

2月 予定献立表

日	曜日	主食 牛乳	副食
1	木	ちらし寿司 牛乳	いわしの梅煮 団子汁 きやべつのごまあえ 節分豆 
2	金	食パン 牛乳	高岡元気コロッケ わかめスープ ビーフソテー いちごジャム
5	月	ごはん 牛乳	豚肉のジャンロー 高岡野菜のあったか汁 しそあえ
6	火	ごはん 牛乳	ミックスみそ豆 肉じゃが 小松菜のコーンあえ
7	水	1/2コッペパン 牛乳	カップエッグ ソフト麺のクリームソースかけ 白菜とパインのサラダ
8	木	ごはん 牛乳	北前船の黄金焼き 港町の荒波汁 昆布ロードあえ 日本遺産の日献立 
9	金	食パン 牛乳	赤魚のマリネ 卵とコーンのスープ ジャーマンポテト
13	火	ごはん 牛乳	ししゃものフリッター 八宝菜 小松菜のナムル
14	水	米粉入りパン 牛乳	オムレツ ミネストローネ ごまごまサラダ
15	木	麦ごはん 牛乳	ウインナー ポークカレー ブロッコリーサラダ
16	金	減量ごはん 牛乳	さわらのねぎ味噌焼き わかめうどん 即席漬け ヨーグルト
19	月	ごはん 牛乳	高岡野菜のマーボー丼 えびシューマイ 三色あえ りんご たかおか食19丼献立 
20	火	ごはん 牛乳	里芋ハンバーグ わかめのみそ汁 にんじんしりしり カスタードプリン
21	水	コッペパン 牛乳	白身魚のタルタルソース焼き きやべつのスープ 豚肉と切干大根のオイスターソース炒め 干しブルーネ
22	木	ごはん 牛乳	揚げ出し豆腐のごまだれ 大漁チゲ鍋 生姜あえ ぶどうゼリー
26	月	ごはん 牛乳	高岡流お好み焼き『ととまる』 すき焼き風煮 かぶの色とり
27	火	ごはん 牛乳	ふくらぎの照り焼き 大根のそぼろ煮 ほうれん草としめじのごまみそ 郷土食献立 
28	水	食パン 牛乳	ハンバーグ ワンタンスープ フルーツあえ スライスチーズ
29	木	ごはん 牛乳	豚肉と大豆のケチャップあえ 白菜とわかめのみそ汁 ゆで野菜

2月の平均栄養摂取量

エネルギー: 652kcal たんぱく質: 25.8g 脂質: 22.1g

参考: 栄養基準量は中学年の基準量(エネルギー: 650kcal たんぱく質: 21~33g 脂質: 14~22g)

※都合により献立を変更することがあります。

☆お知らせ☆

16日(金) 4年生 校外学習のため給食はありません。

28日(水)・29日(木) 6年生 卒業ランチのため特別献立となります。

