

# 令和6年2月 和歌山市中学校給食献立表

- ・毎週水曜日はパンの日となっています。
- ・2月2日は「節分」の献立です。
- ・給食日には、おはしを各自持ってきてください。なお、マークの付いている日は、おはしに加えてスプーンも持ってきてください。
- ・日付の横に主食・牛乳・副食の総エネルギー量を、献立名の横には各々のエネルギー量を示しています。
- ・献立に使用する食材は、天候等により変更する場合があります。
- ・献立表に記載されていても、学校行事などにより給食を実施しない場合があります。
- ・学校行事等によって申込方法欄にある給食申込期間、振込期間等が変更になる場合、別途学校から連絡がありますので、その指示に従って申込み等を行ってください。

**5日(月) 837kcal**

カレーライス(汁物容器):122kcal  
豚肉、しょうが、にんにく、塩、こしょう(白)、大豆油、じゃがいも、玉ねぎ、人参、ローリエ、固形コンソメ、カレールウ、脱脂粉乳  
**根菜の炒めもの:**111kcal  
厚揚げ、豚肉、しじみがれんこん、人参、しめじ、酒、みりん、砂糖、醤油(濃)、大豆油  
**コーンサラダ:**22kcal  
きゅうり、わかめ、スイートコーンホール、砂糖、醤油(淡)、塩、こしょう(白)  
**ミックスフルーツ:**30kcal  
パイン、もも  
**福神漬:**20kcal

**6日(火) 769kcal**

野菜メンチカツ:191kcal  
キャベツメンチカツ、揚げ油、塩、こしょう(白)、マカラニ、オリーブ油、ケチャップ、醤油(淡)  
**チンゲン菜の炒め物:**16kcal  
チンゲン菜、えのきだけ、塩、こしょう(白)、醤油(淡)、ガラスープの素、大豆油  
**ブロッコリーのゴマ和え:**21kcal  
ブロッコリー、ごま、砂糖、醤油(淡)、塩  
**かんぴょうのピリ辛:**11kcal  
かんぴょう、塩、醤油(淡)、ごま油、トウバンジャン

**7日(水) 855kcal**

洋風スープ(汁物容器):25kcal  
人参、じゃがいも、塩、こしょう(白)、固形コンソメ、醤油(淡)  
**白身魚のマスタードソース:**214kcal  
ホキ、玉ねぎ、大豆油、マヨネーズ、マスタード、醤油(淡)、塩、片栗粉、小麦粉、揚げ油、こまつな、こしょう(白)、固形コンソメ  
**ピーフン炒め:**75kcal  
ピーフン、ベーコン、玉ねぎ、人参、塩、大豆油、醤油(淡)、ガラスープの素、こしょう(白)  
**カラフルピクルス:**24kcal  
カリフラワー、きゅうり、赤ピーマン、米酢、オリーブ油、塩、こしょう(白)、砂糖、醤油(淡)  
**しめじ和え:**12kcal  
しめじ、ごま、砂糖、醤油(濃)

**1日(木) 842kcal**

**豚肉の野菜炒め:**167kcal  
豚肉、玉ねぎ、人参、さやいんげん、大豆油、塩、こしょう(白)、ウスターーソース、醤油(淡)  
**ちくわの磯辺揚げ:**97kcal  
竹輪、青のり、小麦粉、揚げ油  
**ブロッコリーとコーンの和え物:**29kcal  
ブロッコリー、スイートコーンホール、砂糖、醤油(濃)、胡麻ドレッシング  
**キャベツのみぞ炒め:**16kcal  
キャベツ、みぞ(赤)、酒、みりん、砂糖、唐辛子

**2日(金) 841kcal**

**麦ご飯:**392kcal  
**麸のすまし汁(汁物容器):**18kcal  
麸、しいたけ、ほうれん草、かつお節、昆布、醤油(淡)、みりん  
**そぼろ煮:**166kcal  
豚肉、牛肉、しじみが、大豆油、醤油(濃)、じゃがいも、人参、さやいんげん、砂糖  
**いわしフライ:**93kcal  
いわしフライ、揚げ油、塩  
**塩昆布和え:**8kcal  
チンゲン菜、白菜、塩昆布  
**煮豆:**26kcal  
大豆、大根、こんにゃく、醤油(淡)、塩、砂糖、みりん

