

令和7年度 2月分小学校予定献立表(詳細)

No.1

3学期の基準は
西館です。
東館は日付順に
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。

令和7年度 2月分小学校予定献立表(詳細)

No.2

東	2月10日(火)	東	2月12日(木)	東	2月11日(水)	東	2月13日(金)	東	2月9日(月)
西	2月9日(月)	西	2月10日(火)	西	2月12日(木)	西	2月13日(金)	西	2月13日(金)
牛乳	牛乳	206	牛乳	牛乳	206	牛乳	牛乳	206	牛乳
ハヤシライス	麦ご飯	65	ご飯	白飯	75	揚コ	ツイストパン	40	ご飯
豚肩肉	20	ワンタン	7	7	4	げコ	なたね白絞油	4	白飯
人参	10	豚肩肉	15	15	1	パン	ココア	1	75
じゃが芋	25	人参	10	10	3	砂糖	3	沢	豚肩肉
玉葱	25	きくらげ	0.3	0.3	2	グラニュー糖	2	煮	人参
グリーンピース	5	緑豆もやし	20	20	白玉	鶏むね肉	20	椀	大根
にんにく	0.5	青梗菜	15	15	入野	白玉餅	30	ごぼう	ごぼう
生姜	0.5	中華用スープストック	1	1	菜	大根	15	しめじ	しめじ
角切チーズ	5	醤油	1.2	1.2	スープ	人参	10	長葱	長葱
三温糖	0.5	白こしょう	0.02	0.02	スープ	ほうれん草	10	小松菜	小松菜
ウスターソース	2	食塩	0.3	0.3	トッピング	スープストック	0.8	酒	酒
トマトケチャップ	2	ごま油	0.3	0.3	チキン	がらスープ(チキン)	1.2	醤油	3.5
ハヤシルー	14	水	125	125	ソース	醤油	1	食塩	0.4
カレールー	2				スープ	食塩	0.5	水	1.2
レバーそぼろ	2	蒸物	コーンしゅうまい	36	水	水	110	揚物	120
脱脂粉乳	2		(2個)		35	鮭キャベツメンチカツ	55		
なたね油	0.5	えび	むきえび	30	35	なたね白絞油	5.5		
水	60	びと	ミニ絹厚揚げ	15	5	中濃ソース	2		
焼物	クリスピーチキン	30	厚揚げ		5	じゃが芋	35		
			長葱		5	人参	5		
			竹の子		5	玉葱	10		
			ピーマン		5	ベーコン	10		
			にんにく		0.2	とうもろこし	3		
炒小め	揚げちりめん	1.5	生姜	0.2	0.1	にんにく	0.1		
松	刻み油揚げ	5	トマトケチャップ	8	0.3	なたね油	0.3		
物	小松菜	20	醤油	0.8	0.1	スープストック	0.1		
とじや	キャベツ	20	酒	0.5	0.2	食塩	0.2		
この	緑豆もやし	15	砂糖	0.3	0.01	白こしょう	0.01		
	人参	5	豆板醤	0.02	4	エッグケア	4		
	和風だし	0.1	なたね油	0.3					
	醤油	0.5	でん粉	1					
	食塩	0.3	水	5					
	ごま油	0.3							
			添加物	型抜きレアチーズ(いちご)	15	デザート	豆乳パンナコッタ	40	

