令和6年度 墨田区立錦糸中学校

2月の献立予定表

今月の目標:健康づくりを考えた食生活をしよう!

日	曜	主食	牛乳	おかず	エネルギー (kcal)	タンパク質 (g)	血や肉・骨に なる食品(赤)	体の調子を 整える食品(緑)	熱や力に なる食品 (黄)
3	月	節分献立 わかめ大豆ごはん	0	ごまあえ・いわしのつみれ汁・ポンカン	734	27.5	牛乳・大豆・わかめごはんの素・いわし・白みそ・卵	にんじん・ごぼう・だいこん・ねぎ・しょうが・ キャベツ・もやし・こまつな・ぽんかん	米・麦・油・さとう・ごま・でんぷん・ 小麦粉・さといも
4	火	かき卵 うどん	0	大根のナムル・3年リクエストメニュー	869	30.9	牛乳・鶏肉・油揚げ・卵・きざみのり	干ししいたけ・にんじん・ねぎ・こまつな・だい こん・もやし・にんにく	冷凍うどん・油・でんぷん・ごま・さ とう・さつまいも・水あめ
5	水	アーモンドトースト	0	クラムチャウダー・和風寒天あえ	729	29.9	牛乳・ベーコン・スキムミルク・ベ ビーホタテ・あさり・生クリーム・糸 寒天	たまねぎ・にんじん・キャベツ・だいこん・ホー ルコーン・こまつな	パン・バター・さとう・アーモンド・ 油・じゃがいも・小麦粉
6	木	ターメリックライス	0	根菜のスープカレー・豆のサラダ	714	20.8	牛乳・豚肉・ひよこ豆	れんこん・にんにく・しょうが・セロリ・たまねぎ・にんじん・ホールトマト・しめじ・キャベツ・ きゅうり	米・麦・バター・油・さつまいも・は ちみつ・さとう
7	金	ごはん (甘辛揚げ大豆)	0	さんが焼き・おひたし・みそ汁	759	36.4	牛乳・大豆・あおのり・あじ・卵・赤 みそ・油揚げ・白みそ	ねぎ・しょうが・はくさい・もやし・にんじん・こま つな・だいこん	米・麦・油・でんぷん・さとう・小麦粉・ごま
10	月	しっぽくうどん	0	じゃがいものホイル焼き・デコポン 🧴	723	28.4	牛乳・鶏肉・油揚げ・さつま揚げ・ ベーコン	ごぼう・にんじん・干ししいたけ・だいこん・ねぎ・こまつな・パセリ・デコポン	冷凍うどん・油・じゃがいも・バ ター
12	水	メープルトース		世界の料理~カナダ~★ ・サーモンクリームシチュー・海藻サラダ	792	30.4	牛乳・ベーコン・鶏肉・鮭・生クリーム・海藻ミックス	セロリ・たまねぎ・にんじん・マッシュルーム・こまつな・キャベツ・きゅうり	パン・バター・メープルシロップ・油・じゃがいも・小麦粉・はちみつ
13	木	ふりかけごはん (ひじき)	0	ししゃもの南蛮漬け・千草あえ 具だくさんみそ汁	756	27.8	牛乳・ひじき・細かい削り節・ししゃ も・卵・豆腐・赤みそ・白みそ	ねぎ・キャベツ・こまつな・にんじん・もやし・た まねぎ・だいこん	米・麦・油・さとう・ごま・小麦粉・ でんぷん・じゃがいも
14	金	パスタ入りピラフ	0	トルコ風スープ・米粉のチョコケーキ いちご	802	26.3	牛乳・鶏肉・ベーコン・レンズ豆・ひ よこ豆・豆乳	たまねぎ・にんじん・ピーマン・にんにく・セロ リ・ホールトマト・こまつな・レモン・いちご	米・麦・バター・油・米状パスタ・米 粉・コーンスターチ・さとう
17	月	ミルクパン	0	レバーポテト・レンズ豆の野菜スープ	711	35.6	牛乳・豚レバー・ベーコン・豚肉・レンズ豆	しょうが・たまねぎ・にんじん・エリンギ・キャベツ・ホールコーン・こまつな	パン・油・じゃがいも・でんぷん・米 粉・さとう・ごま