**12日(月) 振替休日**



**13日(火) 898kcal**

麦ご飯:392kcal  
**鶏肉のアングレス:**215kcal  
鶏肉、塩、こしょう(白)、片栗粉、小麦粉、揚げ油、ケチャップ、ウスターーソース、砂糖、キャベツ、オリーブ油、固形コンソメ  
**ほねくと大根の煮つけ:**89kcal  
ほねく、大根、人参、かつお節、醤油(濃)、砂糖、みりん、大豆油  
**チンゲン菜のごま風味:**15kcal  
チンゲン菜、しめじ、塩、こしょう(白)、かき油、ガラスープの素、ごま油、ごま  
**じゃがいものチーズ炒め:**50kcal  
じゃがいも、ベーコン、粉チーズ、有塩バター、こしょう(白)、オリーブ油

**14日(水) 838kcal**

米粉パン:355kcal  
**コンソメスープ(汁物容器):**7kcal  
しめじ、白菜、さやいんげん、塩、こしょう(白)、固形コンソメ  
**コロッケ:**193kcal  
コロッケ、揚げ油、スパゲッティ、大豆油、塩、こしょう(黒)、ブロッコリー  
**ミートボール:**98kcal  
ミートボール、玉ねぎ、オリーブ油、ホートマト、固形コンソメ、ローリエ、ケチャップ、砂糖、ウスターーソース  
**和風サラダ:**22kcal  
人参、大根、わかめ、醤油(淡)、米酢、砂糖、大豆油、からし粉  
**ほうれん草のおかか和え:**11kcal  
ほうれん草、塩、かつお節、みりん、醤油(濃)

**15日(木) 896kcal**

麦ご飯:392kcal  
**玉子丼(汁物容器):**100kcal  
卵、玉ねぎ、しめじ、かまぼこ、大豆油、砂糖、醤油(淡)、酒、かつお節  
**とり天とさつまいもの天ぷら:**179kcal  
鶏肉、さつまいも、卵、小麦粉、揚げ油、塩、昆布茶  
**切干大根煮:**47kcal  
切干大根、人参、こんにゃく、大豆油、油揚げ、かつお節、砂糖、醤油(濃)、みりん  
**三色ひたし:**17kcal  
人参、ほうれん草、白菜、砂糖、醤油(淡)、かつお節  
**ごぼうの甘酢和え:**24kcal  
ごぼう、きゅうり、米酢、塩、砂糖、ごま、醤油(淡)

**16日(金) 841kcal**

**鰯の竜田揚げ:**242kcal  
鰯、しじみが、にんにく、醤油(淡・濃)、みりん、酒、片栗粉、揚げ油、キャベツ、スイートコーンホール、大豆油、塩、こしょう(白)  
**ハムともやしの炒め物:**38kcal  
もやし、にら、ハム、干しあえび、醤油(濃)、ガラスープの素、ごま油  
**ポン酢和え:**11kcal  
ごま油、人参、ポン酢  
**昆布の佃煮:**19kcal  
昆布、みりん、砂糖、醤油(淡)、酒、ごま

**19日(月) 884kcal**

麦ご飯:392kcal  
**チキン南蛮:**250kcal  
鶏肉、塩、こしょう(白)、酒、片栗粉、醤油(淡)、揚げ油、卵、米酢、砂糖、キャベツ、ブロッコリー、タルタルソース  
**大根のそぼろ煮:**59kcal  
豚肉、大根、しじみが、しいたけ、大豆油、砂糖、酒、塩、こしょう(白)、醤油(淡)、片栗粉  
**ごぼうとこんにゃくの炒め物:**33kcal  
ごぼう、こんにゃく、こねぎ、大豆油、みそ(赤)、トウバンジャン、酒、みりん、砂糖  
**もやしナムル:**13kcal  
もやし、人参、ごま油、米酢、砂糖、醤油(濃)

**20日(火) 837kcal**

麦ご飯:392kcal  
**豚肉のバーベキューソース:**239kcal  
豚肉、しじみが、酒、小麦粉、片栗粉、揚げ油、りんごビューレ、レモン果汁、玉ねぎ、塩、ビーマン、デミグラスソース、砂糖、ケチャップ、ウスターーソース、ブロッコリー  
**野菜ソテー:**22kcal  
チンゲン菜、人参、さやいんげん、スイートコーンホール、塩、大豆油、こしょう(白)、醤油(淡)  
**粉ふき芋:**30kcal  
じゃがいも、塩、こしょう(白)、バセリ  
**きやべつのマリネ:**13kcal  
キャベツ、オリーブ油、米酢、レモン果汁、砂糖、こしょう(黒)

