





☆ごはんは長井産はえぬき一等米です。

長井市給食共同調理場

献立作成者:栄養士 佐竹直子

曜日	献立	材料	(曜日)	献立	材料
2月	【防災の日献立】 わかめごはん 鶏肉のバジル焼き 切干大根のナムル みそ汁(もやし 油揚げ・庄内麩) 牛乳	ごはん,オリーブオイル,きび砂糖 ごま油,ごま,庄内麩,わかめ,鶏肉油揚,醤油,かつお節,煮干し,みそ 牛乳,にんにく,バジル,切干大根 人参,カラーピーマン,きゅうりもやし,白ワイン,塩,こしょう	17 火	【十五夜献立】 ごはん 鶏の ハニーマスタード焼き 切干しとひじきの煮物 月見汁 お月見フルポン	ではん、はちみつ、糸こん、きび砂糖 里芋、ゼリーミックス、鶏肉、ひじき 茎わかめ、 <b>打ち豆</b> 、さつま揚げ かつお節、豚肉、桃、切干大根、人参 大根、みつば、干椎茸、パイン缶 みかん、リンゴ、ラフランス レモン、あらびきマスタード 醤油、白ワイン、酒、塩
3 火	ごはん 白身魚となすの 甘酢あん キャベツの塩昆布和え みそ汁(小松菜・しめじ 豆腐・油揚げ) 野菜ジュース	<b>ごはん</b> ,でんぷん,米油,きび砂糖,ごまホキ,塩昆布,豆腐,油揚,かつお節,煮干しみそ,生姜, <b>なす</b> ,玉ねぎ,キャベツきゅうり,小松菜,しめじ,醤油,酒米酢,野菜ジュース	18 水	玄米入りごはん 白身魚のみそマヨ焼き 納豆和え 豆腐スープ バナナ	<b>ごはん</b> ,玄米,ノンエッグマヨネーズきび砂糖,ごま油,メルルーサ,みそ納豆,かつお節,豆腐,玉ねぎ,パプリカほうれん草,豆もやし,人参,青梗菜,ねぎバナナ,塩,こしょう,醤油,鶏がらスープ
4 水	ごまダレサラダうどん 春巻き メープル小魚アーモンド ヨーグルト	国産小麦うどん,米油,ごま,きび砂糖 アーモンド,メイプルシロップ ツナ,かつお節,昆布,春巻き 煮干し,ヨーグルト,キャベツ,きゅうり 人参,とうもろこし,パプリカ ごまドレッシング,醤油,みりん	19木	黒糖食パン 草岡ポークフランクの ケチャップ炒め フライドポテト ジュリアンヌスープ 牛乳	黒糖食パン,グルテンフリーパスタ じゃがいも,米油,ベーコン,牛乳 草岡減塩無添ポークフランク,しめじ 玉ねぎ,カラーピーマン,みりん トマトケチャップ,人参,キャベツ あらびきマスタード,塩,ブイヨン
5 木	ごはん さわらの香り焼き きんぴらごぼう すまし汁(なると・春雨 しめじ・みつば) 和梨	<b>ごはん</b> ,きび砂糖,糸こん,ごま油,ごま緑豆春雨,さわら,みそ,なると,かつお節大葉,ごぼう,人参,しめじ,みつば, <b>和梨</b> 酒,みりん,醤油,塩	20 金	【食育の日献立】 栗ごはん 揚げかれいのあんかけ 菊花入りひたし みそ汁(なす・生揚げ) ヨーグルト	<b>ごはん</b> ,もち米,栗,でんぷん,米油,昆布きび砂糖,油カレイ,かつお節,生揚げみそ,ヤクルトヨーグルト,えのきたけ干椎茸,しめじ,ほうれん草,キャベツもやし,もってのほか,なす,塩,酒,醤油
6 金	なすと豚肉の甘辛丼 (玄米入りごはん) じゃこ入りおひたし みそ汁(あさり・豆腐 ねぎ) バナナ	<b>ごはん</b> ,玄米,ごま油,きび砂糖,豚肉みそ,きざみのり,揚げちりめん,豆腐あさり,かつお節,煮干し,生姜, <b>なす</b> 玉ねぎ,ほうれん草,人参,キャベツねぎ,バナナ,醤油	24 火	麦入りごはん 焼きぎょうざ 麻婆春雨 わかめスープ 牛乳	<b>ごはん</b> ,大麦,米油,緑豆春雨,きび砂糖 ごま油,ごま,ぎょうざ,豚肉,みそ,わかめ 牛乳,たけのこ,人参,ねぎ,生姜,にんにく グリンピース,もやし,とうもろこし 醤油,酒,豆板醤,塩,鶏がらスープ
