

Table with 13 columns: Energy, Protein, Fat, Calcium, Magnesium, Iron, Vitamin A, Vitamin B1, Vitamin B2, Vitamin C, Fiber, and Energy Equivalent. Rows include 'School Food Intake Standard (8-9 years)' and '2 months average intake'.

献立表のアレルギー表示について

・使用材料の左側に、「卵(魚卵は含まない)・乳・小麦・えび」のいずれかが使用されている場合には、その旨を表記しています。

・米粉パンには、小麦由来の成分が入っています。

・海産物、海産加工品は、えび・かにが生息する域で採取している場合があります。また、えび・かにを捕食している場合があります。

・16日(金)と29日(木)の は、アレルギー対応食を表しています。

・食物アレルギー等の健康上の理由により、加工品の詳しい内容をお知りになりたい方は、学校を通じて「学校給食加工食品配合表等配布申請書」を給食センターへ提出してください。



- ◆おはしは、家から持ってきてください。
◆食事の前には、手をきれいに洗いましょう。
◆パンの種類および使用食品は、都合により変更することがあります。
◆給食の食材につきましては、納品業者等と連携し、安全性に考慮し提供しています。
◆お米につきましては、現在、交野産・大阪府産・京都府産のヒノヒカリを使用しています。
◆野菜等につきましては、地場産の野菜を優先的に使用していますが、産地をすべて確認し安全な食材の提供につとめています。
◆牛肉については、現在個体識別番号を確認し、安全な牛肉を使用しています。
◆14日(水)のビーフカレーの☆印は、ラッキーにんじんが入る日を表しています。



給食費口座振替のお知らせ

Table with 2 columns: 振替日 (Replacement Date) and 期 (Term). Shows 8期 (8th term) on 2月27日(火) (Feb 27th, Tue).

前日までに、口座の残高確認をお願いいたします。



日本の食文化 ~ 節分 ~

春・夏・秋・冬の季節の変わり目を立春・立夏・立秋・立冬と言います。節分は、もともと季節の変わり目の前日のことをさしました。季節の変わり目には鬼(邪気)が生じると信じられ、鬼を追いはらうための行事が行われてきました。その後、春を迎えることは新年を迎えるのと同じくらい大切な節目であるという考えから、立春の前日だけを節分と言うようになりました。

豆まきといわし

節分には炒った豆をまく習慣があります。豆は日照りや雨風に強く実りの力があるので、鬼を追い払うために用いられるようになりました。さらに豆には、「魔目(鬼の目)」に「豆」をなげつけて「魔目(鬼の目)を射る」とかけて、節分には炒った大豆をまくようになりました。自分の年の数が、年よりひとつ多い数の豆を食べると悪いことからのがれられ、健康に過ごせると言われています。西日本では、「邪気払い」や「無病息災」を願って節分にいわしを食べる風習があります。皆様が、健康でありますように願っています!



1日

(小麦・乳) チーズパン

中華スープ

Ingredient list for Chinese soup: 小麦 やきぶた 10, にんじん 5, チンゲンサイ 25, たまねぎ 40, おさげ 1, チキンスープ 5.5, こしょう 0.03, 小麦 うすくちしょうゆ 3, しお 0.1, みず 100.

チャプチェ

Ingredient list for Chapchye: とりにく 20, こしょう 0.02, さとう 0.25, 小麦 こいくちしょうゆ 0.5, りよとうはるさめ 5, たまねぎ 10, にんじん 10, にら 5, トウバンジャン 0.05, しお 0.2, さとう 0.5, 小麦 こいくちしょうゆ 1.3, なたねあぶら 0.2.

2日

豆腐のすまし汁

Ingredient list for Tofu soup: とうふ 30, かたかまぼこ(おに) 5, たまねぎ 30, にんじん 5, えのきたけ 5, あおねぎ 5, 小麦 うすくちしょうゆ 5, しお 0.1, けずりぶし 1.7, みず 100.

