



令和4年度 2月

よていこんだてひょう

柏市立富勢西小学校

ひ に ち	牛 乳	こんだてめい日は、6年生のり	あか	みどり	きいろ	エネ ル キ-	たんぱく しつ	しつ	えん ぶん
			おもに体をつくるもとになる	おもに体の調子を整えるもとになる	おもにエネルギーのもとになる	Kcal	g	g	g
1 (水)	○	さといもごはん	ぎゅうにゅう／		こめ むぎ さといも ごま	604	28.4	20.1	2.71
		肉豆腐	とうふ ぶたにく	にんじん さやいんげん たまねぎ ながねぎ	こんにやく さとう サラダあぶら				
		チンゲン菜と油揚げのみそ汁	あぶらあげ みそ	チンゲンサイ たまねぎ ながねぎ					
		ひたし豆	あおだいず						
2 (木)	○	シーフードナポリタン	ぎゅうにゅう／ あさり いか ぶたにく	にんじん ピーマン たまねぎ にんにく マッシュルーム	スパゲティ きびさとう サラダあぶら	600	23.9	19.2	2.34
		干切り野菜スープ		チンゲンサイ にんじん キャベツ セロリー たまねぎ	サラダあぶら				
		紅茶のスコーン ★	ぎゅうにゅう		こむぎこ さとう ごま バター				
3 (金)	○	ごはん	ぎゅうにゅう／		こめ むぎ	622	25.1	17.4	2.67
		いわしの甘露煮	いわし	しょうが ながねぎ	さとう				
		カレーきんぴら		にんじん ごぼう	じゃがいも こんにやく さとう サラダあぶら				
		キャベツのみそ汁 ★	あぶらあげ みそ わかめ	キャベツ ながねぎ えのきたけ					
		ぼんかん		ぼんかん					
		節分豆	だいず						
6 (月)	○	カツカレーライス	ぎゅうにゅう／ みそ ぶたにく	にんじん しょうが たまねぎ にんにく グリンピース	こめ こめこ むぎ こむぎこ パンこ じゃがいも だいずあぶら	695	22.0	18.0	2.24
		和風サラダ	のり	にんじん キャベツ きゅうり もやし	ごま ごまあぶら サラダあぶら				
		アセロラゼリー ★			アセロラゼリー				
		いり大豆	だいず						
7 (火)	○	キムタクチャーハン	ぎゅうにゅう／ ぶたにく	チンゲンサイ にんじん たくあんづけ にんにく ながねぎ キムチ	こめ むぎ ごまあぶら サラダあぶら	649	21.3	15.1	2.20
		かきたまコーンスープ ★	とうふ わかめ たまご	たまねぎ コーンかん コーンかん	でんぶん				
		フルーツ白玉 ★		みかんかん バインかん おうとうかん	しらたまもち さとう				
8 (水)	○	ココア揚げパン ★	ぎゅうにゅう／ だっしふんにゅう		コッペパン さとう だいずあぶら	663	26.3	21.5	2.57
		ミネストローネスープ	レンズまめ ベーコン	トマトかん トマトジュース にんじん キャベツ セロリー たまねぎ にんにく	マカロニ じゃがいも きびさとう オリーブあぶら				
		ドレッシングサラダ ★	あおだいず	にんじん キャベツ きゅうり たまねぎ もやし レモンかじゅう	さとう サラダあぶら				
		ヨーグルト	ヨーグルト						
9 (木)	○	ごはん	ぎゅうにゅう／		こめ むぎ	600	24.4	20.2	1.83
		鯖の山賊焼き	さば	しょうが にんにく	こめこ				
		キャベツときゅうりのごま酢あえ		にんじん キャベツ きゅうり	きびさとう ごま				
		大根のみそ汁	あぶらあげ みそ	こまつな だいこん ながねぎ えのきたけ					
		炒りアーモンド			アーモンド				
10 (金)	○	きつねうどん	ぎゅうにゅう／ あぶらあげ とりにく	こまつな ながねぎ ほしいたけ	うどん きびさとう	691	29.9	23.9	2.18
		大豆と小魚の揚げ煮	だいず にぼし		さつまいも でんぶん ごま きびさとう だいずあぶら				
		抹茶の和風ホットケーキ ★	ぎゅうにゅう		しらたまもち ミックスこ さとう バター あまなっとう				
13 (月)	○	ゆかりごはん	ぎゅうにゅう／	ゆかりこ	こめ むぎ ごま	606	27.8	18.4	2.64
		鮭のちゃんちゃん焼き	みそ さけ	にんじん ピーマン キャベツ しょうが たまねぎ	でんぶん きびさとう ごま バター サラダあぶら				
		わかめとコーンのサラダ ★	わかめ	にんじん キャベツ きゅうり たまねぎ コーンかん レモンかじゅう	さとう サラダあぶら				
		かきたま汁 ★	とうふ たまご	チンゲンサイ たまねぎ ながねぎ	でんぶん				
		はるみ(柑橘果物)		はるみ					
14 (火)	○	エビピラフ	ぎゅうにゅう／ ひよこまめ えび	にんじん たまねぎ グリンピース	こめ むぎ サラダあぶら	646	22.4	17.7	2.61
		ポテトスープ		チンゲンサイ にんじん たまねぎ	じゃがいも				
		チョコチップココアマフィン	ぎゅうにゅう		ミックスこ メープルシロップ サラダあぶら チョコレート				
15 (水)	○	チンジャオロース丼	ぎゅうにゅう／ ぶたにく	にんじん ピーマン しょうが たけのこ にんにく	こめ むぎ じゃがいも でんぶん サラダあぶら	609	24.2	16.3	2.22
		ごぼうサラダ ★	あおだいず	にんじん キャベツ きゅうり ごぼう レモンかじゅう	でんぶん きびさとう ごま サラダあぶら				
		ワンタンスープ ★	わかめ とりにく	ながねぎ ほしいたけ	ワンタンのかわ				
		はるか(柑橘果物)		はるか					

節分にちなんで、「鱈の甘露煮」「節分豆」を出します

どうして節分に豆をまくの？

五穀のうちの一つで重要な穀物である豆には、昔から霊力があると信じられていました。そのため、災いや病気などの目に見えないものを鬼という形にあらわして豆をまき、邪気を追いはらって福を呼び込んだそうです。

節分の日は、ご家庭で豆まきをしたり、いり豆を食べたりしてみませんか？





Table with columns for date, meal type, ingredients, and nutritional values (Kcal, protein, fat, carbs). Rows include meals like セサミトースト, ごはん, タンメン, etc.

※食材の都合により、献立を変更することがあります。ご了承下さい。

※「ぎゅうにゅう」は飲用牛乳です。

※栄養量の文部科学省基準は、エネルギー/650キロカロリー、たんぱく質/26.8(18~32)グラム、脂質/18.1(17.8~21.3)グラム(摂取エネルギーの20~30%)、塩分/2グラム未満です。

Summary table for average nutrition: 平均栄養量 (630 Kcal, 25.2g protein, 20.1g fat, 2.40g carbs).

寒さに負けない生活習慣

冬も元気に過ごすためには、抵抗力を高めることが大切です。バランスのよい食事をとって、適度な運動をし、十分な休養と睡眠をとります。また、手洗いとうがいをし、病原菌が体の中に入らないようにしましょう。



石けんを使った手洗い (Handwashing with soap) section with 10-step diagram and explanatory text.