



給食だより 2月号



献立表



大田区立羽田小学校

月 2日	火 3日	水 4日	木 5日	金 6日																																			
<p>人気のみそ汁</p> <p>わかめごはん</p> <p>牛乳</p> <p>切干し大根の卵焼き</p> <p>昆布サラダ</p> <p>羽田の人気みそ汁</p> <p>I補* - 591 kcal たんぱく質 25.5 g 脂質 22.2 g 食塩相当量 3.0 g</p>	<p>節分給食</p> <p>いわしの蒲焼丼</p> <p>牛乳</p> <p>けんちん汁</p> <p>手作りふくまめ</p> <p>I補* - 659 kcal たんぱく質 26.3 g 脂質 25.2 g 食塩相当量 1.8 g</p>	<p>懐かし給食</p> <p>コッペパン</p> <p>牛乳</p> <p>くじらの竜田揚げ</p> <p>カレーシチュー</p> <p>I補* - 599 kcal たんぱく質 27.9 g 脂質 22.9 g 食塩相当量 2.8 g</p>	<p>懐かし給食</p> <p>ソフト麺みそミート</p> <p>牛乳</p> <p>キャベツとちくわのマヨ和え</p> <p>くだもの(国産ネーブル)</p> <p>I補* - 570 kcal たんぱく質 24.6 g 脂質 20.8 g 食塩相当量 2.9 g</p>	<p>海苔の日</p> <p>麦ごはん</p> <p>焼きのり</p> <p>牛乳</p> <p>肉じゃがカレー煮</p> <p>じゃこ入りわかめサラダ</p> <p>I補* - 535 kcal たんぱく質 19.8 g 脂質 13.5 g 食塩相当量 2.1 g</p>	7日(土)	10日	11日	12日	13日	<p>麦ごはん</p> <p>牛乳</p> <p>韓国風そぼろふりかけ</p> <p>手作りシューマイ</p> <p>チゲスープ</p> <p>I補* - 612 kcal たんぱく質 28.9 g 脂質 20.3 g 食塩相当量 2.5 g</p>	<p>サーモンクリーム スパゲッティ</p> <p>牛乳</p> <p>コーンサラダ</p> <p>ジュリエンスープ</p> <p>I補* - 668 kcal たんぱく質 27.4 g 脂質 29.2 g 食塩相当量 3.3 g</p>	<p>建国記念の日</p>  <p>建国記念の日</p> <p>I補* - 530 kcal たんぱく質 22.4 g 脂質 20.7 g 食塩相当量 2.9 g</p>	<p>プルコギ丼</p> <p>牛乳</p> <p>わかめサラダ</p> <p>白菜スープ</p> <p>I補* - 603 kcal たんぱく質 23.8 g 脂質 21.4 g 食塩相当量 3.6 g</p>	<p>いちごサンド</p> <p>牛乳</p> <p>かぶの米粉シチュー</p> <p>キャロット ドレッシングサラダ</p> <p>I補* - 635 kcal たんぱく質 26.5 g 脂質 29.2 g 食塩相当量 2.9 g</p>	16日	17日	18日	19日	20日	<p>チリコンカンライス</p> <p>牛乳</p> <p>コーンチャウダー</p> <p>コールスローサラダ</p> <p>I補* - 667 kcal たんぱく質 25.4 g 脂質 21.6 g 食塩相当量 2.3 g</p>	<p>秋田県郷土料理</p> <p>麦ごはん</p> <p>牛乳</p> <p>鯖の味噌煮風</p> <p>海苔サラダ</p> <p>きりたんぼ汁</p> <p>I補* - 602 kcal たんぱく質 26.9 g 脂質 17.0 g 食塩相当量 2.4 g</p>	<p>スイートポテトトースト</p> <p>牛乳</p> <p>ポトフ</p> <p>ひじきとコーンのサラダ</p> <p>I補* - 530 kcal たんぱく質 22.4 g 脂質 20.7 g 食塩相当量 2.9 g</p>	<p>減塩献立</p> <p>麦ごはん</p> <p>牛乳</p> <p>ヤンニョムチキン</p> <p>海苔入りナムル</p> <p>中華風卵スープ</p> <p>I補* - 651 kcal たんぱく質 24.5 g 脂質 27.4 g 食塩相当量 1.9 g</p>	<p>きつねうどん</p> <p>牛乳</p> <p>肉まん</p> <p>くだもの(いちご)</p> <p>I補* - 597 kcal たんぱく質 24.6 g 脂質 20.5 g 食塩相当量 3.0 g</p>	23日	24日	25日	26日	27日	<p>天皇誕生日</p>  <p>天皇誕生日</p> <p>I補* - 553 kcal たんぱく質 26.9 g 脂質 16.6 g 食塩相当量 1.7 g</p>	