

令和3年度(2月1日~2月14日)

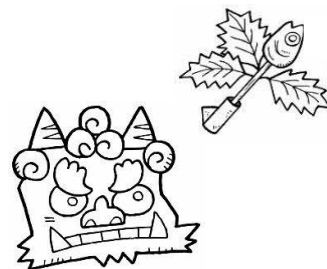
2月 学校給食献立表

川西市教育委員会

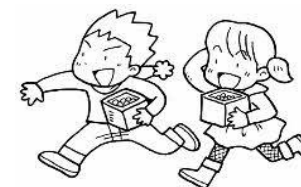
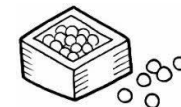
※食材の入荷状況により、献立内容を変更することがあります。

Table with columns for days (1日(火) to 14日(月)) and rows for menu items and ingredients. Includes a '献立名' column and a '材料名および使用量(g)' column. A box at the bottom contains nutritional information and a note about school lunch fees.

2月3日は「節分」



節分とは、立春(2月4日)の前日で、冬から春への季節の変わり目の行事です。この日に、いり豆を食べたり、豆まきをしたりする習慣があります。いり豆を年の数や年にひとつ足した数を食べると、一年を元気に過ごすことができるといわれています。豆まきは、災いや病気などの悪いことを鬼にたとえ、「鬼は外」のかけ声とともに鬼を追いはらう意味があります。また、この日には、柊(ひいらぎ)の枝にいわしの頭を刺して門や軒下に立て、邪気をはらうという習慣もあります。



2月1日は「旧正月」

アジアにある複数の国では、旧暦で正月をお祝いします。今年は2月1日が旧正月にあたります。また、例えば韓国では正月に「トック」を食べてお祝いする習慣があり、それにちなんで2月1日の献立にトックがあります。トックとは「もちが入った汁物」のことです。

令和3年度(2月15日～2月28日)

