



学校給食こんだて表



秋田県立能代支援学校

月	火	水	木	金	
 <p>お知らせ</p> <p>2月分の欠食届けの締め切りは1月15日(金)になります。2月に欠食する日がある場合は担任にお知らせください。</p>	<p>秋田の美味しいものがたくさん!</p> <p>24日~30日は全国学校給食週間です。この期間には能代市や秋田県内でとれた食材をたくさん使って給食を作ります。郷土料理でもあるきりたんぽも登場します。ふるさとの味をぜひ楽しんでください。</p> <p>★太字になっているメニューに秋田県産の食材が使われています。25日に使う白神ねぎは学校産です!</p> 			<p>14日</p> <p>肉うどん</p> <p>和風きんぴら包み</p> <p>小松菜のそぼろ炒め煮</p> <p>618 kcal</p>	<p>15日</p> <p>牛丼</p> <p>みそ汁</p> <p>和風サラダ</p> <p>焼きプリンタルト</p> <p>791 kcal</p>
<p>18日</p> <p>ごはん</p> <p>オニオンスープ</p> <p>鶏肉のマーマレード焼き</p> <p>野菜のマスタードソテー</p> <p>744 kcal</p>	<p>19日</p> <p>ごはん</p> <p>みそ汁</p> <p>さばカレー焼き</p> <p>切り干しのオイスター炒め</p> <p>673 kcal</p>	<p>20日</p> <p>ごはん</p> <p>みそ汁</p> <p>ハンバーグアップルソースかけ</p> <p>洋風きんぴらごぼう</p> <p>704 kcal</p>	<p>21日</p> <p>塩ラーメン</p> <p>五目肉団子</p> <p>もやしのにがり辛炒め</p> <p>651 kcal</p>	<p>22日</p> <p>チキンカレー</p> <p>ごまドレサラダ</p> <p>型抜きレアチーズ</p> <p>835 kcal</p>	
<p>25日</p> <p>ごはん</p> <p>しょっつる汁</p> <p>秋田県産厚焼き玉子</p> <p>豚肉と白神ねぎの塩レモン炒め</p> <p>656 kcal</p>	<p>26日</p> <p>きりたんぽ汁</p> <p>野菜のごま和え</p> <p>秋田県産りんごゼリー</p> <p>790 kcal</p>	<p>27日</p> <p>ごはん</p> <p>みそ汁</p> <p>ハタハタフライ</p> <p>とんぶり入り煮浸し</p> <p>668 kcal</p>	<p>28日</p> <p>じゅんさいうどん</p> <p>豆腐信田</p> <p>鶏団子と冬野菜の煮物</p> <p>613 kcal</p>	<p>29日</p> <p>比内地鶏の親子丼</p> <p>県産まいたけのみそ汁</p> <p>ゆかり和え</p> <p>717 kcal</p>	
<p>白神ねぎ :学校の農園で収穫したねぎをたっぷり使います。しゃきしゃきとした食感と甘みを楽しんでください。</p>	<p>きりたんぽ汁 :誰もが知る秋田県の郷土料理です。寒い日にぴったりで体が温まります。</p>	<p>ハタハタ :秋田県の県魚でもあるハタハタ。ふるさとを代表する食材のひとつです。</p>	<p>じゅんさい :三種町が生産量全国1位を誇る食材で、つるっとしたのが特徴です。</p>	<p>比内地鶏 :日本三大地鶏でもある比内地鶏。歯ごたえのある食感とおいしいだしが特徴です。</p>	

*都合により、献立が変更になる場合があります。