<p>麦ごはん</p> <p>牛乳</p> <p>きびなごの野菜あんかけ</p> <p>バンバンジーサラダ</p> <p>豚肉と豆腐の中華スープ</p> <p>I補* - 546 kcal たんぱく質 20.3 g 脂質 24.1 g 食塩相当量 2.5 g</p>	<p>ナン</p> <p>牛乳</p> <p>キーマカレー</p> <p>カントリーサラダ</p> <p>くだもの(せとか)</p> <p>I補* - 546 kcal たんぱく質 20.3 g 脂質 24.1 g 食塩相当量 2.5 g</p>	<p>5年生和菓子コラボ</p> <p>麦ごはん</p> <p>牛乳</p> <p>さごしのネギ味噌焼き</p> <p>野菜たっぷりけんちん汁</p> <p>ゆずあん団子</p> <p>I補* - 614 kcal たんぱく質 27 g 脂質 17.4 g 食塩相当量 2 g</p>	<p>麦ごはん</p> <p>牛乳</p> <p>煮込みハンバーグ</p> <p>ポテトサラダ</p> <p>ABCマカロニスープ</p> <p>I補* - 650 kcal たんぱく質 25.3 g 脂質 23.8 g 食塩相当量 2.3 g</p>	<p>大田区学校給食週間(1/24~2/6)</p> <p>2/2人気のみそ汁のアンケートを実施しました。</p> <p>2/3節分献立(いわし&大豆)</p> <p>2/4・5懐かし給食(くじら&ソフト麺)</p> <p>2/6海苔の日</p> <p>2/17秋田県郷土料理(きりたんぼ汁)</p> <p>2/19東邦大学共同研究献立(減塩献立)</p> <p>2/26 5年生和菓子コラボ:「おおたの未来づくり」の一環で地元 の和菓子屋さん協力のもと、あたらしい和菓子の開発を行いました。 5年生が出したアイディアを参考に、では白あんをかけた白玉 団子を提供します。</p>		<p>大田区学校給食週間の取組の一環で、 「みそ汁の具材」人気投票を行いました。結果をも とに人気の具材を盛り込んだみそ汁を作ります。</p> <p>1位: わかめ 食いしん 2位: 豆腐 坊 3位: じゃがいも</p> <p>アンケートに御協力いただきありがとうございました。</p>		
7日(土)	10日	11日	12日	13日																																			
<p>麦ごはん</p> <p>牛乳</p> <p>韓国風そぼろふりかけ</p> <p>手作りシューマイ</p> <p>チゲスープ</p> <p>I補* - 612 kcal たんぱく質 28.9 g 脂質 20.3 g 食塩相当量 2.5 g</p>	<p>サーモンクリーム スパゲッティ</p> <p>牛乳</p> <p>コーンサラダ</p> <p>ジュリエンスープ</p> <p>I補* - 668 kcal たんぱく質 27.4 g 脂質 29.2 g 食塩相当量 3.3 g</p>	<p>建国記念の日</p>  <p>建国記念の日</p> <p>I補* - 530 kcal たんぱく質 22.4 g 脂質 20.7 g 食塩相当量 2.9 g</p>	<p>プルコギ丼</p> <p>牛乳</p> <p>わかめサラダ</p> <p>白菜スープ</p> <p>I補* - 603 kcal たんぱく質 23.8 g 脂質 21.4 g 食塩相当量 3.6 g</p>	<p>いちごサンド</p> <p>牛乳</p> <p>かぶの米粉シチュー</p> <p>キャロット ドレッシングサラダ</p> <p>I補* - 635 kcal たんぱく質 26.5 g 脂質 29.2 g 食塩相当量 2.9 g</p>	16日	17日	18日	19日	20日	<p>チリコンカンライス</p> <p>牛乳</p> <p>コーンチャウダー</p> <p>コールスローサラダ</p> <p>I補* - 667 kcal たんぱく質 25.4 g 脂質 21.6 g 食塩相当量 2.3 g</p>	<p>秋田県郷土料理</p> <p>麦ごはん</p> <p>牛乳</p> <p>鯖の味噌煮風</p> <p>海苔サラダ</p> <p>きりたんぼ汁</p> <p>I補* - 602 kcal たんぱく質 26.9 g 脂質 17.0 g 食塩相当量 2.4 g</p>	<p>スイートポテトトースト</p> <p>牛乳</p> <p>ポトフ</p> <p>ひじきとコーンのサラダ</p> <p>I補* - 530 kcal たんぱく質 22.4 g 脂質 20.7 g 食塩相当量 2.9 g</p>	<p>減塩献立</p> <p>麦ごはん</p> <p>牛乳</p> <p>ヤンニョムチキン</p> <p>海苔入りナムル</p> <p>中華風卵スープ</p> <p>I補* - 651 kcal たんぱく質 24.5 g 脂質 27.4 g 食塩相当量 1.9 