# 2月 学校給食献立表

川西市教育委員会

※食材の入荷状況により、献立内容を変更することがあります。

日・曜	15日(火)	16日(水)	17日(木)	18日(金)	21日(月)	22日(火)	24日(木)	25日(金)	28日(月)
献立名	牛乳 ピビンバ 白飯 牛肉とぜんまいの炒め煮 野菜ナムル わかめ汁	牛乳 食パン チーズ(スライス) 野菜スープ ポークビーンズ	牛乳 白飯 おでん ゆばと野菜のおかか煮	牛乳 もち麦めし ぼたん汁 ハタハタのからあげ はくさいのあえもの	牛乳 ハヤシライス 白飯 ハッシュドビーフ ブロッコリーサラダ	牛乳 白飯 みそ汁 とんかつ きやべつサラダ	牛乳 白飯 そうめん汁 ちくぜん煮 もやしのあえもの	牛乳 黒豆ごはん かに汁 豚肉とだいこんの煮物	牛乳 白飯 かきたま汁 さばの煮つけ ほうれんそうのあえもの
材料名および使用量(g)	牛乳 1本 ○ 精白米 75 □ 水 101 □ 牛肉(細切) 25 ○ ぜんまい(水煮) 15 △ しょうが 0.3 △ にんにく 0.2 △ いりごま 1 □ ごま油 0.5 □ 豆板醤 0.1 □ しょうゆ(濃) 1.5 □ さとう(三温) 0.5 □ 大豆もやし 20 △ ほうれんそう 10 △ にんじん 5 △ しょうゆ(淡) 1 □ 酢 1 □ さとう(三温) 0.3 □ わかめ(乾) 0.6 ○ えび(80~120・冷) 20 ○ 清酒 1 □ にんじん 15 △ 緑豆もやし 15 △ しょうゆ(淡) 4 □ 清酒 1 □ 塩 0.2 □ けずりぶし(だし用) 2 □ 水 120 □	牛乳 1本 ○ 食パン 1袋 ○ (60/80/100) チーズ(スライス) 1枚 ○ ベーコン 5 ○ はくさい 40 △ ホールコーン(冷) 20 △ にんじん 15 △ ほうれんそう 5 △ しょうゆ(淡) 2 □ ぶどう酒(白) 1 □ 塩 0.6 □ こしょう(白) 0.02 □ ガーリック 0.02 □ 鶏手羽先(だし用) 15 □ にんじん(だし用) 0.5 □ たまねぎ(だし用) 0.5 □ ペーリーフ 0.03 □ 水 120 □ 大豆(乾) 5 ○ 豚肉(短冊・小) 10 ○ じゃがいも 20 □ たまねぎ 15 △ にんじん 5 △ サラダ油 0.5 □ ケチャップ 2.5 □ ソース(ウスター) 0.7 □ ぶどう酒(赤) 0.5 □ 塩 0.1 □ こしょう(黒) 0.01 □ ガーリック 0.01 □ パプリカパウダー 0.01 □ 水 5 □	牛乳 1本 ○ 精白米 75 □ 水 101 □ 牛肉(スライス) 20 ○ ポール天 20 ○ *うずら卵(水煮) 15 ○ 厚揚げ(冷) 20 ○ じゃがいも 50 □ だいこん 30 △ にんじん 20 △ 板こんにやく 20 △ しょうゆ(濃) 6.5 △ さとう(三温) 4 □ みりん 1 □ 水 20 □ ゆば(乾) 2 ○ しろな 30 △ にんじん 5 △ しょうゆ(淡) 1.8 △ みりん 0.5 □ 花かつお 0.5 ○	牛乳 1本 ○ 精白米 70 □ もち麦 8 □ 水 105 □ いのしし肉 10 ○ さんしょ 0.02 □ だいこん 25 △ にんじん 20 △ ごぼう(さがき) 10 △ つきこんにやく 10 △ 葉ねぎ 5 △ みそ(赤) 9 ○ けずりぶし(だし用) 1 □ 煮干し(だし用) 0.5 □ 水 120 □ はたはた(ドレス・冷) 2尾 ○ 塩 0.3 □ 上新粉 8 □ てんぷら油 8 □ はくさい 55 △ いりごま 0.5 □ しょうゆ(淡) 1 □ 酢 0.5 □ さとう(三温) 0.2 □	牛乳 1本 ○ 精白米 75 □ 水 101 □ 牛肉(細切) 35 ○ たまねぎ 70 △ にんじん 20 △ マッシュルーム(水煮) 10 △ にんにく 0.3 △ サラダ油 1 □ 小麦粉 6 □ バター(調) 6 □ トマトペースト 8 △ ソース(ウスター) 4 □ しょうゆ(濃) 2 □ ぶどう酒(赤) 1 □ 塩 0.2 □ こしょう(黒) 0.02 □ パプリカパウダー 0.02 □ 水 70 □ ブロッコリー 25 △ 花かつお 0.5 ○ 米油 0.5 □ しょうゆ(淡) 1 □ 酢 0.5 □ さとう(三温) 0.1 □	牛乳 1本 ○ 精白米 75 □ 水 101 □ 豆腐(冷) 20 ○ 油あげ(冷) 5 ○ わかめ(乾) 0.5 ○ にんじん 15 △ 葉ねぎ 5 △ みそ(赤) 10 ○ けずりぶし(だし用) 2 □ 煮干し(だし用) 1 □ 水 130 □ 豚肉(カツ) 1枚 ○ 塩 0.4 □ こしょう(黒) 0.04 □ ガーリック 0.02 □ 小麦粉 5 □ *鶏卵 3 ○ 水 5 □ パン粉 10 □ てんぷら油 6 □ きやべつ 30 △ 塩 0.15 □ 酢 0.5 □ こしょう(白) 0.01 □ 米油 0.5 □	牛乳 1本 ○ 精白米 75 □ 水 101 □ そうめん 10 □ えび(80~120・冷) 15 ○ 清酒 1 □ 油あげ(冷) 5 ○ にんじん 15 △ たまねぎ 10 △ 葉ねぎ 5 △ しょうゆ(淡) 4 □ 清酒 1 □ けずりぶし(だし用) 2 □ こんぶ(だし用) 0.5 □ 水 130 □ 豚肉(スライス) 25 ○ だいこん 45 △ さとう(三温) 2 □ しょうゆ(濃) 3 □ みりん 0.5 □ サラダ油 0.5 □	牛乳 1本 ○ 精白米 50 □ もち米 20 □ いり黒豆 5 ○ *鶏卵 25 ○ 塩 0.8 □ 水 88 □ かに(冷) 25 ○ 豆腐(冷) 20 ○ はくさい 30 △ 根深ねぎ 5 △ 生しいたけ 5 △ みそ(赤) 9 ○ けずりぶし(だし用) 2 □ 水 120 □ しょうが 1 △ だいこん 45 △ さとう(三温) 2 □ しょうゆ(濃) 3 □ みりん 0.5 □ 水 20 □ ほうれんそう 20 △ 緑豆もやし 20 △ しょうゆ(濃) 1.2 □ さとう(三温) 0.2 □	
	エネルギー/たんぱく質 533kcal 22.2g	エネルギー/たんぱく質 545kcal 23.2g	エネルギー/たんぱく質 639kcal 25.2g	エネルギー/たんぱく質 680kcal 24.6g	エネルギー/たんぱく質 639kcal 22.1g	エネルギー/たんぱく質 658kcal 25.3g	エネルギー/たんぱく質 560kcal 22.2g	エネルギー/たんぱく質 531kcal 24.2g	エネルギー/たんぱく質 621kcal 27.3g

ゆばと野菜のおかか煮に使用する「しろな」が入荷困難な場合は、小松菜等に変更となります。



川西市のホームページでは、給食関連情報を掲載しています。  
(例：献立表やレシピ集など)

### 兵庫県の特産品

4年生が社会科で兵庫県について学習することから、兵庫県の特産品や郷土料理を献立に多く取り入れています。

- もち麦めん もち麦(2日、18日)**  
福崎町(播磨地域)の特産品
- そうめん(24日)**  
播磨地域の特産品

※本市の学校給食で使用する生鮮青果物は、兵庫県産を優先して使用しています。川西市のホームページで、産地情報を掲載しています。

### ハタハタ(18日)

但馬地域の特産品

### かに(25日)

但馬地域の特産品



### とふめし(10日)

丹波篠山市の郷土料理

### ぼたん汁(鍋)(18日)

丹波篠山市の郷土料理

### 黒豆(25日)

丹波地域の特産品

### SDGs(持続可能な開発目標)

SDGsとは、世界で問題になっている課題を解決し、だれもが幸せに暮らせるように、みんなで協力して継続的に取り組むべき目標のことです。

地産地消の推進や、特産品・郷土料理の継承は、豊かな自然を守り、エネルギーの節約、生産性の向上につながります。まさに、日本の未来へのSDGsの一步です。