令和6年度　　2月分小学校予定献立表（詳細）

3学期の基準は
東館です。
西館は日付順に
並んでおりません。
ご注意ください。

色かけの食品は
2月の配合表をご覧下さい。
その他の加工品は年間の配
合表をご覧ください。

原材料100%の食品は、
配合表を載せていない
場合があります。

西	2月3日（月）		西	2月5日（水）		西	2月6日（木）		西	2月7日（金）		西	2月4日（火）	
東			東	2月4日（火）		東	2月5日（水）		東	2月6日（木）		東	2月7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	白飯	75	ご飯	白飯	75	ご飯	白飯	75	パン	黒パン	50	ハヤシライス	麦ご飯	65
呉汁	枝豆	20	トックスープ	トック	20	沢煮椀	豚肩肉	15	コンソメスープ	ベーコン	10		豚肩肉	25
	生揚げ	15		鶏むね肉	15		人参	10		ひよこ豆	6		じゃが芋	30
	人参	10		人参	10		大根	15		人参	10		玉葱	30
	大根	15		竹の子	8		ごぼう	10		じゃが芋	15		人参	15
	長葱	10		長葱	10		しめじ	8		玉葱	30		グリーンピース	5
	小松菜	15		青梗菜	15		長葱	10		ほうれん草	10		角切チーズ	5
	かつおだし	1		中華用スープストック	0.8		小松菜	15		コンソメ	1		にんにく	0.5
	白味噌	8		白こしょう	0.02		かつおだし	1		食塩	0.7		生姜	0.5
	水	100		食塩	0.4		醤油	3.5		白こしょう	0.02		レバーそぼろ	2
				ごま油	0.3		食塩	0.4		水	120		ハヤシルー	14.5
焼物	いわしさんが焼き	50		水	130		水	120					脱脂粉乳	2
									揚物	チーズササミフライ	40		カレールー	2
めキャベツの塩昆布炒	鶏もも肉	15	蒸物	えびシューマイ（2個）	36	焼物	蓮根のはさみ焼	40		なたね白絞油	4		ウスターソース	2
	キャベツ	25											トマトケチャップ	2
	人参	5				炒り豆腐	押し豆腐	35	コーンサラダ	とうもろこし	10		なたね油	0.5
	ピーマン	5	プルコギ	豚肩肉	35		あさり佃煮	5		キャベツ	25		三温糖	0.5
	醤油	1.5		酒	0.6		人参	5		きゅうり	10		水	60
	塩昆布	0.5		砂糖	0.5		椎茸（水煮）	3		カニカマフレーク	7			
	食塩	0.1		醤油	0.8		長葱	10		コールスロードレッシング	6	きな粉豆	いり大豆	12
	ごま油	0.5		にんにく	0.1		炒り卵	15					三温糖	4
				生姜	0.2		さやいんげん	3					水	3.2
				玉葱	15		生姜	0.2					醤油	0.08
添加物	パックみそ大豆	8		赤ピーマン	5		なたね油	0.3					きな粉	1.8
				にら	4		酒	0.3						
				なたね油	0.3		醤油	3				ツナサラダ	ライトツナ油漬フレーク	12
				砂糖	0.7		砂糖	1.5					緑豆もやし	20
				赤味噌	2		みりん	1					きゅうり	10
				醤油	0.6								人参	5
				でん粉	0.3								青じそドレッシング	5
	≪節分献立≫													