g</p>	<p>きつねうどん</p> <p>牛乳</p> <p>肉まん</p> <p>くだもの(いちご)</p> <p>I補* - 597 kcal たんぱく質 24.6 g 脂質 20.5 g 食塩相当量 3.0 g</p>	23日	24日	25日	26日	27日	<p>天皇誕生日</p>  <p>天皇誕生日</p> <p>I補* - 553 kcal たんぱく質 26.9 g 脂質 16.6 g 食塩相当量 1.7 g</p>	<p>麦ごはん</p> <p>牛乳</p> <p>きびなごの野菜あんかけ</p> <p>バンバンジーサラダ</p> <p>豚肉と豆腐の中華スープ</p> <p>I補* - 546 kcal たんぱく質 20.3 g 脂質 24.1 g 食塩相当量 2.5 g</p>	<p>ナン</p> <p>牛乳</p> <p>キーマカレー</p> <p>カントリーサラダ</p> <p>くだもの(せとか)</p> <p>I補* - 546 kcal たんぱく質 20.3 g 脂質 24.1 g 食塩相当量 2.5 g</p>	<p>5年生和菓子コラボ</p> <p>麦ごはん</p> <p>牛乳</p> <p>さごしのネギ味噌焼き</p> <p>野菜たっぷりけんちん汁</p> <p>ゆずあん団子</p> <p>I補* - 614 kcal たんぱく質 27 g 脂質 17.4 g 食塩相当量 2 g</p>	<p>麦ごはん</p> <p>牛乳</p> <p>煮込みハンバーグ</p> <p>ポテトサラダ</p> <p>ABCマカロニスープ</p> <p>I補* - 650 kcal たんぱく質 25.3 g 脂質 23.8 g 食塩相当量 2.3 g</p>	<p>大田区学校給食週間(1/24~2/6)</p> <p>2/2人気のみそ汁のアンケートを実施しました。</p> <p>2/3節分献立(いわし&大豆)</p> <p>2/4・5懐かし給食(くじら&ソフト麺)</p> <p>2/6海苔の日</p> <p>2/17秋田県郷土料理(きりたんぼ汁)</p> <p>2/19東邦大学共同研究献立(減塩献立)</p> <p>2/26 5年生和菓子コラボ:「おおたの未来づくり」の一環で地元 の和菓子屋さん協力のもと、あたらしい和菓子の開発を行いました。 5年生が出したアイディアを参考に、では白あんをかけた白玉 団子を提供します。</p>		<p>大田区学校給食週間の取組の一環で、 「みそ汁の具材」人気投票を行いました。結果をも とに人気の具材を盛り込んだみそ汁を作ります。</p> <p>1位: わかめ 食いしん 2位: 豆腐 坊 3位: じゃがいも</p> <p>アンケートに御協力いただきありがとうございました。</p>												
16日	17日	18日	19日	20日																																			
<p>チリコンカンライス</p> <p>牛乳</p> <p>コーンチャウダー</p> <p>コールスローサラダ</p> <p>I補* - 667 kcal たんぱく質 25.4 g 脂質 21.6 g 食塩相当量 2.3 g</p>	<p>秋田県郷土料理</p> <p>麦ごはん</p> <p>牛乳</p> <p>鯖の味噌煮風</p> <p>海苔サラダ</p> <p>きりたんぼ汁</p> <p>I補* - 602 kcal たんぱく質 26.9 g 脂質 17.0 g 食塩相当量 2.4 g</p>	<p>スイートポテトトースト</p> <p>牛乳</p> <p>ポトフ</p> <p>ひじきとコーンのサラダ</p> <p>I補* - 530 kcal たんぱく質 22.4 g 脂質 20.7 g 食塩相当量 2.9 g</p>	<p>減塩献立</p> <p>麦ごはん</p> <p>牛乳</p> <p>ヤンニョムチキン</p> <p>海苔入りナムル</p> <p>中華風卵スープ</p> <p>I補* - 651 kcal たんぱく質 24.5 g 脂質 27.4 g 食塩相当量 1.9 g</p>	<p>きつねうどん</p> <p>牛乳</p> <p>肉まん</p> <p>くだもの(いちご)</p> <p>I補* - 597 kcal たんぱく質 24.6 g 脂質 20.5 g 食塩相当量 3.0 g</p>	23日	24日	25日	26日	27日	<p>天皇誕生日</p>  <p>天皇誕生日</p> <p>I補* - 553 kcal たんぱく質 26.9 g 脂質 16.6 g 食塩相当量 1.7 g</p>	<p>麦ごはん</p> <p>牛乳</p> <p>きびなごの野菜あんかけ</p> <p>バンバンジーサラダ</p> <p>豚肉と豆腐の中華スープ</p> <p>I補* - 546 kcal たんぱく質 20.3 g 脂質 24.1 g 食塩相当量 