

## 2月分中学校予定献立表(詳細)

No.1

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		
ピ ラ フ	精白米	85	ご飯	精白米	95	パン	スライスコッペパン	50	ご飯	精白米	95	ご飯	精白米	95		
	水	94		水	105					水	105		水	105		
	レバー入りウインナー	30	※ 呉 汁	大豆	25	焼 そ ば	蒸し中華麺（焼そば用）	85	キムチ鍋	鶏もも肉	25	ニ ラ 玉 汁	鶏卵	25		
	ミックスベジタブル	15		油揚げ	5		豚肩肉	30	酒蒸しほたて	20	豚肩肉		10			
	玉葱	5		大根	25		キャベツ	20	あさり（冷凍）	5	にら		10			
	マッシュルーム（レトルト）	5		人参	10		緑豆もやし	20	焼き豆腐	30	なると		7			
	スクランブルエッグ	5		長葱	15		いか	15	白菜	30	白菜キムチ		25	玉葱	20	
	にんにく	0.09		里芋	30		ウスターソース	11	えのき茸	13	かつおだし		2			
	醤油	0.3		ごぼう	6		焼きそばソース	5	長葱	25	白味噌		12			
	カレー粉	0.7		かつおだし	2		中濃ソース	4.2	いか	20	酒		0.6			
	食塩	0.5		白味噌	11		白こしょう	0.04	白滝	20	水		160			
	コンソメ	0.02		水	150		なたね油	0.8	チゲ鍋の素	3						
	白こしょう	0.6							かつおだし	2						
	バター	0.4		蒸物	※いわしの梅煮		60	揚物	ソインチューの包み揚げ	50	みりん		2.6	揚物	肉じゃがコロツケ	70
	なたね油	20						なたね油（揚げ物用）	5	醤油	4			なたね油（揚げ物用）	7	
アルファベットスープ	10	野 菜 の こ ま 炒 め		キャベツ	30		グ リ ー ン サ ラ ダ	小松菜	20	チヂミ	チヂミ		50	スタミナ納豆	鶏もも肉	35
マカロニ	20		豚肩肉	20	きゅうり	25		コチジャン	0.5		ひきわり納豆	10				
人参	25		人参	5	玉葱	15		砂糖	1		長葱	10				
玉葱	25		緑豆もやし	25	野菜いっぱいイタリアンドレッシング	6		酒	2		にんにく	0.3				
ピーマン	10		なたね油	0.4	(No.172)			醤油	1.4		ごま油	0.3				
ひよこ豆	10		ごま油	0.1				米酢	0.5		みりん	1.5				
がらスープ（チキン）	1		ごまあえの素	2				白炒りごま	0.3		砂糖	1.2				
スープストック	1		食塩	0.1				ごま油	0.15		酒	1				
食塩	0.7		醤油	0.7				水	2.5		醤油	3				
黒こしょう	0.04															
水	165															
焼物のブラッコーリ	野菜グラタン		60							ナムル	小松菜	15				
のブラッコーリ	ブロッコリー		25								緑豆もやし	15				
サッコーリ	じゃが芋		20								大豆もやし	15				
ラッコーリ	赤ピーマン	5							大根	15						
ッコーリ	きゅうり	10							ナムルドレッシング	6						
コッコーリ	完熟トマトドレッシング	6							(No.181)							
リ	(No.182)							バック	デューモンド入りバック小魚	8						
