ、はくさい、江戸菜	752 kcal 38.8 g 17.7 g 4.3 g
13 火	ご飯 ぶりの照り焼き カリカリ油揚げの千草和え 味噌汁	○	牛乳、ぶり、油揚げ, かつお節、さば節、昆布	精白米、上白糖、かたくり粉, 三温糖、じゃがいも	キャベツ、ほうれんそう、にんじん, 玉葱、ねぎ	810 kcal 36.0 g 24.6 g 2.7 g
14 水	スパゲッティーボンゴレトマトソース コールスローサラダ チョコチップ蒸しパン	○	牛乳、ベーコン、あさり, 粉チーズ、たまご	スパゲッティー、サラダ油, 有塩バター、薄力粉, 上白糖、チョコチップ, ココア	にんにく、しょうが、玉葱, にんじん、マッシュルーム、トマト, パセリ、キャベツ、とうもろこし	816 kcal 29.7 g 27.7 g 2.9 g
15 木	ご飯 肉じゃが 大豆と雑魚の甘辛揚げ 野菜のみぞドレッシングサラダ いちご	○	牛乳、豚もも肉、大豆, ちりめんじゃこ、白みそ	精白米、サラダ油, じゃがいも、上白糖, かたくり粉、揚げ油、白ごま, ごま油	にんじん、玉葱、さやいんげん, キャベツ、きゅうり、いちご	884 kcal 30.5 g 25.1 g 3.2 g
16 金	きびごはん 好み焼き風卵焼き ふろふき大根 すまし汁	○	牛乳、たまご、豚ばら肉, おかげ、あおのり、鶏ひき肉, 赤みそ、かつお節、昆布	精白米、きび, サラダ油、上白糖、かたくり粉	にんじん、キャベツ、だいこん, はくさい、こまつな	835 kcal 36.1 g 24.9 g 4.1 g
19 月	ご飯 回鍋肉 春雨サラダ みかん	○	牛乳、豚もも肉、赤みそ, 甜麺醤	精白米、サラダ油、上白糖, ごま油、かたくり粉, はるさめ、白ごま	しょうが、ねぎ、にんじん, 青ピーマン、キャベツ、きゅうり, きくらげ、みかん	817 kcal 28.5 g 18.6 g 2.4 g
20 火	麦ご飯 魚の味噌マヨネーズ焼き ほうれん草の辛子醤油和え 吉野汁	○	牛乳、さけ、赤みそ, かつお節、昆布、木綿豆腐, 油揚げ、わかめ	精白米、米粒麦、上白糖, マヨネーズ、かたくり粉	にんじん、ほうれんそう, とうもろこし、たけのこ、ねぎ	758 kcal 36.2 g 20.9 g 2.9 g
21 水	焼きホットドッグ 肉団子のスープ煮 ボイルキャベツ ミニトマト	○	牛乳、ウィンナー, 豚ひき肉、豆腐	コッペパン、かたくり粉, はるさめ	しょうが、ねぎ、にんじん, たけのこ、はくさい、きくらげ, こまつな、キャベツ、ミニトマト	745 kcal 31.9 g 31.1 g 3.1 g
22 木	カツカレー ブロッコリーとパプリカのサラダ りんご	○	牛乳、豚ひれ肉、たまご、豚骨	精白米、米粒麦、薄力粉, パン粉、揚げ油、有塩バター, サラダ油、じゃがいも、上白糖	玉葱、にんじん、キャベツ, ブロッコリー、赤ピーマン, とうもろこし、りんご	874 kcal 26.1 g 23.0 g 2.4 g
23 金	キャロットライス チキンロールド焼き グリーンサラダ 卵とトマトのスープ	○	牛乳、鶏もも肉, プロセスチーズ、とりがら, ベーコン、たまご	精白米、米粒麦、有塩バター, サラダ油、上白糖、かたくり粉	にんじん、キャベツ、きゅうり, こまつな、りんご、玉葱、トマト, パセリ	775 kcal 29.5 g 25.7 g 3.4 g
26 月	ご飯 ほっけの塩焼き ソナのごまだれサラダ じゃが芋とわかめの味噌汁 いちご	○	牛乳、ほっけ、ツナ、赤みそ, かつお節、さば節、昆布, わかめ	精白米、練りゴマ、ごま油, 上白糖、じゃがいも	きゅうり、りょくとうもやし, にんじん、にんにく、玉葱、ねぎ, いちご	775 kcal 36.2 g 21.5 g 3.9 g
27 火	ご飯 麻婆豆腐 大根の中華風浅漬け カップ入り杏仁豆腐	○	牛乳、豚ひき肉、赤みそ, 木綿豆腐、寒天	精白米、サラダ油、上白糖, かたくり粉、ごま油	にんにく、しょうが、にんじん, たけのこ、干し椎茸、ねぎ, だいこん、パインアップル、みかん	797 kcal 29.9 g 21.6 g 3.6 g
28 水	炒めそばの五目あんかけ ニラチヂミ いよかん	○	牛乳、豚もも肉、いか、えび, 豚骨、たまご	蒸し中華めん、サラダ油, 上白糖、かたくり粉、ごま油, 薄力粉	しょうが、にんにく、にんじん, 干し椎茸、たけのこ、玉葱, はくさい、チンゲンツアイ, りょくとうもやし、にら、ねぎ, キムチ、いよかん	804 kcal 38.4 g 21.0 g 3.5 g

※中華麺はそばと同じ製造ラインで作られています。

※献立は学校行事、食材量の仕入れなどにより変更になる場合があります。ご了承ください。

行事食・特別メニュー 2日(節分献立)、14日(バレンタインデー)、22日(3年生応援メニュー)
2月が旬の食材 ぶり、えび、小松菜、ブロッコリー、にら、白菜、ねぎ、いちご

2月になりました。給食室の温度は5°Cを下回り、外の水道のホースが凍り、まだまだ寒いことを実感しております。
また、インフルエンザが流行っています。バランスよく食べて、よく寝て体調に気をつけて過ごして下さい。

エネルギー たんぱく質 脂質 食塩相当量	813 kcal 32.4 g 23.1 g 3.4 g
1ヶ月平均値	★今月の給食目標★

和やかに食事をしよう！