


令和7年度 2月献立表


玉村町学校給食センター

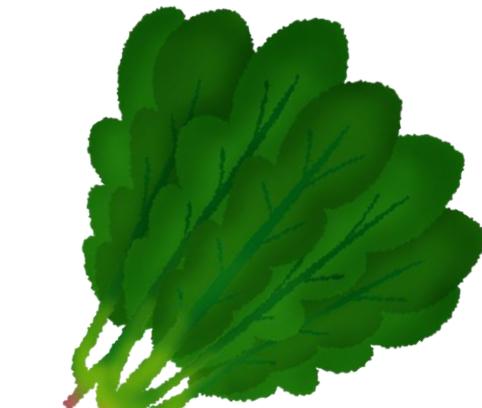
日	曜日	献立名	主な材料と食品分類						その他の材料	<アレルギー特定原材料>		栄養価 エネルギー (kcal)
			ち、にく、ほねになるもの（あか） 1群 たんぱく質	からだのちょうしをととのえるもの（みどり） 2群 無機質	3群 カロテン	4群 ビタミンC	5群 炭素化物	6群 しほう		表示義務(8品目) 推奨表示(20品目)		
2	月	ごはん					ごはん					小 617
		牛乳 節分献立	ぎゅうにゅう							乳		中 738
		いわしの蒲焼	いわし				かたくりこ さとう	なたね油 ごま	しょうゆ みりん	大豆 小麦 ごま		幼 460
		大豆とツナの和風マヨサラダ	だいす まぐろ かつおぶし	わかめ	にんじん	きゅべつ	さとう	マヨネーズタイプ	しょうゆ 酢	大豆 小麦		
3	火	けんちん汁	とうふ	にぼしこ	にんじん	だいこん ねぎ こんにゃく ごぼう	さといも	なたね油	かつお厚削り節 しょうゆ	小麦 大豆 えび かに		
		食パン					しょくパン			乳 小麦 大豆		小 631
		いちごジャム					いちごジャム					中 800
		牛乳	ぎゅうにゅう							乳		幼 503
		ローストチキン	とりにく			にんにく しょうが			しょうゆ 酒	小麦 大豆 鶏		
4	水	海藻サラダ	かいそう			だいこん もやし	さとう	ごま油	鶏がらだし ガーリックパウダー 酢 ショウゆ	鶏 小麦 大豆 ごま		
		きゅべつのクリームスープ	ワインナー	ぎゅうにゅう スキムミルク	にんじん バセリ	たまねぎ しめじ きゅべつ	こめこ じゃがいも	バター なたね油	塩こうじ 白ワイン コンソメ 塩 こしょう ガーリックパウダー	豚 大豆 乳		
		ごはん					ごはん					小 640
		牛乳	ぎゅうにゅう							乳		中 778
		豚キムチ	ぶたにく みそ	にんじん にら	きゅべつ しょうが はくさいキムチ	にんにく	さとう	ごま油	キムチの素 しょうゆ 酒 みりん	豚 大豆 小麦 りんご ごま		幼 489
5	木	ごま昆布あえ		しおこんぶ	きゅうり	きゅべつ もやし		ごま ごま油	塩	ごま 小麦 大豆		
		中華卵スープ	たまご		にんじん	だいこん ねぎ えのき	かたくりこ		鶏がらだし しょうゆ 酒 塩 こしょう	卵 鶏 小麦 大豆		
		ラーメン 上陽小リクエスト 『揚げパン』					ラーメン			小麦		小 648
		牛乳	ぎゅうにゅう							乳		中 745
		きな粉揚げパン	きなこ	スキムミルク			コッペパン さとう	なたね油	塩	乳 小麦 大豆		幼 548
6	金	中華サラダ		わかめ	にんじん	きゅべつ もやし	さとう	ごま油	酢 ショウゆ	小麦 大豆 ごま		
		塩ラーメンスープ	ぶたにく なると	にんじん にら	ねぎ だいこん コーン はくさい			ごま	塩ラーメンスープ 鶏がらだし 塩 こしょう	豚 鶏 ごま 小麦 大豆		
		ごはん(ごま塩)					ごはん	ごま	塩	ごま		小 693
		牛乳	ぎゅうにゅう							乳		中 841
		手作り卵焼き(おみくじ付き)	たまご とうにゅう かつおふんまつ				さとう		みりん 酒 塩	卵 大豆		幼 524
7	木	かんてんサラダ	かんてん	フロッコリー	もやし きゅべつ			ドレッシング		小麦 大豆 鶏 豚 りんご		
		地場産小麦のすき焼きおっきりこみ	ぶたにく かつおふんまつ		しゃんざく	しらたき しいたけ はくさい ねぎ	おっきりごみめん さとう	なたね油	しょうゆ 酒 みりん	小麦 豚 大豆		
		ごはん					ごはん					小 659
		牛乳	ぎゅうにゅう							乳		中 809
