

2月2日(月)			2月3日(火)			2月4日(水)			2月5日(木)			2月6日(金)		
牛乳	牛乳	206	牛乳	牛乳	206	牛乳	牛乳	206	牛乳	牛乳	206	牛乳	牛乳	206
ビ ラ フ	精白米 水 レバー入りワインナー ミックスベジタブル 玉葱 マッシュルーム(レトルト) スクランブルエッグ にんにく 醤油 カレー粉 食塩 コンソメ 白こしょう バター なたね油	85 94 30 15 5 5 5 0.09 0.3 0.3 0.7 0.5 0.02 0.6 0.4	ご飯 水 ※大豆 吳汁 大根 人参 長葱 里芋 ごぼう かつおだし 白味噌 水 蒸物	精白米 水 大豆 油揚げ 大根 人参 長葱 里芋 ごぼう かつおだし 白味噌 水 ※いわしの梅煮	95 105 25 5 25 10 15 30 6 2 11 150	パン 焼そば 蒸し中華麺(焼そば用) 豚肩肉 キャベツ 緑豆もやし 人参 いか ウスターソース 焼きそばソース 中濃ソース 白こしょう なたね油 揚物	50 85 30 20 20 15 15 11 5 4.2 0.04 0.8 50	スライスコッペパン 蒸し中華麺(焼そば用) 豚肩肉 キャベツ 緑豆もやし 人参 いか 白菜 白菜キムチ えのき茸 長葱 白滝 チゲ鍋の素 かつおだし みりん 醤油 水	95 105 25 20 5 30 25 13 25 20 3 2.6 4 50	ご飯 精白米 水 キモモ肉 酒蒸しほたて チヂミ 鍋 玉子 白菜 白滝 チゲ鍋の素 かつおだし みりん 醤油 水	95 105 25 10 10 10 7 20 10 10 160 70 7			
ア ル フ ア ベ ッ ト ス ト 一	鶏むね肉 マカロニ 人参 玉葱 ピーマン ひよこ豆 がらスープ(チキン) スープストック 食塩 黒こしょう 水	20 10 20 25 10 10 1 1 0.7 0.04 165	野菜 の ご ま 炒 め ごまあえの素 食塩 醤油	キャベツ 豚肩肉 人参 緑豆もやし なたね油 ごま油 ごまあえの素 食塩 醤油	30 20 5 25 0.4 0.1 2 0.1 0.7	グリーンサラダ	小松菜 きゅうり 玉葱 野菜いっぱいイタリアンドレッシング (No.172)	20 25 15 6	チヂミ コチジャン 砂糖 酒 醤油 米酢 白炒りごま ごま油 水	50 0.5 1 2 1.4 0.5 0.3 0.15 2.5	鶏もも肉 ひきわり納豆 長葱 にんにく ごま油 みりん 砂糖 酒 醤油	35 10 10 0.3 0.3 1.5 1.2 1 3		
焼物 のブ サロ ラツ ダコ リ	野菜グラタン ブロッコリー じゃが芋 赤ピーマン きゅうり 完熟トマトドレッシング (No.182)	60 25 20 5 10 6	※筋分献立					ナムル	小松菜 緑豆もやし 大豆もやし 大根 ナムルドレッシング (No.181)	15 15 15 15 6				
	2月9日(月)		2月10日(火)		2月11日(水)		2月12日(木)		2月13日(金)					
牛乳	牛乳	206	牛乳	牛乳	206		牛乳	牛乳	206	牛乳	牛乳	206		
ご飯	精白米 水	95 105	パン ※肉団子	ピタパン ス	80 35		ご飯	精白米 水	95 105	麺	地粉うどん	100		
中華 風 カ メ ス ト 一	わかめ 長葱 なると 人参 えのき茸 生しいたけ(水煮) 中華用スープストック 食塩 黒こしょう 醤油 ごま油 水	1 25 15 15 10 6 1.4 0.5 0.04 2.3 0.8 210	ズ カ キ ア	いか じゃが芋 玉葱 にんにく セロリー トマトケチャップ トマトピューレー ホールトマト ウスターソース 食塩 白こしょう さやいんげん 砂糖 コンソメ オリーブ油 水	20 30 30 0.4 2 10 10 10 0.5 0.03 8 0.5 1.5 1 115		※豚汁	豚もも肉 じゃが芋 人参 長葱 大根 ごぼう こんにゃく 小松菜 木綿豆腐 かつおだし 赤味噌 白味噌 酒 水	25 20 15 15 20 10 15 15 20 2 5.5 5.5 1 100	カレー うどん	豚もも肉 人参 長葱 小松菜 かつおだし 和風だし カレールー(No.112) カレー粉 醤油 みりん でん粉 酒 水	30 25 25 25 2 0.7 0.2 0.2 11 3.8 3.6 1 160		
蒸物	広東風焼壳(2個)	52	オーブン	水	115			焼物	鰯の梅塩麹焼き	70	竹輪 辺り 青のり	50		
鶏 肉 と カ シ ユ ー ナ ツ の 炒 め 物	鶏もも肉 でん粉 じゃが芋 なたね油(揚げ物用) カシューなツ さやいんげん 赤ピーマン 醤油 砂糖 なたね油	35 4 30 7 12 10 5 3.5 2.5 0.5	※ ギ ロ ス ヨ カ リ ス コ ロ キ コ テ ト	豚もも肉 玉葱 にんにく 生姜 ヨーグルト カレー粉 黒こしょう 食塩 パブリカ チリパウダー ^(No.169) 玉葱 人参 ピーマン 赤ピーマン なたね油 キャベツ ホールコーン(缶詰) きゅうり コールスロードレッシング いちごのカッピーデザート	55 2 0.4 0.4 15 1 0.03 0.3 0.1 0.05 15 10 5 5 0.5 45 8 10 6.5 35		千 草 炒 め パック	炒り卵 かまぼこ ほうれん草 和風だし 醤油 みりん なたね油 角チーズ	30 10 20 0.2 0.3 0.3 0.5 10	薄力粉 水 なたね油(揚げ物用) れんこん 人参 大根 きゅうり 白炒りごま 和風クリーミードレッシング (No.159)	0.15 9 9.5 6 15 7 30 10 0.6 6.5			
											※筋書給食献立			