令和6年度　　2月分小学校予定献立表（詳細）

西	2月12日（水）		西	2月11日（火）		西	2月13日（木）		西	2月14日（金）		西	2月10日（月）	
東	2月10日（月）		東			東	2月12日（水）		東	2月13日（木）		東	2月14日（金）	
牛乳	牛乳	206		建国記念の日		牛乳	牛乳	206	牛乳	牛乳	206	牛乳	牛乳	206
ご飯	チキンライス	75				ご飯	白飯	75	ココア揚げパン	ツイストパン	40	ご飯	白飯	75
オニオンスープ	ベーコン	15				大根のみそ汁	刻み油揚げ	7	肉団子とペンネのトマトスープ	なたね白絞油	4	すまし汁	人参	10
	じゃが芋	15					木綿豆腐	15		ココア	1		大根	15
	玉葱	30					大根	25		砂糖	2		かまぼこ	10
	ソテーオニオン	15					人参	10		グラニュー糖	2		えのき茸	3
	人参	10					えのき茸	5					長葱	20
	パセリ	0.5					長葱	10		肉団子	25		小松菜	15
	コンソメ	1					わかめ	0.3		玉葱	35		醤油	3
	食塩	0.7					いわしだし	1		ホールトマト（缶詰）	15		食塩	0.6
	白こしょう	0.03					白味噌	5		マカロニ	10		かつおだし	1
	なたね油	0.5					赤味噌	3		にんにく	0.3		水	130
	水	110					水	110		セロリー	5			
焼物	ほうれんそうオムレツ	50				豚肉の生姜炒め	豚肩肉	40		トマトピューレー	3	焼物	鯖の塩焼	50
ビーンズサラダ	大豆	8					玉葱	15		コンソメ	0.5	生揚げのそぼろ煮	鶏もも肉	10
	ひよこ豆	5					赤ピーマン	5		砂糖	0.1		大豆ミート	3
	とうもろこし	7					生姜	0.4		中濃ソース	1		生揚げ	20
	キャベツ	20					酒	0.7		白こしょう	0.02		人参	5
	きゅうり	15					みりん	0.5		食塩	0.2		こんにゃく	5
	イタリアンドレッシング	5					砂糖	0.3		パセリ	0.2		さやいんげん	3
							醤油	3		なたね油	0.5		椎茸（水煮）	3
							なたね油	0.3		水	80		和風だし	0.5
													砂糖	1
						菜の花和え	菜花	15	ホットサラダ	ポテトスライス	30		醤油	2.5
							人参	10		玉葱	20		でん粉	0.7
							キャベツ	25		ベーコン	10		水	7
							和風ドレッシング	5		なたね油	0.3		なたね油	0.3
										エッグケア	4			
										スープストック	0.1			
						添加物	角チーズ	10		食塩	0.2			
									添加物	パック入り小魚	5			

西	2月18日（火）		西	2月19日（水）		西	2月20日（木）		西	2月21日（金）		西	2月17日（月）	
東	2月17日（月）		東	2月18日（火）		東	2月19日（水）		東	2月20日（木）		東	2月21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
カレーうどん	地粉うどん	80	ご飯	白飯	75	ご飯	白飯	75	パン	子供パン	60	ご飯	わかめご飯	75
	豚肩肉	15	じゃがいものみそ汁	鶏むね肉	10	麻婆豆腐	豚もも肉	15	洋風かきたまスープ	鶏卵	20	せんべい汁	南部小麦煎餅	12
	人参	10		人参	10		大豆ミート	3		人参	10		鶏むね肉	13
	玉葱	10		大根	10		人参	10		玉葱	25		人参	10
	長葱	20		玉葱	20		竹の子	15		とうもろこし	10		ごぼう	10
	小松菜	10		じゃが芋	25		椎茸（水煮）	5		ほうれん草	12		長葱	15
	カレー粉	0.2		刻み油揚げ	5		木綿豆腐	90		コンソメ	1.2		小松菜	15
	酒	1		わかめ	0.3		赤ピーマン	5		白こしょう	0.02		みりん	1
	みりん	2		白味噌	4		長葱	10		食塩	0.4		醤油	5
	レバーそぼろ	1		赤味噌	4		にら	6		水	120		食塩	0.2
	カレールー	5		いわしだし	1		にんにく	0.3					かつおだし	1
	醤油	4		水	110		中華用スープストック	0.5	ハンバーグのバーベキューソースがけ	ハンバーグ	60		水	130
	食塩	0.3					砂糖	1.5		にんにく	0.07			
	でん粉	2	揚物	とんかつ	60		醤油	2.5		生姜	0.07	焼物	鰆の西京味噌焼き	60
	かつおだし	1		なたね白絞油	6		豆板醤	0.25		レモン果汁	0.15			
	水	130		中濃ソース	2.5		赤味噌	6		トマトケチャップ	3	切干大根の煮付	豚肩肉	10
							でん粉	2		砂糖	0.8		人参	8
チーズ蒸しパン	蒸しパンの粉	35	のり和え	キャベツ	20		ごま油	0.3		中濃ソース	0.3		切干し大根	7
	牛乳	17.5		きゅうり	10		なたね油	0.5		おろしりんご	3		さやいんげん	5
	角切チーズ	10		人参	5		水	50		水	5		刻み油揚げ	5
	水	5		緑豆もやし	15					なたね油	0.2		砂糖	1.5
	耐熱紙カップ			刻みのり	0.5	焼物	バターコーン蒲鉾	40					みりん	0.3
				だししょうゆ	2				野菜のカレーソテー	鶏むね肉	15		醤油	3
キャベツのごま和え	キャベツ	30				ナムル	小松菜	10		人参	8		かつおだし	0.1
	きょうな（水菜）	12					緑豆もやし	15		しめじ	5		水	12
	人参	8					大豆もやし	15		キャベツ	20			
	白すりごま	0.6					大根	10		さやいんげん	7			
	焙煎ごまドレッシング	6					中華ドレッシング	5		コンソメ	0.1			
										カレー粉	0.14			
										醤油	0.4			
										食塩	0.1			
										なたね油	0.3			