		たれメンチカツ	だいす ぶたにく			たまねぎ	さとう パンこ	なたね油	しょうゆ みりん 酒	小麦 豚 大豆		幼 530
8	木	鶏肉と大根の煮物	とりにく		にんじん	だいこん こんにゃく	さとう	ごま油	しょうゆ 酒 みりん 和風だし	鶏 小麦 大豆 ごま		
		白菜の味噌汁	あつあげ みそ かつおふんまつ		ごまつな	はくさい えのき ねぎ			煮干し	大豆 えび かに		
		ゆめロール					ゆめロール			小麦 大豆 乳		小 592
		ジョア(マスカット)		ジョア						乳		中 778
		ハンバーグバーベキューソース	とりにく ぶたにく だいす			たまねぎ にんにく	さとう かたくりこ こくとう		りんごピュレ しょうゆ ケチャップ ソース みりん	豚 鶏 大豆 りんご 小麦		幼 432
9	木	プロッコリーのツナマヨサラダ	まぐろ		フロッコリー	きゅべつ	さとう	マヨネーズタイプ	レモン果汁 塩			
		ミネストローネスープ	とりにく		にんじん トマト バセリ	コーン はくさい にんにく だいこん	じやがいも マカロニ	なたね油	ケチャップ コンソメ こしょう	鶏 小麦		
		背割りコッペパン	元気いっぱい栄養満点レシピ 豚カレーませませうどん				せわりコッペパン			乳 小麦 大豆		小 641
		牛乳	ぎゅうにゅう							乳		中 807
		ワインケチャップソース	ワインナー						ケチャップ 赤ワイン ソース	豚 大豆		幼 502
10	木	ウインケチャップソース	ウインナー				さとう			ケチャップ 赤ワイン ソース		
		豚カレーませませうどん	ぶたにく		にんじん	たまねぎ きゅべつ	うどん さとう	マヨネーズタイプ なたね油	ソース カレー粉 和風だし コンソメ 塩 こしょう	小麦 豚		
		卵野菜スープ	たまご		にんじん ほうれんとう	だいこん コーン	かたくりこ		しょうゆ 塩 こしょう 酒 コンソメ	卵 小麦 大豆		
		ごはん	秋田県の郷土料理 『きりたんぽ汁』	ぎゅうにゅう			ごはん					小 627
		牛乳	ぎゅうにゅう							乳		中 746
11	木	さばの味噌だれがけ	さば みそ			しょうが	さとう こくとう かたくりこ		しょうゆ みりん 酒	さば 小麦 大豆		幼 521
		ほうれん草のごまあえ	かつおふんまつ		ほうれんとう	もやし	さとう	ごま	しょうゆ	小麦 大豆 ごま		
		きりたんぽ汁	とりにく		にんじん	こんにゃく ごぼう だいこん ねぎ しめじ	きりたんぽ		鶏がらだし かつお厚削り節 だし昆布 酒 しょうゆ 塩	鶏 小麦 大豆		
		ごはん					ごはん					小 639
		牛乳	ぎゅうにゅう							乳		中 789
12	木	焼きしゅうまい	ぶたにく			たまねぎ	こむぎこ	ごま油	しょうゆ	豚 大豆 小麦 ごま		幼 501
		春雨中華サラダ		わかめ	にんじん	はるさめ もやし	さとう	ごま油	しょうゆ 酢	小麦 大豆 ごま		
		麻婆豆腐	とうふ だいす ぶたにく みそ	にら にんじん	ねぎ にんにく しょうが		さとう かたくりこ	なたね油 ごま油	ケチャップ しょうゆ 鶏がらだし トウバンジヤン オイスターソース	豚 大豆 小麦 鶏 ごま		
		こめっこぱん	世界の料理 「ロシア」				こめっこぱん			乳 小麦 大豆		小 651
		牛乳	ぎゅうにゅう							乳		中 845
13	木	チキンカツトマトソース	とりにく だいす		トマト		さとう パンこ	なたね油	ケチャップ ソース 赤ワイン	鶏 小麦 大豆		幼 511
		オリヴィエサラダ			あかバブリカ フロッコリー	コーン	じやがいも	マヨネーズタイプ	酢 塩			
		シチー	ぶたにく		にんじん バセリ	きゅべつ だいこん しめじ		なたね油	こしょう コンソメ 酢 ガーリックパウダー	豚		

