

こんだて通信



令和 7年 2月 17日 (月)

献立・使用器具

- ・ごはん しゃもじ2本
- ・骨太ふりかけ スプーン
- ・親子焼き トング
- ・根菜汁 大おたま
- ・牛乳

配膳図・目安量

骨太ふりかけ
スプーン 多め1杯

根菜汁
大おたま 1杯ちょっと



献立ひとくちメモ



* かみかみ給食 *

* よくかんで食べると、いいことがたくさんあります *



今日の主な食材産地 米：宮城県 麦：福井・富山・石川 にんじん、さつまいも、ねぎ：千葉県
玉ねぎ：北海道 ごぼう：青森県 大根：神奈川県 ちりめんじゃこ：徳島県 小松菜：東京都
たけのこ：四国 ごま：中南米 かつお粉：鹿児島県 けずりぶし：静岡県 鶏肉、たまご：国産

こんだて通信



令和 7年 2月 18日 (火)

献立・使用器具

- ・ビスキュイパン 手袋
- ・具たくさんボルシチ 大おたま
- ・カラフルサラダ ギザ玉
- ・はまさき 手袋
- ・牛乳

配膳図・目安量

カラフルサラダ
ギザ玉 1杯

ボルシチ
大おたま 1杯ちょっと

今日の給食は、志茂田
小6年生が家庭科の授
業で立てた献立です♪



献立ひとくちメモ

おいしい国産オレンジ



今月は、国産のかんきつを3回出します。みかんなど柑橘類のくだものに含まれる**ビタミンC**は、**からだの免疫力を高める働き**があります。くだものや野菜を積極的に食べて強いからだを作しましょう！



10日きよみ



18日はまさき



27日ネーブル

今日の主な食材産地 にんじん：千葉県 玉ねぎ、コーン、バター：北海道 ジャガイモ：長崎県
もやし：栃木県 キャベツ：愛知県 しょうが：高知県 パセリ、セロリ：静岡県
きゅうり、とりがら：宮崎県 にんにく：青森県 豚肉：茨城県 ジャコ：瀬戸内海、愛媛
あーもんど：アメリカ たまご：千葉、青森県 はまさき：佐賀県

こんだて通信



令和 7年 2月19 日 (水)

献立・使用器具

- あんかけ焼きそば
 - { めん トング
 - { あんかけ 大おたま
- 大学芋 おたま
- 牛乳

配膳図・目安量

あんかけ
大おたま 1杯程度



大学芋
おたま 1杯ちょっと

献立ひとくちメモ



* 3年生リクエスト給食 *

リクエストアンケート結果

3年1組

主食 あんかけ焼きそば 主菜 から揚げ
副菜 みそ汁 デザート しゅわしゅわポンチ

3年2組

主食 ラーメン 主菜 から揚げ 副菜 大学芋
デザート マーブルケーキ

3年3組

主食 しょうゆラーメン 主菜 ロックチキン
副菜 パリパリサラダ デザート しゅわしゅわポンチ

3年4組

主食 揚げパン 主菜 揚げ餃子
副菜 パリパリサラダ デザート フルーツポンチ

3年5組

主食 ジャージャー麺 主菜 ロックチキン
副菜 パリパリサラダ デザート フルーツポンチ

3年6組

主食 ビスキュイパン 主菜 ロックチキン
副菜 パリパリサラダ デザート オープンアップルパイ

今日は、3年1組主食部門1位『あんかけ焼きそば』、3年2組副菜部門『大学芋』です♪

今日の主な食材産地 にんじん、さつまいも：千葉県 白菜：茨城県 玉ねぎ：北海道 しょうが：高知県
もやし、ねぎ：栃木県 にんにく：青森県 たけのこ：四国 白菜：茨城県 小松菜：東京都
ほししいたけ：大分県 うずらのたまご：愛知県 ごま：中南米 水あめ：アメリカ いか：ペルー