**21日(水) 960kcal**

ジビエシチュー(汁物容器):158kcal  
ジビエソーセージ、じゃがいも、玉ねぎ、マッシュルーム、無骨バター、ビーフシチュール、ホールマト、固形コンソメ、大豆油、ぶどう酒(赤)、ローリエ、デミグラスソース  
**フィッシュバーガー:**190kcal  
白身フライ、揚げ油、キャベツ、タルタルソース  
**和風スパゲッティ:**70kcal  
スパゲッティ、塩、ハム、玉ねぎ、ピーマン、大豆油、こしょう(白)、醤油(濃)、みりん  
**レモンサラダ:**21kcal  
もやし、きゅうり、キャベツ、レモン果汁、砂糖、塩、米酢、醤油(淡)  
**りんご:**17kcal

**22日(木) 871kcal**

麦ご飯:392kcal  
**肉団子の甘酢あん:**235kcal  
ミートボール、揚げ油、玉ねぎ、ピーマン、赤ピーマン、たけのこ、大豆油、ケチャップ、砂糖、米酢、酒、醤油(濃)、中華スープの素、片栗粉  
**れんこんと豚肉の炒め物:**69kcal  
れんこん、こんにゃく、豚肉、大豆油、砂糖、みそ(赤)、トウバンジャン、酒、みりん  
**白菜のお浸し:**15kcal  
白菜、しめじ、干しあえび、かつお節、醤油(淡)  
**じゃこぶりかけ:**23kcal  
じゃこ、ごま、砂糖、ごま油、醤油(淡)

**26日(月) 803kcal**

麦ご飯:392kcal  
**麻婆豆腐:**176kcal  
豚肉、牛肉、木綿豆腐、玉ねぎ、にら、しじみが、にんにく、大豆油、トウバンジャン、片栗粉、中華スープの素、酒、醤油(濃)、砂糖、みそ(赤)  
**中華サラダ:**35kcal  
もやし、きゅうり、人参、ごま、砂糖、米酢、醤油(淡)、ごま油  
**炒めなます:**19kcal  
ひじき、人参、大根、こんにゃく、大豆油、砂糖、醤油(濃)、みりん、ごま油  
**カリカリごぼう:**41kcal  
ごぼう、片栗粉、揚げ油、砂糖、醤油(濃)

**27日(火) 902kcal**

麦ご飯:392kcal  
**ブルコギ:**166kcal  
牛肉、豚肉、玉ねぎ、根深ねぎ、しじみが、にんにく、砂糖、醤油(濃)、ごま油、ごま  
**チーズはんぺんフライ:**129kcal  
チーズはんぺんフライ、揚げ油  
**ナムル:**18kcal  
ほうれん草、もやし、人参、ごま油、砂糖、醤油(濃)  
**パプリカ炒め:**56kcal  
赤ピーマン、ピーマン、ベーコン、大豆油、塩、こしょう(白)、マヨネーズ、固形コンソメ

**28日(水) 889kcal**

コーンシチュー(汁物容器):69kcal  
玉ねぎ、パセリ、しめじ、スイートコーンホール、固形コンソメ、クリームシチュール、牛乳、大豆油  
**グリルドチキン:**173kcal  
鶏肉、塩、こしょう(白・黒)、赤ピーマン、大豆油、もやし  
**フライドポテト:**79kcal  
じゃがいも、片栗粉、揚げ油、粉チーズ、塩  
**キャロットラペ:**38kcal  
人参、キャベツ、塩、米酢、オーブ油、砂糖、こしょう(黒)  
**ゼリーフルーツ:**22kcal  
甘夏ゼリー、パイン

**29日(木) 975kcal**

**ポークピカタ:**224kcal  
豚肉、塩、こしょう(白)、片栗粉、卵、大豆油、ケチャップ、ウスターーソース、砂糖、キャベツ、スイートコーンホール、オーブ油、固形コンソメ  
**中華煮:**41kcal  
えび、酒、チンゲンサイ、ごま油、こしょう(白)、砂糖、醤油(淡・濃)、片栗粉  
**大學いも:**162kcal  
さつまいも、揚げ油、ごま、水あめ、砂糖、醤油(濃)  
**黄桃:**17kcal

**23日(金) 天皇誕生日**



## 注意事項

- アレルギーをお持ちのお子さまの保護者さまは、献立表裏面のアレルギー特定原材料一覧表を熟読のうえ、お子さまの給食申込みの可否を判断してください。その上で、万一お子さまが給食によってアレルギー反応を起こされたとしても、和歌山市教育委員会及び学校は、それによって生じるいかなる責任も負いません。
- 給食申込者等の個人情報は、中学給食調理配送等業務の委託業者に提供され、中学校給食の申込受け付け確認、統計処理の目的のみ使用されます。給食を申し込んだ生徒の保護者さまは、委託業者への個人情報提供に同意したものとみなします。

