



# 2024年 2月 学校給食献立表

☆よくかんで食べよう！

高取町立学校給食センター（幼稚園・小学校）

日	献立名	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
1木	コッペパン カレーうどん チンゲンサイのソテー	○	牛乳 鶏肉、油揚げ カットウインナー	コッペパン うどん 米油	たまねぎ、にんじん、青ねぎ チンゲン菜、スイートコーン、ぶなしめじ、たまねぎ
2金	ごはん あじつけのり いわしのうめに ほうれん草のおひたし あかだし	○	牛乳 味付けのり いわしの梅煮 かつお節 豆腐、わかめ、ハ丁みそ、だしパック	精白米 白すりごま、砂糖 ざといも	ほうれん草、にんじん えのきたけ、青ねぎ
5月	おぎごはん(どんぶり) きざみたくあん スタミナどん はくさいのごまあえ	○	牛乳 豚肉	精白米、精麦 砂糖、白いりごま、てん粉、米油、ごま油 白いりごま、白すりごま、砂糖	きざみたくあん にんにく、しょうが、たけのこ、もやし、にんじん、にら、玉ねぎ 白菜、にんじん
6火	こめコパン プレーンオムレツ だいこんサラダ さつまいものシチュー	○	牛乳 プレーンオムレツ ベーコン、普通牛乳、クリーム	米粉パン イリアンド レタング さつまいも	大根、きゅうり、にんじん にんじん、たまねぎ
7水	おぎごはん ふりかけ とうふやさしいハンバーグ きんぴらごぼう ぶたじる	○	牛乳 ふりかけ 豆腐野菜ハンバーグ 鶏肉 豚肉、油揚げ、豆腐、みそ	精白米、精麦 白いりごま、白すりごま、砂糖、ごま油 じゃがいも	ごぼう、つきこんにゃく、にんじん 大根、にんじん、青ねぎ
8木	コッペパン やわらか肉団子(1個) ゆでブロッコリー(マヨネーズこぶくろ) やさしいたっぷりスープ りんごジャム	○	牛乳 肉団子(キャップ) ベーコン	コッペパン マヨネーズ(全卵型) りんごジャム	ブロッコリー 西洋かぼちゃ、にんじん、小松菜、干しいたけ、たまねぎ
9金	ごはん ミルメークコーヒー ならかぼちゃやまどがーフライ だいこんキムチ はるさめスープ	○	牛乳 奈良かぼちゃ大和がーフライ 鶏肉	精白米 ミルメークコーヒー液体 米油 はるさめ、てん粉	大根キムチ にんじん、たけのこ、玉ねぎ、干しいたけ、青ねぎ、しょうが
13火	パレンタインこんだて こめコパン ハートハンバーグ コーンスープ パレンタインデザート	○	牛乳 ハート型ハンバーグ ベーコン、普通牛乳、クリーム	米粉パン 米油、砂糖 じゃがいも ガトーショコラ	にんじん、たまねぎ、マッシュルーム、スイートコーン
14水	ごはん(カレーざら) ハヤシライス コンビネーションサラダ	○	牛乳 豚肉	精白米 じゃがいも、米油、砂糖 フレンド レタング	たまねぎ、にんじん、グリーンピース ブロッコリー、きゅうり、キャベツ、インゲン豆
15木	コッペパン ミルメークコーヒー やさそば パンパンジー	○	牛乳 豚肉、いか、あおのり 鶏ささ身水煮	コッペパン ミルメークコーヒー液体 ソース焼きそば、米油 檸檬鶏ドレッシング	キャベツ、にんじん、たまねぎ きゅうり、もやし
16金	ごはん(どんぶり) きざみたくあん かたひらあかねのひきにくどん とうふとじゃがいものみそ汁	○	牛乳 豚ひき肉、大豆水煮 豆腐、油揚げ、みそ、だしパック	精白米 砂糖、ごま油 じゃがいも	きざみたくあん しょうが、片平あかね甘酢漬、大和まな漬、青ねぎ にんじん、たまねぎ、青ねぎ
19月	おぎごはん ふりかけ ポークコロケ こまつなのおひたし ごんだじる	○	牛乳 ふりかけ かつお節 豚肉、油揚げ、みそ	精白米、精麦 ポークコロケ、米油 白すりごま、砂糖 ざといも	小松菜 板こんにゃく、大根、にんじん、白菜、青ねぎ
20火	コッペパン 白身魚のマヨネーズ焼き ポトフ	○	牛乳 トラ、ピザチーズ ベーコン	コッペパン 卵不使用マヨネーズタイプ じゃがいも	たまねぎ、にんじん にんじん、たまねぎ、かぶ
21水	ごはん きゅうり漬 ねぎ焼き 豆腐とわかめのみそ汁	○	牛乳 豚肉、いか、卵、かつお節 豆腐、わかめ、油揚げ、みそ、だしパック	精白米 米油、お好み焼き粉 じゃがいも	きゅうり(しょうゆ漬) キャベツ、青ねぎ えのきたけ、たまねぎ
22木	コッペパン どりのレモンあげ ブロッコリーのごまあえ だいこんとハムのスープ	○	牛乳 鶏肉 キノコ	コッペパン てん粉、米油、砂糖 黒いりごま、砂糖	レモン(果汁) ブロッコリー 大根、にんじん、えのきたけ
26月	ごはん しろみざかなのからあげ てづくりふりかけ かすじる	○	牛乳 メルルーサ ちりめんじゃこ、かつお節、塩昆布 豚肉、油揚げ、みそ	精白米 唐揚げ粉、てん粉、米油 白いりごま、砂糖	小松菜 つきこんにゃく、大根、にんじん、青ねぎ
27火	コッペパン いちごジャム ポークシューマイ(幼1、小2) かいそうサラダ キムチラーメン	ジュ ョ ア	牛乳 ポークシューマイ 海草サラダ、わかめ、マグロ 豚肉	コッペパン いちごジャム 青じそドレッシング 中華めん、ごま油	こんにゃく寒天、きゅうり 白菜、ゆず、玉ねぎ、もやし、にんじん、キャブ、青ねぎ、にんにく
28水	おぎごはん(カレーざら) ふくじんづけ まめまめカレー フルーツミックス	○	牛乳 豚肉、クッキングペーパー	精白米、精麦 じゃがいも、米油	福神漬 しょうが、にんにく、たまねぎ、にんじん、りんごピュール みかん缶詰、インゲン豆缶詰、黄桃缶詰、ナタデココ
29木	あげパン(きなこ) ポークウインナー ゆでブロッコリー(マヨネーズこぶくろ) コンソメスープ	○	牛乳、きな粉 ポークウインナー ベーコン	コッペパン、米油、砂糖 マヨネーズ(全卵型) じゃがいも	ブロッコリー キャベツ、たまねぎ、にんじん

☆奈良県でつくられた食材(白米、卵、しめじ、こまつな、奈良かぼちゃ大和ポークフライ、大根キムチ、片平あかね漬、大和まな漬)

☆高取町の食材(みそ、青ねぎ) ※材料の都合により献立を変更する場合があります。