建國記念の日

※ギリシャ料理献立

令和7年度

2月分中学校予定献立表(詳細)

No.2

2月16日(月)			2月17日(火)			2月18日(水)			2月19日(木)			2月20日(金)			
牛乳	牛乳	206	牛乳	牛乳	206	牛乳	牛乳	206	牛乳	牛乳	206	牛乳	牛乳	206	
ご飯	精白米	95	ご飯	精白米	95	麦	精白米	90	き	ツイストパン	70	ご	精白米	95	
水		105		水	105	ご	米粒麦	9	な	なたね油(揚げ物用)	7	ワ	水	105	
白菜	白菜	40	濃	鶏もも肉	30	は	豚肩肉	35	粉	グラニュー糖	4	カ	わかめご飯の素	2.2	
と	肉	40	平	人参	20	ん	じゃが芋	50	砂	粉砂糖	2	メ			
肉	団子	2	汁	大根	25	シ	人参	25	な	きな粉	3.5	な	冷凍豆腐	30	
団子	春雨	25		里芋	25	ラ	玉葱	35	ア	アーモンド	3.5	め	長葱	20	
の	竹の子	20		木綿豆腐	20	イ	グリーンピース	5	レ	バーア入りフランク	35	こ	なめこ(水煮)	25	
ス	小松菜	15		長葱	15	ス	角切チーズ	5	バ	ジャガ芋	30	の	小松菜	20	
ー	長葱	20		小松菜	15		脱脂粉乳	3	ジ	玉葱	30	か	かつおだし	2	
ブ	中華用スープストック	1.3		かつおだし	2		レバーそぼろ	3	セ	人参	25	つ	赤味噌	11	
煮	鶏豚湯	3		醤油	8.5		にんにく	0.5	ギ	キャベツ	35	お	水	140	
食	食塩	0.5		酒	1.2		生姜	0.5	セ	豚口ース肉(切身)		だ	豚口ース肉(切身)	80	
油	醤油	1.3		でん粉	3		ハヤシルー	16	ロ	豚肉	5	し	酒	5	
水	水	100		水	120		カレールー(No.112)	2	リ	焼の	5	き	醤油	5	
揚	揚物	春巻	55	蒸物	鯖の味噌煮	70	ハ	スープ	1.2	き	生姜	1.2			
物	なたね油(揚げ物用)	5.5					ウスター	2							
青	青梗菜	20	五	豚もも肉	20	タ	トマトケチャップ	3.2	食	白	0.6	ツ	ツナ(缶詰)	15	
梗	いか	25	目	ごぼう	20	マ	トマトケチャップ	5	塩	こしょう	0.04	ナ	キヤベツ	25	
菜	ミニ絹厚揚げ	15	き	人参	15	ハ	なたね油	1	水	水	90	ト	ネと	10	
と	ミニ絹厚揚げ	15	ん	白滝	5	マ	三温糖	0.3			50	ヒ	きゅうり	10	
イ	ヤングコーン	10	び	生しいたけ(水煮)	5	ハ	水	110	焼	チキン香草焼き	50	玉	玉葱	10	
カ	きくらげ	0.6	ら	醤油	3.5	マ	110	物	チ		葱	1.2	じ	ひじき	1.2
の	食塩	0.4		三温糖	1.2	ハ	焼物		キ	人参	10	の	人参	10	
炒	黒こしょう	0.04		みりん	1.3	マ	チキン香草焼き		キ	黒こしょう	0.03	マ	黒こしょう	0.03	
め	オイスター	0.3		なたね油	0.5	ハ	野菜いっぱい香味玉ねぎドレッシング		キ	マヨネーズ	8	ヨ	(No.186)		
物	オイスター	0.3		ごま油	0.3	マ	野菜いっぱい香味玉ねぎドレッシング		キ						
	豆板醤	0.2		白炒りごま	0.5	ハ	(No.176)		キ						
	醤油	0.2				マ			キ						
	ごま油	0.3				ハ			キ						
	なたね油	0.5				マ			キ						
	でん粉	0.5				ハ			キ						
	水	1				マ			キ						
						ハ			キ						
						マ			キ						
						ハ			キ						
						マ			キ						
						ハ			キ						
						マ			キ						
						ハ			キ						
						マ			キ						
						ハ			キ						
						マ			キ						
						ハ			キ						
						マ			キ						
						ハ			キ						
						マ			キ						
						ハ			キ						
						マ			キ						
						ハ			キ						
						マ			キ						
						ハ			キ						
						マ			キ						