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	建 国 記 念 の 日			牛乳	牛乳	206	牛乳	牛乳	206		
ご 飯	精白米	95	パン	ピタパン	80				ご飯	精白米	95	麺	地粉うどん	100		
	水	105	※スズカキア	肉団子	35					水	105		カレーうどん			
	中 華 風 ワ カ メ ス ー プ	わかめ	1	いか	20				※ 豚 汁	豚もも肉	25	豚もも肉	30			
		長葱	25	じゃが芋	30						20	人参	25			
		なると	15	玉葱	30						15	長葱	25			
		人参	15	にんにく	0.4						15	小松菜	25			
		えのき茸	10	セロリー	2						15	かつおだし	2			
		生しいたけ（水煮）	6	トマトケチャップ	10						20	和風だし	0.7			
		中華用スープストック	1.4	トマトピューレー	10						10	カレールー（No.112）	6			
		食塩	0.5	ホールトマト	10						15	カレー粉	0.2			
		黒こしょう	0.04	ウスターソース	2.5						15	醤油	11			
		醤油	2.3	食塩	0.5						20	みりん	3.8			
		ごま油	0.8	白こしょう	0.03						2	でん粉	3.6			
		水	210	さやいんげん	8						5.5	酒	1			
		蒸 物	広東風焼売（2個）	52		砂糖	0.5				白味噌	5.5	水	160		
鶏 肉 と カ シ ュ ー ナ ッ ツ の 炒 め 物			鶏もも肉	35	コンソメ	1.5	焼 物	鰯の梅塩麴焼き			100	磯ち	竹輪	50		
	でん粉		4	オリーブ油	1	70			迎わ	青のり	0.15					
	じゃが芋		30	水	115				けの	薄力粉	9					
	なたね油（揚げ物用）		7	※ギロス	豚もも肉	55				水	9.5					
	カシューナッツ		12		玉葱	2				なたね油（揚げ物用）	6					
	さやいんげん		10		にんにく	0.4			千 草 炒 め	炒り卵	れんこん	れんこん	15			
	赤ピーマン		5		生姜	0.4						10	人参	7		
	醤油		3.5		ヨーグルト	15						20	大根	30		
	砂糖		2.5		カレー粉	1						0.2	きゅうり	10		
	なたね油		0.5		黒こしょう	0.03						0.3	白炒りごま	0.6		
					食塩	0.3						0.3	和風クリーミードレッシング	6.5		
					パプリカ	0.1						0.5	(No.159)			
					チリパウダー	0.05										
					玉葱	15										
			人参	10												
			ピーマン	5												
			赤ピーマン	5												
			なたね油	0.5												
			キャベツ	45												
			ホールコーン（缶詰）	8												
			きゅうり	10												
			コールスロードレッシング	6.5												
			(No.169)													
			いちごのカップデザート	35												
			※ギリシャ料理献立													