9月	ごはん さばのみそ煮 野菜のねばねば和え 米粉めん汁 和梨	ごはん,米粉めん,さばみそ煮,キャベツなっとう昆布,かつお節,豚肉,人参きゅうり,ごぼう,みつば,干椎茸和梨,醤油,塩	25 水	ごはん あじの塩麴焼き なすのみそ炒め 具沢山汁 バナナ	<b>ごはん</b> ,きび砂糖,米油,あじ,みそ,豆腐鶏肉,かつお節,なす,カラーピーマン干椎茸,人参,小松菜,バナナ,塩麹,酒
10 火 ★	かぼちゃとなすの キーマカレー (玄米入りごはん) ハートのオムレツ 海藻サラダ 野菜ジュース	ごはん,玄米,豆乳バター,米油,ごま油きび砂糖,豚肉,ハートのオムレツ海藻サラダ,にんにく,生姜,玉ねぎ,人参かぼちゃ,なす,トマト,キャベツ,醤油きゅうり,トマトケチャップ,カレー粉塩,中濃ソース,米酢,野菜ジュース	26 木 ★	シーフードスパゲティ 野菜いっぱいスープ フルーツヨーグルト	スパゲティ,オリーブオイル,豆乳バター じゃがいも,えび,あさり,いか,たこ イタヤ貝,ベーコン,ヨーグルト,玉ねぎ えのきたけ,しめじ,エリンギ <b>,にんにく</b> 乾燥パセリ,人参,キャベツ,セロリ,みかん とうもろこし,りんご,桃,ラフランス,醤油 アロエ,白ワイン,塩,ブイヨン,こしょう
11水	もち麦入りごはん 高野豆腐とじゃがいもの そぼろ煮 さっぱり納豆 夏野菜のみそ汁 ヨーグルト	<b>ごはん</b> ,もち麦,米油,きび砂糖,でんぷんじゃがいも,鶏肉,高野豆腐,かつお節納豆,油揚,煮干し,みそ,ヨーグルト生姜,人参,干椎茸,グリンピース,大葉ズッキーニ, <b>なす</b> ,玉ねぎ, <b>かぼちゃ</b> ,酒みりん,醤油,梅	27 金	ごはん 豚肉のパインソテー アスパラ菜のおかか和え みそ汁(じゃがいも 玉ねぎ・わかめ) 野菜ジュース	<b>ごはん</b> ,でんぷん,米油,じゃがいも,豚肉かつお節,わかめ,煮干し,みそ,生姜アスパラガス,パイン缶,アスパラ菜もやし,人参,玉ねぎ,醤油,塩野菜ジュース
	涼拌麺 じゃこトマト 大学いも 牛乳	国産小麦ラーメン,ごま油,きび砂糖 さつまいも,米油,ごま,草岡ハム,人参 揚げちりめん,牛乳,きゅうり,ピーマン 干椎茸,トマト,大葉,醤油,鶏がらスープ 米酢,みりん,酒	30 月	ごはん きびなごの南蛮漬け ごぼうと茎わかめの マヨサラ みそ汁(庄内麩・しめじ わかめ) 牛乳	<b>ごはん</b> 、米油,きび砂糖,きびなご ノンエッグマヨネーズ,庄内麩,でんぷん 茎わかめ,鶏肉,わかめ,煮干し,かつお節 みそ,牛乳,玉ねぎ,人参,ピーマン,ごぼう きゅうり,しめじ,醤油,米酢
	【敬者の日 まごわやさしい献立】 玄米入りごはん 鮭のきじ焼き 切り昆布の煮物 みそ汁(キャベツ	ごはん,玄米,きび砂糖,ごま さつまいも,さけ,みそ,すき昆布 油揚, <b>打ち豆</b> ,酒,かつお節,煮干し 生姜,人参,大根,醤油,キャベツ しめじ,小松菜 メロンみりん	月平均	☆長井市産の食材は太学	7質16.6g 脂質10.3g 塩1.3g ➡になっています。 対を変更することがあります。

生姜,人参,大根,醤油,キャベツしめじ,小松菜,メロン,みりん

みそ汁(キャベツ しめじ・小松菜)

メロン