						ハ			キ						
						マ			キ						
						ハ			キ						
						マ			キ						
						ハ			キ						
						マ			キ						
						ハ			キ						
						マ			キ						
						ハ			キ						
						マ			キ						
						ハ			キ						
						マ			キ						
						ハ			キ						
						マ			キ						
						ハ			キ						
						マ			キ						
						ハ			キ						
						マ			キ						
						ハ			キ						
						マ			キ						
						ハ			キ						
						マ			キ						
						ハ			キ						
						マ			キ						
						ハ			キ						
						マ			キ						
						ハ			キ						
						マ			キ						
						ハ			キ						
						マ			キ						
						ハ			キ						
						マ			キ						
						ハ			キ						
						マ			キ						
						ハ			キ						
						マ			キ						
						ハ			キ						
						マ			キ						
						ハ			キ						
						マ			キ						
						ハ			キ						
						マ			キ						
						ハ			キ						
						マ			キ						
						ハ			キ						
						マ			キ						
						ハ			キ						
						マ			キ						
						ハ			キ						
						マ			キ						
						ハ			キ						
						マ			キ						
						ハ			キ						
						マ			キ						
						ハ			キ						
						マ			キ						
						ハ			キ						
						マ			キ						
						ハ			キ						
						マ			キ						
						ハ			キ						
						マ			キ						
						ハ			キ						
						マ			キ						
						ハ			キ						
						マ			キ						
						ハ			キ						
						マ			キ						
						ハ			キ						
						マ			キ						
						ハ			キ						
						マ			キ						
						ハ			キ						
						マ			キ						
						ハ			キ						
						マ			キ						
						ハ			キ						
						マ			キ						
						ハ			キ						
						マ			キ						
						ハ			キ						
						マ			キ						
						ハ			キ						
						マ			キ						
						ハ			キ						
						マ			キ						
						ハ			キ						
						マ			キ						
						ハ			キ						
						マ			キ						
						ハ			キ						
						マ			キ						
						ハ			キ						
						マ			キ						
						ハ			キ						
						マ			キ						
						ハ			キ						
						マ			キ						
						ハ			キ						
						マ			キ						
						ハ			キ						
						マ			キ						
						ハ			キ						
						マ</									

天皇誕生日

色かけ

食品が原材料100%の場合、配合表を載せていない場合があります。