--- キリトリ ---

## 給食申込票(2月分)

中学校名	学年	組	出席番号	生徒氏名 (フリガナ)
中学校	年	組		

※①給食を申し込む方は上の欄に必要事項を記入し、申込期間内に学級担任に渡してください。

※②給食を申し込まない方は提出の必要はありません。

## 給食費を返金できない場合

- ・インフルエンザ等によって学級閉鎖を決定した当日
- ・気象警報が当日午前6時を過ぎて発令されたとき
- ・個人的な理由によるキャンセルは原則不可

## 給食を申し込まれる生徒保護者様へ

- ※①申込期間内に生徒を通じて、左下の給食申込書を学級担任にお渡しください。申込期間を過ぎると、その月の給食申込みを受け付けられることができません。
- ※②給食を申し込んだ生徒に後日、学級担任が振込用紙を配布します。配布された振込用紙を用いて、振込期間内にゆうちょ銀行で当月の給食費(1か月分)を振込んでください。
- ※③自動払込み(自動引落し)を利用している方は、自動払込日前日(前日が土日祝の場合直前の平日)までに、当月の給食費(1か月分)と自動払込手数料(10円)を口座に入金してください。
- ※④振込手数料及び自動払込手数料は保護者負担となります。
- ※⑤振込期間内の振込み又は自動払込日の自動払込みを確認できなかった場合、給食申込みは取消しとなります。
- ※⑥生活保護、就学援助対象のご家庭には給食費が援助されますが、給食申込みは必要です。
- ※⑦給食申込みの時点で、生活保護又は就学援助に認定されていないかつたご家庭が後日、生活保護又は就学援助に認定された場合、その期間のすでに支払っている給食費は、学校を通じて返金されます。

## 申込方法

申込期間	12/14(木)~12/20(水)
振込期間	1/9(火)~1/14(日)
自動払込日	1/12(金)

# 令和6年2月 アレルギー特定原材料等一覧表

※厚生労働省より表示義務および奨励されている特定原材料等を表記

日	献立名・料理名	小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシュー	ナッツ	ゴマ
1木	豚肉の野菜炒め ちくわの磯辺揚げ ブロッコリーとコーンの和え物 キャベツのみ炒め	●												●	●	●													
2金	麩のすまじ汁 そぼろ煮 いわしフライ 塩昆布和え 煮豆	●												●		●													
5月	カレーライス 根菜の炒めもの コーンサラダ ミックスフルーツ 福神漬	●		●										●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	
6火	野菜メンチカツ チンゲン菜の炒め物 ブロッコリーのゴマ和え かんぴょうのピリ辛	●	△	●	●	△	△	△	△	△	△	△	△	●	●	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	
7水	洋風スープ 白身魚のマスタードソース ビーフン炒め カラフルピクルス しめじ和え	●												●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	
8木	わかめスープ エビフライ カレーソテー ブロッコリーの甘酢和え みかん	●	△	●	●	△	●	△	△	△	△	△	△	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	
9金	豚肉のしょうが焼き あんかけシューマイ ひじき煮 かぼちゃのおかかまぶし	●	△	●	△	△	△	△	△	△	△	△	△	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	
13火	鶏肉のアングレス ほねぐと大根の煮つけ チンゲン菜のごま風味 じゃがいものチーズ炒め	●												●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	
14水	コンソメスープ コロッケ ミートボール 和風サラダ ほうれん草のおかか和え	●	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	
15木	玉子丼(汁物) とり天とさつまいもの天ぷら 切干大根煮 三色ひたし ごぼうの甘酢和え	●	●											●	●														