令和7年度 2月献立表

玉村町学校給食センター

日	曜日	献立名	主な材料と食品分類						その他の材料	<アレルギー特定原材料>		栄養価 エネルギー (kcal)	
			ち、にく、ほねになるもの (あか)	からだのちょうしをととのえるもの (みどり)	ちからやねつのもとになるもの (きいろ)	1群	2群	3群	4群	5群	6群	表示義務 (8品目)	推奨表示 (20品目)
18	水	ごはん			ごはん								小 609
		牛乳	ぎゅうにゅう									乳	中 775
		ししやもフライ	ししやも		パンこ			なたね油		ソース		小麦 魚卵 大豆	幼 487
		五目豆	だいす かつおふんまつ ひじき さつまあげ	にんじん こんにゃく	さとう		なたね油		みりん 酒 しょうゆ			小麦 大豆	
		豚汁	ぶたにく かつおふんまつ とうふ みそ	にんじん だいこん わざ こんにゃく はくさい	じゃがいも		なたね油		煮干し			豚 大豆 えび かに	
19	木	うどん			うどん							小麦	小 609
		牛乳	ぎゅうにゅう									乳	中 707
		ミルメークコーヒー			ミルメークコーヒー							幼 504	
		(小中)煮卵	たまご							和風だし みりん しょうゆ		卵 小麦 大豆	
		大根サラダ		わかめ	だいこん キャベツ	さとう		ごま油		しょうゆ 酢		小麦 大豆 ごま	
20	金	ちゃんぽんうどん汁	ぶたにく なると とうにゅう	にんじん はくさい もやし ほしいたけ しょうが にんにく	かたくりこ		なたね油		こしょう だし昆布 鶏豚湯 しょうゆ オイスターソース 塩こうじ 塩 かつお厚削り節			豚 鶏 小麦 大豆	
		麦ごはん	おはなし給食 『ハムとケロのさむいあさ』	ぎゅうにゅう								小 652	
		牛乳										乳	中 820
		ぐんまの和風カレー	ぶたにく	スキムミルク	にんじん だいこん たまねぎ ににく しょうが ねぎ	じゃがいも	なたね油	カレールウ ケチャップ ソース				豚 乳 小麦 大豆 やまいも 鶏 りんご バナナ	幼 509
		こんにゃくサラダ		わかめ	もやし キャベツ コーン こんにゃく			ドレッシング				小麦 ごま 大豆	
24	火	手作り焼きプリン	たまご	ぎゅうにゅう なまクリーム			さとう カラメル					卵 乳	
		背割りコッペパン					せわりコッペパン					乳 小麦 大豆	小 574
		牛乳	ぎゅうにゅう									乳	中 712
		スパイシーチキン	とりにく		たまねぎ にんにく	さとう じゃがいも	マヨネーズタイプ なたね油	ケチャップ 塩 ソース こしょう チリバウダー				鶏	幼 423
		ジャーマンポテト	ワインナー	パセリ	たまねぎ	じゃがいも	バター なたね油	塩 こしょう コンソメ				豚 大豆 乳	
25	水	コンソメスープ			にんじん きゃべつ だいこん コーン			なたね油		こしょう コンソメ 塩 ガーリックパウダー			
		(小中)ミニアセロラゼリー					ミニアセロラゼリー						
		ごはん										小 570	
		牛乳	ぎゅうにゅう									乳	中 705
		白身魚の野菜あんかけ	かれい	にんじん たまねぎ	さとう かたくりこ		なたね油	しょうゆ 酢				小麦 大豆	幼 430
26	木	きゅうりとだいこんのキムチ和え			だいこん きゅうり				キムチ和えの素 塩			大豆 りんご	
		なめこ汁	みそ とうふ	にぼしこ こまつな にんじん	なめこ ねぎ はくさい				かつお厚削り節			大豆 えび かに	
		うどん					うどん					小麦	小 622
		牛乳	ぎゅうにゅう									乳	中 800
		(小中)みそぱん	みそ				しょくばん さとう こくとう		みりん			小麦 大豆	幼 431
27	金	春菊のさっぱりあえ	かつおふんまつ	しゅんぎく	もやし	さとう			酢 しょうゆ			小麦 大豆	
		豚ねぎ塩うどん汁	ぶたにく あぶらあげ	にんじん ねぎ しめじ はくさい ににく しょうが			なたね油	鶏豚湯 しょうゆ かつお厚削り節 だし昆布 酒 塩				豚 大豆 鶏 小麦	
		(幼)ミニアセロラゼリー					ミニアセロラゼリー						
		ごはん	群馬県の郷土料理 『吳汁』 上陽小リクエスト 「からあげ」									小 666	
		牛乳	ぎゅうにゅう									乳	中 760
		鶏のからあげ	とりにく		しょうが ににく	かたくりこ	なたね油	しょうゆ 酒				鶏 小麦 大豆	幼 572
		かき菜のおひたし	かつおふんまつ	かきな	もやし	さとう			しょうゆ			小麦 大豆	
		吳汁	だいす みそ あぶらあげ	にぼしこ こまつな	ごぼう だいこん ねぎ				かつお厚削り節 だし昆布			大豆 えび かに	