こんだて通信



令和 7年 2月 20日（木）

献立・使用器具

ビーフストロガノフ

- ごはん しゃもじ2本
- ビーフストロガノフ 大おたま
- マセドアンサラダ おたま
- いちご（2粒） 手袋
- 牛乳

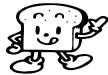
配膳図・目安量

ビーフストロガノフ
大おたま1杯ちょっと



マセドアンサラダ
おたま 1杯

献立ひとくちメモ



いろいろな豆

豆類は、昔から日本人の食生活を支えてきた食品です。日本の伝統食には、正月の黒豆やきんとん、小正月の小豆がゆ、お彼岸のぼた餅やおはぎなど、さまざまな豆料理があります。

日本では、甘く味付けされた調理法が多いですが、外国では、煮込み料理など、さまざまな調理法で食べられています。今日は、ビーフストロガノフにひよこ豆入れました。



小豆



大豆



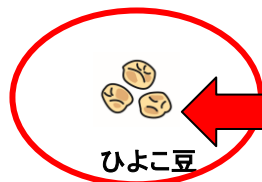
レンズ豆



いんげん豆



赤えんどう



ひよこ豆

今日のストロガノフに入っています。



花豆

今日の主な食材産地 米：宮城県 麦：福井・富山・石川 にんじん：千葉県 にんにく：青森県
玉ねぎ、バター：北海道 しょうが：高知県 ジャガ芋、いちご：長崎県 きゅうり：宮崎県
セロリ：静岡県 牛肉：北海道、埼玉県 ひよこ豆：アメリカ

こんだて通信

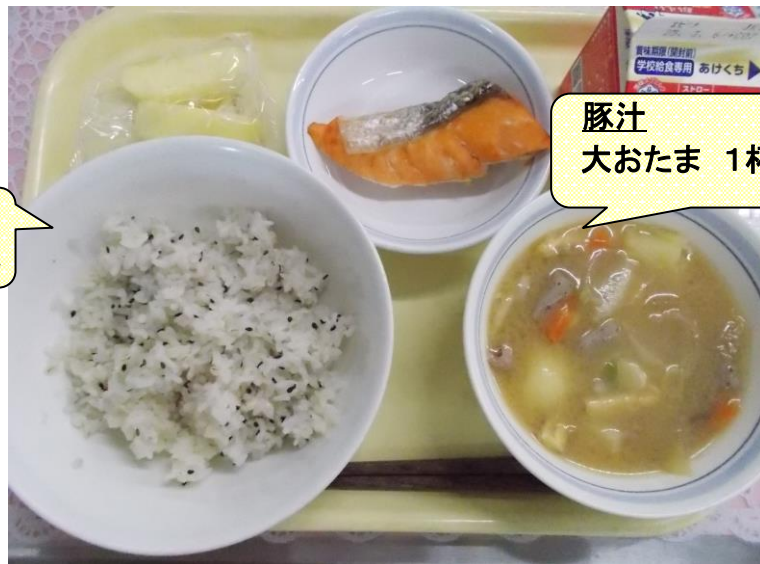


令和7年 2月 21日 (金)

献立・使用器具

- ・ごまごはん しゃもじ 2本
- ・焼き魚 トング
- ・豚汁 大おたま
- ・りんご 手袋
- ・牛乳

配膳図・目安量



ごまご飯
しゃもじ2杯程度

豚汁
大おたま 1杯ちょっと

献立ひとくちメモ



* 冬においしい野菜 *

寒さや乾燥、雪など、作物にとっても過ごしにくい冬は、土の中で育つ根菜類と、霜にあたることで甘みや栄養が増すほうれん草や白菜などの葉物野菜が旬を迎えます。

ごぼう



ブロッコリー



ねぎ



ほうれん草



大根

にんじん



白菜



今日の主な食材産地：米：宮城県 麦：福井・富山・石川県 にんじん、ねぎ：千葉県 大根：神奈川県
ごぼう：青森県 ジャガイモ：長崎県 鮭：チリ ごま：中南米 さば削り節 りんご：国産