日	献立名・料理名	小麦	そば	卵	乳	落花生	えび	かに	あわび	いか	いくら	オレンジ	キウイフルーツ	牛肉	くるみ	さけ	さば	大豆	鶏肉	豚肉	まつたけ	もも	やまいも	りんご	ゼラチン	バナナ	カシュー	ナッツ	ゴマ
16金	鰯の竜田揚げ ハムともやしの炒め物 ポン酢和え 昆布の佃煮	●	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	●	●	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	
19月	チキン南蛮 大根のそぼろ煮 ごぼうとこんにゃくの炒め物 もやしナムル	●	△	●	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	●	●	△	△	△	△	△	△	△	△	△	●	
20火	豚肉のバーベキューソース 野菜ソテー 粉ふき芋 きやべつのマリネ	●																											
21水	ジビエシチュー フィッシュバーガー <sup>1</sup> 和風スパゲッティ レモンサラダ りんご	●		●																									
22木	肉団子の甘酢あん れんこんと豚肉の炒め物 白菜のお浸し じゃこぶりかけ	●	△	△	△	△	△	△	△	△	△	△	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●		
26月	麻婆豆腐 中華サラダ 炒めなます カリカリごぼう	●																											
27火	ブルコギ チーズはんぺんフライ ナムル パプリカ炒め	●																											
28水	コーンシチュー グリルドチキン フライドポテト キャロットラペ ゼリーフルーツ	●		●																									
29木	ポークピカタ 中華煮 大学いも 黄桃	●		●																									

## ～ 中学校給食摂取基準 ～

成分名	エネルギー	たんぱく質	脂質	カルシウム	マグネシウム	鉄	亜鉛	ビタミンA	ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンC	食物繊維	食塩相当量
単位	kcal	%	%	mg	mg	mg	mg	μgRAE	mg	mg	mg	g	g
基準値	830	13~20	20~30	450	120	4.5	3.0	300	0.50	0.60	35	7以上	2.5未満

## 今月の一回メモ

みなさん風邪をひくなど、体調を崩してはいないでしょうか?自分の身体は自分で守り、今自分にできる体調管理(手洗い・十分な睡眠など)を行いましょう。

2月3日は節分で、豆を多く習慣は室町時代にはじまったとされています。鬼を追い払うために使う豆ですが、当て字で「魔滅(まめ)」とも使われていたように、大豆には災いや病気などの悪いものに勝つ、「魔を滅ぼす」力があると信じられていたそうです。また、地域によりさまざまですが、豆を年齢の数だけ食べる(または年齢の数に1つ加える)と病気にかかるといともいわれています。2月2日の給食は節分の日の献立です。邪氣を追い払い、魔よけの意味があるいわしや豆を食べ、邪気が生じると考えられている季節の変わり目(節分)をのりきりましょう。



## ～ 今月の行事食～

今月もまだ寒い日が続きます。給食では温かい汁物の容器がつく日が増え、スプーンを使用する献立が多くあります。5日のカレーライスは温かい汁物の容器で出されますので、スプーンでご飯の上にかけてください。15日は玉子丼で、汁物の容器に入つて提供されますので、具をご飯の上にのせて食べましょう。

パンの日では、14日が変わりパンで「米粉パン」が登場し、21日はカットされたパンに白身魚フライをはさんで、フィッシュバーべーとして食べてください。

また、2月14日はバレンタインデー。ささやかではありますが、サプライズを用意しました。給食のお弁当箱をあけたとき、ロッケの形に注目してください。

- 毎週水曜日のパンには小麦粉が使用されています。※米粉パンにも使用されています。
- 特定原材料を含む食品を使用する場合には●をつけています。
- 中学校給食で使用している調理機器類等は、中学校給食以外の調理業務にも使用されています。同一製造ラインで別製品を調理し、ときにアレルギー物質が揚げ油に溶出、もしくは混入する可能性があるため、揚げ油を使用した際には全ての特定原材料の項目に△をつけています。
- 上記以外のコンタミネーション(生産時におけるアレルギー物質の微量混入)は、この一覧表には含まれません。(例: 使用している原材料のコンタミネーションなど)

### ■自動払込みの申請について

(給食を申込むだけで口座から引き落とされ、手数料もお得です! ご活用ください!)

- 自動払込みを希望する方は、必要事項を記入した自動払込利用申込書をゆうちょ銀行に提出してください。提出後、ゆうちょ銀行と委託業者で手続きが完了次第(最大60日程度)、学校から自動払込完了通知が届きます。手続きが完了したら、払込取扱票の配布はありません。また、給食を申込まなかった月の給食費は口座から引き落とされません。
- 「自動払込利用申込書の書き方」は記入例がありますので、中学校にお問い合わせください。
- なお、「自動払込利用申込書」はゆうちょ銀行、中学校にあります。

給食費の自動払込日	給食月	2月分	3月分
自動払込日		1/12(金)	2/14(木)

お問い合わせ	申込み等について	中学校へ
	献立表又はアレルギー等について	和歌山市教育委員会学校教育部保健給食管理課 TEL073-435-1137