ご飯

いわしの甘露煮

Ingredient list for Iwashi: 小麦 いわしのかんろに (40g) 1コ, 小麦 うすくちしょうゆ 1.3, さとう 0.5, けずりぶし 0.3, でんぷん 0.1, みず 20.



じゃがいものあんかけ

Ingredient list for Potato sauce: ぶたミンチ 5, じゃがいも 20, たまねぎ 10, つちしょうが 0.1, なたねあぶら 0.05, 小麦 うすくちしょうゆ 1.3, さとう 0.5, けずりぶし 0.3, でんぷん 0.1, みず 20.

小福豆(5g)

Ingredient list for small fortune beans: 小麦 うすくちしょうゆ 1.3, さとう 0.5, けずりぶし 0.3, でんぷん 0.1, みず 20.

5日

ご飯

磯煮

Ingredient list for Isoni: ぶたにく 20, きぬあつけ 20, こんやく 20, めひじき 1, じゃがいも 40, たまねぎ 15, にんじん 10, さやいんげん 5, さとう 2.5, 小麦 こいくちしょうゆ 4, しお 0.15, なたねあぶら 0.2, けずりぶし 0.7, みず 40.

白菜の塩昆布和え

Ingredient list for Baimai: ちくわ 8, はくさい 35, 小麦 しおこんぶ 0.7.



(乳)牛乳 1本

6日

(小麦・乳) プランパン

かぶとベーコンのスープ

Ingredient list for Soup: ベーコン 10, かぶ 25, たまねぎ 25, にんじん 5, かぶのは 5, つちしょうが 0.3, しろワイン 1, ポークパイオン 15, こしょう 0.02, しお 0.5, 小麦 うすくちしょうゆ 1, みず 80.



(乳)牛乳 1本

鶏肉の葱炒め

Ingredient list for Chicken: とりにく 30, にんじん 5, しろねぎ 10, なたねあぶら 0.2, おさげ 0.5, みりん 1.2, 小麦 こいくちしょうゆ 1.5, さとう 2, でんぷん 0.3, みず 0.3.

りんごジャム(15g)

1コ

7日

減量ご飯

野菜塩ラーメン

Ingredient list for Ramen: 小麦 やきぶた 10, なたねあぶら 3, にんじん 5, キャベツ 25, もやし 15, チンゲンサイ 15, ホールコーン 5, 小麦 しおラーメンスープのもと 10.4, みず 115.

ラーメンの麺

Ingredient list for Noodles: 小麦 ラーメンのめん 40, なたねあぶら 0.1, 小麦 ミートボール 45, なたねあぶら 7, 小麦 こいくちしょうゆ 3, さとう 2.5, す 1.7, みりん 1, でんぷん 0.3, みず 3.

(乳)牛乳 1本

8日

(小麦・乳) ココアパン

ビーンズシチュー

Ingredient list for Stew: ぎゅうにく 20, ミックスビーンズ 10, レンズまめ 10, たまねぎ 45, にんじん 20, ポークパイオン 10, 小麦 デミグラスソース 30, あかワイン 1.5, ローリエ 0.02, こしょう 0.03, トマトケチャップ 6, とんかつソース 3, しお 0.3, なたねあぶら 0.2, 小麦 こむぎこ 0.5, みず 40.

(乳)牛乳 1本

カレー

Ingredient list for Curry: ベーコン 10, じゃがいも 40, たまねぎ 10, カレーこ 0.1, しお 0.11, こしょう 0.02.

9日

菜飯

じゃがいものみそ汁

Ingredient list for Miso soup: あぶらあげ 10, かんそうわかめ 0.5, にんじん 5, じゃがいも 40, たまねぎ 15, あおねぎ 5, みそ 10, けずりぶし 1.7, みず 100.

ぶり大根の煮物

Ingredient list for Buri: ぶりかきざり 30, だいこん 30, つちしょうが 1, おさげ 2.3, みりん 1.1, さとう 1.7, 小麦 こいくちしょうゆ 3.4, みず 3.8.



(乳)牛乳 1本