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	濃平汁	精白米	95	麦ごはん	精白米	90	きな粉揚げパン	ツイストパン	70	ごはん	精白米	95					
	水	105		水	105		米粒麦水	9		なたね油(揚げ物用)	7		わかめご飯の素	2.2					
	白菜	40		鶏もも肉	30		豚肩肉	35		グラニュー糖	4		冷凍豆腐	30					
	肉団子	40		人参	20		じゃが芋	50		粉砂糖	2		長葱	20					
	春雨	2		大根	25		人参	25		きな粉	3.5		なめこの味噌汁	25					
	人参	25		里芋	25		玉葱	35		アーモンド	3.5		小松菜	20					
	竹の子	20		木綿豆腐	20		グリーンピース	5					かつおだし	2					
	小松菜	15		長葱	15		角切チーズ	5		レバー入りフランク	35		赤味噌	11					
	長葱	20		小松菜	15		脱脂粉乳	3		じゃが芋	30		水	140					
	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		玉葱	30		生豚肉	80					
鶏豚湯	3	醤油	8.5	にんにく	0.5	人参	25	姜焼き	5										
食塩	0.5	酒	1.2	生姜	0.5	キャベツ	35	味噌	5										
醤油	1.3	でん粉	3	ハヤシルー	16	セロリー	1.2	醤油	1.2										
水	100	水	120	カレールー(No.112)	2	スープストック	0.02	生姜											
揚げ物	春巻	55	五目きんぴら	鯖の味噌煮	70	菜の花ソテー	ウスターソース	3.2	焼物	食塩	0.6	マツナ	豚ロース肉(切身)	80					
	なたね油(揚げ物用)	5.5		豚もも肉	20		なたね油	1		白こしょう	0.04		ツナ(缶詰)	15					
	青梗菜	20		ごぼう	20		三温糖	0.3		水	90		キャベツ	25					
	いか	25		人参	15		水	110		チキン香草焼き	50		きゅうり	10					
	ミニ絹厚揚げ	15		白滝	5		菜花	20		サコロコ	35		玉葱	10					
	ヤングコーン	10		生しいたけ(水煮)	5		とうもろこし	20		ラコロコ	20		ひじき	1.2					
	きくらげ	0.6		醤油	3.5		鶏ささみ肉(オイル漬)	10		ダコロコ	10		人参	10					
	食塩	0.4		三温糖	1.2		キャベツ	10			5.5		黒こしょう	0.03					
	黒こしょう	0.04		みりん	1.3		マッシュルーム(レトルト)	10		(No.176)			マヨネーズ	8					
	オイスターソース	0.3		なたね油	0.5		食塩	0.3					(No.186)						
豆板醤	0.2	ごま油	0.3	黒こしょう	0.03														
醤油	0.2	白炒りごま	0.5	なたね油	0.5														
ごま油	0.3			果物	60														
なたね油	0.5			せとか(1/4個)															
でん粉	0.5																		
水	1																		
2月23日(月)			2月24日(火)			2月25日(水)			2月26日(木)			2月27日(金)							
天皇誕生日	牛乳	206	麦ごはん	牛乳	206	ご飯	牛乳	206	パン	牛乳	206	ご飯	牛乳	206					
	精白米	86		精白米	86		ぶどうパン	70		精白米	95								
	米粒麦	8.6		米粒麦	8.6		南北ポテトの牛乳煮	30		水	105								
	水	104		※打ち豆	7		さつま芋	30											
	鶏もも肉	25		油揚げ	8		じゃが芋	30											
	むきえび	20		かぶ	20		鶏むね肉	30											
	竹の子	10		かぶの葉	5		人参	20											
	人参	20		里芋	20		玉葱	25											
	青梗菜	15		人参	15		グリーンピース	5											
	うずら卵	25		ごぼう	15		マッシュルーム(レトルト)	10											
	中華用スープストック	1.3		長葱	15		牛乳	50											
	醤油	1.2		小松菜	10		スープストック	1											
	食塩	0.1		白味噌	11.2		ベシヤメルソース	10											
	黒こしょう	0.05		かつおだし	2		生クリーム	5											
	水	140		和風だし	0.5		食塩	0.45											
	白身魚フリッター	70		※とんかつ	60		ソテーオニオン	5											
	赤ピーマン	5		なたね油(揚げ物用)	6		水	50											
	玉葱	5		中濃ソース	4		オムレツ	60											
	生しいたけ(水煮)	3		ウスターソース	3		トマトケチャップ	4											
	醤油	2		トマトケチャップ	1.4		中濃ソース	1.5											
	米酢	0.9		醤油	0.3		玉葱	1											
	砂糖	1.5		砂糖	0.8		なたね油	0.2											
	酒	0.2		みりん	1.6		水	1.5											
	でん粉	0.3		水	5		帆立と大根の	15											
	水	6		※キャベツ	25		ほたてフレーク	30											
	豚肩肉	25		ごま和え	20		大根	5											
	大豆ミート	3		ほうれん草	15		人参	15											
	長葱	2.4		緑豆もやし	5		きゅうり	6.5											
	にんにく	0.2		人参	0.3		イタリアンドレッシング												
	生姜	0.36		白すりごま	6.5		(No.180)												
	酒	0.6		焙煎ごまドレッシング			(No.175)												
	緑豆もやし	20																	
	人参	15																	
	小松菜	15																	
	砂糖	2.5																	
	醤油	6																	
	豆板醤	0.36																	
	ごま油	0.3																	
	なたね油	0.5																	
	※福井県郷土料理																		

色かけ

の食品は2月の配合表をご覧ください。

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。

天皇誕生日

色かけ

の食品は2月の  
配合表をご覧ください。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。