



2月 給食献立表

令和4年度 人吉市学校給食センター

日	曜	主食	牛乳	おかず	おかず等に使用している食品（食物アレルギー項目を含む）	食物アレルギー除去食
1	水	麦ごはん (米・麦)	牛乳	みそおでん もやしのごま醤油和え のりかつおふりかけ	鶏肉 さつまいも がんも こんにゃく 里芋 人参 大根 椎茸 うずらの卵 昆布 味噌 みりん 削り節(だし用) もやし きゅうり 人参 塩昆布 醤油 ごま かつお節 砂糖 みりん 塩 青のり 黒のり でん粉	
2	木	バーガー用丸パン (小麦粉 乳 砂糖 ショートニング)	牛乳	コンソープ ホキフライ レタス 一食タルタルソース	ベーコン ジャが芋 玉葱 人参 しめじ コーン チキンスープ コンソメ 醤油 塩 こしょう 油 ホキ パン粉 小麦粉 澱粉 塩 レタス タルタルソース(ピクルス 油 酢 砂糖)	
3	金	いりこ菜めし (米 麦 広島菜 京菜 大根葉 砂糖 ごましらす かつお節)	牛乳	けんちん汁 揚げめざし ほうれん草のごま和え 福豆	豆腐 ごぼう 里芋 椎茸 人参 大根 ねぎ いりこ(だし用) 醤油 みりん めざし 油 ほうれん草 もやし 人参 醤油 砂糖 ごま 大豆 いわし さつまいも 砂糖 油 ごま 塩	
6	月	ピピンパ(ごはん) (米)	牛乳	豆腐汁 ピピンパの具 豆乳プリンタルト	豆腐 人参 キャベツ 玉葱 えのき ねぎ 生姜 みそ 醤油 酒 いりこ(だし用) 牛肉 たけのこ きくらげ もやし 人参 にんにく ほうれん草 白菜キムチ ごま油 醤油 砂糖 みりん 豆板醤 豆乳 砂糖 米粉 ショートニング 油	
7	火	揚げパン① ミルクパン (小麦粉 乳 砂糖 ショートニング マーガリン)	牛乳	肉団子スープ コロコロポテトサラダ	肉団子(牛肉 豚肉 鶏肉 玉葱 パン粉 澱粉 玉葱 ビーフエキス) 白菜 人参 きくらげ 玉葱 ねぎ 春雨 コンソメ 醤油 塩 こしょう じゃが芋 きゅうり 玉葱 人参 マヨネーズ 酢	
8	水	セルフおにぎり (ごはん) (米)	牛乳	牛肉のしぐれ煮 大根の袖膏和え 焼きのり スティック納豆	牛肉 さつまいも 里芋 ごぼう 人参 玉葱 いんげん しらたき 椎茸 生姜 油 しょうゆ みりん 砂糖 大根 人参 ゆず果汁 砂糖 醤油 酢 のり 納豆 醤油 梅肉 塩 昆布パウダー	
9	木	麦ごはん (米・麦)	牛乳	カレーマーボー豆腐 海藻サラダ	豚肉 豆腐 たけのこ 玉葱 人参 きくらげ 葱 生姜 にんにく 油 ごま油 赤みそ カレールウ(小麦粉 砂糖 油 カレー粉 でん粉 さつまいも 白菜 キャベツ 玉葱) カレー粉 砂糖 醤油 酒 澱粉 わかめ 昆布 ふのり とさかのり まふのり ちりめん キャベツ 人参 きゅうり 酢 醤油 油 ごま	
10	金	もち麦ごはん (米・もち麦)	牛乳	のっぺ汁 魚の青のりパン粉焼き キャベツのおかか和え	ちくわ ジャが芋 人参 ごぼう 大根 こんにゃく 油揚げ 椎茸 葱 いりこ(だし用) 醤油 みりん ホキ マヨネーズ 油 パン粉 青のり キャベツ 人参 かつお節 醤油 砂糖	
13	月	南関揚げ餅(ごはん) (米)	牛乳	南関揚げ餅の具 ひじきと豆のサラダ	鶏肉 鶏卵 南関揚げ 玉葱 人参 ねぎ 椎茸 かまぼこ 砂糖 醤油 みりん でん粉 削り節(だし用) ひじき ちくわ 砂糖 醤油 キャベツ コーン 大豆 金時豆 インゲン豆 ごま マヨネーズ 醤油 酢 油	鶏卵 (南関揚げの具)
14	火	揚げパン② ミルクパン (小麦粉 乳 砂糖 ショートニング マーガリン)	牛乳	かぶのポトフ キャベツとりんごのサラダ チョコプリン	ウインナー かぶ 玉ねぎ 人参 ジャがいも しめじ セロリー 油 チキンスープ コンソメ 白ワイン 醤油 こしょう ハム りんご キャベツ きゅうり 油 酢 醤油 塩 砂糖 砂糖 粉あめ ココアパウダー 塩	
15	水	わかめごはん (米 麦 わかめ塩)	牛乳	鹿じゃが ピリ辛きゅうり みかん	鹿肉 豚肉 ジャが芋 人参 玉葱 椎茸 しらたき グリンピース 生姜 油 砂糖 酒 醤油 みりん きゅうり 切干大根 醤油 砂糖 ごま 酢 豆板醤 唐辛子 みかん	中原小6年生が考えた献立です