18	火	麦ごはん	0	魚の塩こうじ焼き・切り干し大根の炒め煮 みぞれ汁	759	35.2	牛乳・鮭・油揚げ・鶏肉	切り干しだいこん・にんじん・しめじ・こまつな・ だいこん	米・麦・油・さとう・こんにゃく
19	水	ポロネーゼ	0	じゃがいものフレンチサラダ アロエ入りフルーツヨーグルトかけ	756	29.8	牛乳・豚肉・豚レバー・ヨーグルト・ スキムミルク	にんにく・しょうが・にんじん・たまねぎ・キャベッ・きゅうり・みかん缶・パイン缶・アロエ缶	スパゲティ・油・じゃがいも・はちみ つ
20	木	カツ丼	0	みそ汁・黄桃缶	882	39.1	牛乳・豚肉・卵・油揚げ・白みそ・わ かめ	たまねぎ・こまつな・だいこん・黄桃缶	米・麦・油・小麦粉・パン粉・さとう
21	金	定期考査(給食はありま	せん)					
25	火	マーボー丼	0	もやしのごまじょうゆかけ・りんご 🍵	816	34.6	牛乳・豚肉・豚レバー・赤みそ・豆 腐	にんにく・しょうが・ねぎ・たまねぎ・にんじん・ たけのこ・こまつな・もやし・きゅうり・しょうが・ りんご	米・麦・油・さとう・でんぷん・ごま
26	水	えびピラフ	0	年リクエストメニュー・2年リクエストメニュー	772	27.7	牛乳・鶏肉・むきえび・粉寒天	たまねぎ・にんじん・マッシュルーム・ピーマン・ きゅうり・キャベツ・オレンジジュース・みかん 缶	米・麦・バター・油・じゃがいも・は ちみつ・さとう
27	木	麦ごはん	0	ひじき入り卵焼き・大根と里芋の煮物・豆乳汁	778	33.5	牛乳・鶏肉・ひじき・卵・豚肉・豆 腐・白みそ・豆乳	たまねぎ・にんじん・こまつな・にんにく・しょう が・だいこん・しめじ・ねぎ	米・麦・油・さとう・こんにゃく・さといも
28	金	ひな祭りずし	0	変わり漬け・豆腐のすまし汁・三色ゼリー	739	26.3	牛乳・鶏肉・かまぼこ・卵・豆腐・粉 寒天・スキムミルク・生クリーム	にんじん・干ししいたけ・たけのこ・れんこん・ かんぴょう・こまつな・キャベツ・しょうが・えの きたけ・ねぎ・いちご	米・さとう・油・ごま

※この献立は都合により変更する場合があります。

リクエスト給食

節分は「季節を分ける」という意味で、 年に4回あります。中でも、立春の前の 日のことを一般に「節分」と呼びます。 (今年の節分は2月2日です。) 節分といえば・・・

◎豆まき

豆は「魔滅(まめ)」といって、悪い ものを滅する力があるとされています。 この豆を鬼にぶつけることで病気やけが などを追い払い、年の数だけ豆を食べて 健康を願います。また、「今年もマメ (元気)で過ごせるように」という縁起 をかつぐ意味もあります。

◎ヒイラギいわし

いわしの頭をヒイラギの枝 にさし、玄関に立てて魔よけ とする習慣です。いわしを 焼くにおいとヒイラギの葉の トゲで鬼を追い払うためと いわれます。

「やいかがし(焼い嗅がし)」 とも呼ばれます。西日本では いわしを直接食べて魔よけとするところ もあります。



21日は都立高校の一般入試です。前日の20日に「受験に勝つ」という願いを込めて、カツ丼を作って応援します。

本番できちんと実力が出せるように、 栄養と睡眠を十分にとって、万全の体 調で試験に臨みましょう!