栄養価(月平均) 小学校 エネルギー 630kcal たんぱく質 24.6g 脂質 23.3g 食塩 2.6g
中学校 エネルギー 773kcal たんぱく質 29.5g 脂質 27.7g 食塩 3.2g
幼稚園 エネルギー 493kcal たんぱく質 20.1g 脂質 19.7g 食塩 2.0g



*都合により、献立及び食材料の変更をすることあります。ご了承下さい。
*給食の献立には、地場産(佐波伊勢崎産・群馬県産)の食材を取り入れています。
*太字は、玉村産・伊勢崎産です。



2月の地場産の食材
(★は玉村産)



★キャベツ



★だいこん



★しゅんぎく



★はくさい



★ブロッコリー



★ねぎ



★こまつな

【アレルギー表示について】

- ※ 食物アレルギー等で対応の必要な場合は、毎日献立表を確認してください。
- ※ 献立表のアレルギー表示については、特定原材料の28品目を表示しています。
- 特定原材料表示義務8品目(卵、乳、小麦、えび、かに、落花生、そば、くるみ)
- 特定原材料推奨表示20品目(あわび、いか、いくら、オレンジ、キウイフルーツ、牛肉、さけ、さば、大豆、鶏肉、バナナ、豚肉、マカダミアナッツ、もも、やまいも、りんご、ゼラチン、カシューナッツ、ごま、アーモンド) (同一工場内、または同一ラインでアレルゲンを含む商品を作っている場合についての表示はしていません。)
- ※ 給食用の麺類・すいとんは、工場内でそばの製造をしています。(製造ラインは別)
- ※ 小魚・海藻類はエビ・カニなどの魚介類が混ざっている可能性があります。
- ※ そば・ピーナッツ・種実(ごまを除く)・木の実類・キウイフルーツは、アレルギーの新規発症の原因になりやすい食べ物のため、原則として使用を控えています。
- ※ 食物アレルギー等で材料の使用量等詳しい内容を確認したい方は、玉村町学校給食センターまでご連絡ください。(TEL:65-6706)

< 「食物アレルギー対応マニュアル」群馬県教育委員会 (H25.9)より >