16	木	米粉パン (米粉 小麦粉 乳 砂糖 マーガリン)	牛乳	ミネストローネ かぼちゃの焼肉フライ カミカミチーズサラダ	ベーコン 玉葱 ジャが芋 大根 人参 トマト パセリ マカロニ チキンスープ 醤油 コンソメ 塩 かぼちゃ 豚肉 玉葱 パン粉 でん粉 小麦粉 油 醤油 ソース 砂糖 キャベツ きゅうり チーズ カシューナッツ 砂糖 油 酢 塩 こしょう	乳 (カミカミチーズサラダ)
17	金	麦ごはん (米・麦)	牛乳	大根のみそ汁 いわしの生蒸し たくあん和え	大根 ジャが芋 豆腐 油揚げ 人参 えのき わかめ ねぎ いりこ(だし) みそ いわし 砂糖 醤油 みりん でん粉 生姜 塩 白菜 きゅうり 人参 たくあん漬 昆布 ごま 醤油	
20	月	梅ちりごはん (米 しらす ごま梅 青じそ 昆布だし)	牛乳	団子汁 菱わかめのきんぴら 肥後パウンドケーキ(晩白柚)	鶏肉 油揚げ すいとん(小麦粉) 大根 人参 れんこん こんにゃく 椎茸 ねぎ いりこ(だし用) みそ 菱わかめ ごぼう 人参 さつまいも ごま 油 砂糖 みりん 醤油 鶏卵 小麦粉 マーガリン 砂糖 晩白柚	鶏卵 乳 (肥後パウンドケーキ)
21	火	ポークカレー 麦ごはん (米・麦)	牛乳	ポークカレーの具 ツナとブロッコリーのサラダ べっこう漬	豚肉 人参 玉葱 ジャが芋 ビーマン エリンギ ひよこ豆 にんにく 油 ケチャップ ソース カレールウ(小麦粉 ラード 砂糖 加粉 牛肉だし トマトペースト 粉アジイン にんにく でん粉 さつまいも 粉アゲ 白菜 粉アゲ キャベツ 粉アゲ) ツナ キャベツ ブロッコリー 人参 マヨネーズ 酢 大根 昆布 しょうが ごま 醤油 砂糖	
22	水	もち麦ごはん (米・もち麦)	牛乳	わかめスープ さつまいもとレバーの揚げからめ 大根の即席漬	鶏肉 わかめ 玉葱 人参 コーン 春雨 ねぎ 油 醤油 チキンスープ ごま ごま油 さつまいも 鶏レバー唐揚げ(鶏レバー) でん粉 砂糖 醤油 塩 にんにく 生姜 枝豆 カシューナッツ みりん 砂糖 醤油 油 大根 昆布	
24	金	スーパー大麦とひじきの五目ご飯 (米 大麦 昆布 人参 ごぼう ひじき 醤油 魚醤 塩 昆布エキス 鶏介エキス 椎茸)	牛乳	かきたま汁 塩さばの南蛮漬	鶏卵 豆腐 ちくわ 人参 玉葱 えのき ねぎ 削り節(だし用) 醤油 みりん でん粉 塩さば 小麦粉 澱粉 油 玉葱 人参 柚子 砂糖 醤油 酢	鶏卵 (かきたま汁)
27	月	ごはん (米)	牛乳	いかと里芋の煮物 ささみとごぼうの和え物 一食ひじきの佃煮	鶏肉 いか たけのこ 里芋 人参 玉葱 椎茸 枝豆 砂糖 みりん 醤油 油 鶏ささみ きゅうり ごぼう コーン 醤油 ごま油 酢 砂糖 ひじき 醤油 砂糖 ごま 寒天	いか (いかと里芋の煮物)
28	火	食パン (小麦粉 乳 砂糖 ショートニング)	牛乳	鮭ときのこのクリームパスタ 小松菜のサラダ りんごジャム	スパゲティ 鮭 白ワイン ベーコン 玉葱 人参 えのき しめじ 椎茸 にんにく パセリ 粉チーズ スキムミルク ボター ジュエースコーン(小麦粉) 脱脂粉乳 豚脂 ポークエキス ホタテエキス 砂糖) こしょう コンソメ 塩 油 小松菜 キャベツ コーン ツナ 油 醤油 酢 塩 こしょう 砂糖 りんご 砂糖	乳 (クリームパスタ)

2月の給食のおしらせ

★大根のみそ汁(17日)

今月のふるさとくまさんデーは「大根」です。

☆わかめごはん 鹿じゃが ピリ辛きゅうり みかん(15日)

中原小学校6年生が家庭科の学習で考えた献立です。

★揚げパン(小麦粉 乳 ショートニング 砂糖 黄粉 塩 油)【7日、14日】

① 7日→西、西瀬、中原、二中 ② 14日→東、東間、大畑、一中、三中

おしらせ(食物アレルギー関係)

- *ハムとベーコン、ウインナーは卵不使用のものを使っています。
- *マヨネーズは卵不使用のものを使っています。原料の油と大豆粉には大豆が使われています。
- *鶏卵のみ除去食対応しております。うずらの卵は除去の対象ではありません。
- *献立表にはコンタミネーションに関する表示をしておりません。