2.5 g</p>	<p>ナン</p> <p>牛乳</p> <p>キーマカレー</p> <p>カントリーサラダ</p> <p>くだもの(せとか)</p> <p>I補* - 546 kcal たんぱく質 20.3 g 脂質 24.1 g 食塩相当量 2.5 g</p>	<p>5年生和菓子コラボ</p> <p>麦ごはん</p> <p>牛乳</p> <p>さごしのネギ味噌焼き</p> <p>野菜たっぷりけんちん汁</p> <p>ゆずあん団子</p> <p>I補* - 614 kcal たんぱく質 27 g 脂質 17.4 g 食塩相当量 2 g</p>	<p>麦ごはん</p> <p>牛乳</p> <p>煮込みハンバーグ</p> <p>ポテトサラダ</p> <p>ABCマカロニスープ</p> <p>I補* - 650 kcal たんぱく質 25.3 g 脂質 23.8 g 食塩相当量 2.3 g</p>	<p>大田区学校給食週間(1/24~2/6)</p> <p>2/2人気のみそ汁のアンケートを実施しました。</p> <p>2/3節分献立(いわし&大豆)</p> <p>2/4・5懐かし給食(くじら&ソフト麺)</p> <p>2/6海苔の日</p> <p>2/17秋田県郷土料理(きりたんぼ汁)</p> <p>2/19東邦大学共同研究献立(減塩献立)</p> <p>2/26 5年生和菓子コラボ:「おおたの未来づくり」の一環で地元 の和菓子屋さん協力のもと、あたらしい和菓子の開発を行いました。 5年生が出したアイディアを参考に、では白あんをかけた白玉 団子を提供します。</p>		<p>大田区学校給食週間の取組の一環で、 「みそ汁の具材」人気投票を行いました。結果をも とに人気の具材を盛り込んだみそ汁を作ります。</p> <p>1位: わかめ 食いしん 2位: 豆腐 坊 3位: じゃがいも</p> <p>アンケートに御協力いただきありがとうございました。</p>																						
23日	24日	25日	26日	27日																																			
<p>天皇誕生日</p>  <p>天皇誕生日</p> <p>I補* - 553 kcal たんぱく質 26.9 g 脂質 16.6 g 食塩相当量 1.7 g</p>	<p>麦ごはん</p> <p>牛乳</p> <p>きびなごの野菜あんかけ</p> <p>バンバンジーサラダ</p> <p>豚肉と豆腐の中華スープ</p> <p>I補* - 546 kcal たんぱく質 20.3 g 脂質 24.1 g 食塩相当量 2.5 g</p>	<p>ナン</p> <p>牛乳</p> <p>キーマカレー</p> <p>カントリーサラダ</p> <p>くだもの(せとか)</p> <p>I補* - 546 kcal たんぱく質 20.3 g 脂質 24.1 g 食塩相当量 2.5 g</p>	<p>5年生和菓子コラボ</p> <p>麦ごはん</p> <p>牛乳</p> <p>さごしのネギ味噌焼き</p> <p>野菜たっぷりけんちん汁</p> <p>ゆずあん団子</p> <p>I補* - 614 kcal たんぱく質 27 g 脂質 17.4 g 食塩相当量 2 g</p>	<p>麦ごはん</p> <p>牛乳</p> <p>煮込みハンバーグ</p> <p>ポテトサラダ</p> <p>ABCマカロニスープ</p> <p>I補* - 650 kcal たんぱく質 25.3 g 脂質 23.8 g 食塩相当量 2.3 g</p>																																			
<p>大田区学校給食週間(1/24~2/6)</p> <p>2/2人気のみそ汁のアンケートを実施しました。</p> <p>2/3節分献立(いわし&大豆)</p> <p>2/4・5懐かし給食(くじら&ソフト麺)</p> <p>2/6海苔の日</p> <p>2/17秋田県郷土料理(きりたんぼ汁)</p> <p>2/19東邦大学共同研究献立(減塩献立)</p> <p>2/26 5年生和菓子コラボ:「おおたの未来づくり」の一環で地元 の和菓子屋さん協力のもと、あたらしい和菓子の開発を行いました。 5年生が出したアイディアを参考に、では白あんをかけた白玉 団子を提供します。</p>		<p>大田区学校給食週間の取組の一環で、 「みそ汁の具材」人気投票を行いました。結果をも とに人気の具材を盛り込んだみそ汁を作ります。</p> <p>1位: わかめ 食いしん 2位: 豆腐 坊 3位: じゃがいも</p> <p>アンケートに御協力いただきありがとうございました。</p>																																					

食材料購入ならびに学校行事などの都合により献立を変更することがあります。

今月の目標: 後始末をきちんとしよう