建国記念の日

東	2月17日(火)	東	2月18日(水)	東	2月19日(木)	東	2月20日(金)	東	2月16日(月)
西	2月16日(月)	西	2月17日(火)	西	2月18日(水)	西	2月19日(木)	西	2月20日(金)
牛乳	牛乳	206	牛乳	牛乳	206	牛乳	牛乳	206	牛乳
味噌ラーメン	中華麺	80	パン	ぶどうパン	50	ご飯	白飯	75	ご飯
豚肩肉	15	ミネ	マカロニ	4	中華	木綿豆腐	15	根菜	豚肩肉
大豆ミート	2	ネ	あさり(水煮)	3	鶏卵	20	の味噌汁	じゃが芋	おでん
人参	10	ストロ	じやが芋	20	生姜	0.3	ごぼう	人参	つみれ
玉葱	15	ロ	人参	10	竹の子	15	れんこん	大根	がんもどき
きくらげ	0.5	ー	玉葱	20	長葱	15	かつおだし	昆布	昆布
緑豆もやし	15	ー	小松菜	15	小松菜	10	白味噌	揚ボール	揚ボール
とうもろこし	5	ネ	セロリー	3	小松菜	7	赤味噌	大根	大根
生姜	0.4		ホールトマト(缶詰)	5	とうもろこし	20	水	100	こんにゃく
にんにく	0.4		トマトピューレー	3	クリームコーン(缶詰)	1			じゃが芋
なたね油	0.5		スープストック	0.8	中華用スープストック	0.02			ちくわぶ
白こしょう	0.02		白こしょう	0.02	白こしょう	0.02			みりん
鶏豚湯	1.5		食塩	0.6	食塩	0.4	鰯の生姜煮	50	砂糖
味噌ラーメンスープの素	9		水	120	でん粉	1.5			醤油
赤味噌	4				ごま油	0.5			かつおだし
白炒りごま	0.6	揚物	ミラノ風チキンカツレツ	50	水	110			水
水	120		なたね白絞油	5	蒸物	ひじき			90
黒糖蒸しパン	黒砂糖	10	野菜	豚肩肉	10	パオズ(2個)	さつま揚げ	2	60
	蒸しパンの粉	30	の	キャベツ	15	豚	人参	8	2
牛乳	20	ア	ブロッコリー	15	もも肉	白滝	ひじきの煮物	5	味鶏
水	10	リ	赤ピーマン	5	白菜	20	さやいんげん	鶏もも肉	60
耐熱紙カップ	10	リ	エリンギ	5	白菜キムチ	20	なたね油	白味噌	2
華風和え	キャベツ	20	オ	どうもろこし	10	緑豆もやし	なたね油	7	1.2
	大根	15	オ	にんにく	0.3	えのき茸	和風だし	だの三温糖	1.2
小松菜	15	リ	コンソメ	0.1	にら	5	酒	れの酒	1
中華ドレッシング	5	オ	白こしょう	0.01	白こしょう	5	和風だし	がでん粉	0.2
			食塩	0.2	砂糖	5	酒	が水	3
			オリーブ油	0.3	オイスターソース	15	砂糖	0.4	
					醤油	5	醤油	0.1	
					食塩	1.5	水	0.2	
					なたね油	0.05		0.1	
					でん粉	0.3		0.4	
						0.5		0.5	

令和7年度 2月分小学校予定献立表(詳細)

No.3

東 西	2月23日(月)	東 西	2月25日(水)		東 西	2月26日(木)		東 西	2月27日(金)		東 西	2月24日(火)	
		2月24日(火)	2月25日(水)	2月26日(木)	2月27日(金)	2月27日(金)					2月27日(金)	2月24日(火)	2月23日(月)
		牛乳	牛乳	206	牛乳	牛乳	206	牛乳	牛乳	206	牛乳	牛乳	206
		カレー ライス	麦ご飯	65	パン	はちみつパン	50	ご飯	白飯	75	ご飯	白飯	75
			豚肩肉	25	フ	白いんげん豆	15	な	木綿豆腐	20	フ	フロー	7
			人参	15	ア	鶏むね肉	15	め	刻み油揚げ	5	オ	鶏むね肉	20
			じゃが芋	35	ソ	じゃが芋	20	こ	なめこ(水煮)	20	ス	人参	10
			玉葱	30	ラ	人参	10	の	大根	20	プ	緑豆もやし	15
			グリーンピース	5	ー	玉葱	15	味	小松菜	15		椎茸(水煮)	5
			にんにく	0.5	ダ	セロリー	5	噌	かつおだし	1		青梗菜	15
			生姜	0.5		スープストック	1	汁	白味噌	3		中華用スープストック	1
			角切チーズ	5		白こしょう	0.02		赤味噌	5		醤油	2
			レバーそぼろ	2		食塩	0.6		水	120		白こしょう	0.02
			カレールー	14		水	120					食塩	0.2
			脱脂粉乳	2		なたね油	0.5					水	120
			カレー用スパイス	0.02								なたね油	0.5
			ウスターソース	2	焼物	なすのミートグラタン	60						
			トマトケチャップ	2									
			水	60									
			なたね油	0.5									
		茎 ワ カ メ の サ ラ ダ	茎わかめ	8	ラ	枝豆	15	南	にんにく	0.15		かつおフライ	50
			きゅうり	15	ダ	キャベツ	20	南	にんにく	0.15		なたね白絞油	5
			緑豆もやし	25		きゅうり	10	だ	玉葱	5		中濃ソース	2.5
			和風ドレッシング	5		赤ピーマン	5	れ	赤ピーマン	3			
						シーザーサラダドレッシング	6	が	醤油	1.5			
								け	砂糖	0.8			
									米酢	1			
									水	5			
									肉	21			
									団子	20			
									白菜	5			
									人参	10			
									竹の子	5			
									さやいんげん	0.2			
									和風だし	1			
									三温糖	0.8			
									みりん	2			
									醤油	0.1			
									食塩	5			
									水			デザート	ココアムース
													40

天皇誕生日