令和6年度　　2月分小学校予定献立表（詳細）

西	2月24日（月）	西	2月26日（水）		西	2月27日（木）		西	2月28日（金）		西	2月25日（火）	
東		東	2月25日（火）		東	2月26日（水）		東	2月27日（木）		東	2月28日（金）	
振替休日		牛乳	牛乳	206	牛乳	牛乳	206	牛乳	牛乳	206	牛乳	牛乳	206
		ご飯	白飯	75	ご飯	白飯	75	ご飯	白飯	75	ご飯	白飯	75
		チキンと大根のスープ	鶏もも肉	20	中華五目スープ	豚肩肉	15	吉野汁	鶏むね肉	15	なめこの味噌汁	なめこ（水煮）	20
			人参	10		人参	10		人参	10		大根	15
			大根	15		豆腐ガンスー	10		大根	15		木綿豆腐	25
			玉葱	20		緑豆もやし	15		里芋	10		刻み油揚げ	6
			小松菜	15		長葱	15		木綿豆腐	20		長葱	15
			コンソメ	1		小松菜	15		長葱	10		小松菜	10
			白こしょう	0.02		中華用スープストック	1		小松菜	10		白味噌	3
			食塩	0.7		醤油	2		酒	1		赤味噌	5
			水	120		白こしょう	0.02		醤油	2		いわしだし	1
						食塩	0.4		食塩	0.6		水	120
		焼物	コロッケ	55		水	125		でん粉	1.5			
			中濃ソース	2.5					かつおだし	1	焼物	ししゃも	40
		白菜のクリーム煮	豚肩肉	12	鶏肉のチリソースがけ	鶏もも肉（切身）	60		水	110		なたね白絞油	0.5
			人参	5		にんにく	0.2					（1・2年生1本	
			しめじ	3		長葱	3	揚物	きんぴら春巻	50		3年生～2本）	
			白菜	20		豆板醤	0.03		なたね白絞油	5			
			とうもろこし	5		トマトケチャップ	5				野菜のごま炒め	豚肩肉	15
			クリームコーン（缶詰）	5		砂糖	1		ライトツナ油漬フレーク	15		人参	8
			牛乳	7		酒	0.8	ツナとひじきの和え物	キャベツ	22		キャベツ	20
			ベシャメルソース	4		醤油	1.2		ひじき	1		ピーマン	5
			白こしょう	0.02		水	2.5		人参	5		とうもろこし	10
			食塩	0.2		なたね油	0.2		和風クリーミードレッシング	6		生姜	0.2
			なたね油	0.3								白こしょう	0.01
			水	2		ビーフン	10					和風だし	0.1
					ビーフンの炒め物	人参	5					醤油	0.6
						玉葱	10					白すりごま	0.8
						キャベツ	15					食塩	0.3
						あさり（むき身冷凍）	2					なたね油	0.3
						炒り卵	5						
						生姜	0.4						
						酒	0.2				添加物	穀物ふりかけ	2.5
						オイスターソース	0.3						
						白こしょう	0.01						
						醤油	0.8						
						食塩	0.3						
						なたね油	0.3						