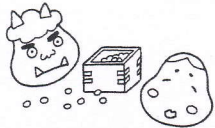


2月のよていにこんだて表



川辺町学校給食センター(電話 53-2329)



今月は、^{こんげつ}節分にちなんで「まめ」がいっぱい登場しますよ！
まめを食べて、まめ(健康・元気)な体を作りましょう。



 食事の前は、 しっかり手を 洗いましょう!	<p>(ド) ドレッシング (マ) マヨネーズ (ケ) ケチャップ ◎ 学校配送 (ゴミは、業者が回収しますので分けてください)</p> <p>給食の基準量 (小) 650kcal (中) 830kcal</p>	<p>1日(水)</p> <p>てづくりカップケーキ (ド)だいこんサラダ ソフトめんミートビーンズソース</p> <p>(小) 713kcal (中) 927kcal</p>	<p>2日(木)</p> <p>野菜の日献立「ほうれん草」 ◎みかんゼリー (ド)ちゅうかサラダ ポークシュウマイ ほうれんそういり キムチチャーハン たまごスープ</p> <p>(小) 592kcal (中) 737kcal</p>	<p>3日(金)</p> <p>節分の献立・ふるさと川辺給食 せつぶんまめ ゆかりあえ いわしのごまだれ むぎごはん としこしのおかず</p> <p>(小) 621kcal (中) 793kcal</p>	
	<p>6日(月)</p> <p>ミニアセロラゼリー (ド)まめまめサラダ むぎごはん だいこんとぶたにくのペっこうに</p> <p>(小) 650kcal (中) 793kcal</p>	<p>7日(火)</p> <p>(ド) やさいサラダ かぼちゃポターージュ クチャップ きりめいり コッパン ロングウインナー</p> <p>(小) 592kcal (中) 743kcal</p>	<p>8日(水)</p> <p>歯の日 みかん (ド) はるさめサラダ こもくらーめん</p> <p>(小) 626kcal (中) 773kcal</p>	<p>9日(木)</p> <p>◎はるか ちくぜんに さわらのみそネーズやき むぎごはん とうふのすましじる</p> <p>(小) 640kcal (中) 793kcal</p>	<p>10日(金)</p> <p>中3の2希望献立 ぶどうグミ あげぎょうざ トックいり ピビンバ かんこくふうスープ</p> <p>(小) 701kcal (中) 873kcal</p>
<p>13日(月)</p> <p>いもけんぴ パリッシュ (ド)はくさいのちゅうかサラダ ちゅうかふう たきこみごはん</p> <p>(小) 589kcal (中) 732kcal</p>	<p>14日(火)</p> <p>ごまあえ やきさばのおろしかけ ◎なっとう むぎごはん さといものみそじる</p> <p>(小) 632kcal (中) 759kcal</p>	<p>15日(水)</p> <p>◎オレンジ うのはなに むぎごはん かきたまじる</p> <p>(小) 655kcal (中) 808kcal</p>	<p>16日(木)</p> <p>中3の3希望献立 ◎とうにゅうプリン (ド)ゆでブロッコリー きなこあげパン やきそば</p> <p>(小) 690kcal (中) 863kcal</p>	<p>17日(金)</p> <p>◎ほらどのキウイ ふくじんづけあえ だいすとさつまいものあげに ふゆやさいカレーライス</p> <p>(小) 692kcal (中) 853kcal</p>	
<p>20日(月)</p> <p>おすすめ朝ごはん ◎ヨーグルト ひじきのにつけ むぎごはん あわせみそじる</p> <p>(小) 651kcal (中) 786kcal</p>	<p>21日(火)</p> <p>(ド) かいそういりサラダ ポークビーンズ マーシャルビーンズ れんこんチップス こめこしよくパン</p> <p>(小) 646kcal (中) 828kcal</p>	<p>22日(水)</p> <p>◎やきプリンタルト (ド) ブロッコリーとキャベツのサラダ ちくわのいそべあげ にんじんごはん ゆばのすましじる</p> <p>(小) 689kcal (中) 834kcal</p>	<p>23日(木)</p> <p>てんのうたんじょうび 天皇誕生日</p>	<p>24日(金)</p> <p>◎りんご (ド) れんこんサラダ むぎごはん ふたじる</p> <p>(小) 725kcal (中) 908kcal</p>	
<p>27日(月)</p> <p>◎いよかん かおりあえ むぎごはん にくじゃが</p> <p>(小) 646kcal (中) 796kcal</p>	<p>28日(火)</p> <p>歯の日・中3卒業お祝い給食 ◎あおりんごグミ ごもく きんぴら くろまいごはん しろみそじる</p> <p>(小) 622kcal (中) 755kcal</p>	<p>大豆の栄養パワー</p> <p>大豆の主成分は良質なたんぱく質です。そのほか、ビタミンやミネラル、脂質も含んでいます。また、骨粗しょう症の予防に役立つイソフラボンや、腸内環境をととのえる大豆オリゴ糖などの成分も含んでいます。</p>			<p>大豆からできる食品</p> <p>おから 豆乳 豆腐 納豆 しょうゆ 油揚げ 生揚げ(厚揚げ) みそ</p> <p>いろいろな大豆加工品で、大豆を食べましょう。</p>

※都合により献立の一部が変更することがあります。

ほかにどんな加工食品があるか調べてみましょう。