

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月の配合表をご覧ください。
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。

2月4日(水)			東			2月5日(木)			東			2月6日(金)			東		
西			西			西			西			西			西		
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)			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	牛乳	牛乳	206
パン	子供パン	50	ご飯	酢飯	75	ご飯	白飯	65	ご飯	白飯	75	ご飯	白飯	75	ご飯	白飯	75
マカロニスープ	鶏むね肉 マカロニ キャベツ 人参 玉葱 セロリー スープストック 食塩 白こしょう なたね油 水	15 6 20 10 15 3 1.2 0.5 0.02 0.5 125	つみれ汁	黒ボール(いわし) 大根 人参 ごぼう 長葱 小松菜 酒 醤油 食塩 いわしだし 水	24 15 10 8 10 15 1 3 0.3 1.2 110	トック ツクスクープ	鶏むね肉 人参 竹の子 椎茸(水煮) 青梗菜 中華用スープストック 醤油 食塩 白こしょう ごま油 水	20 15 10 10 5 15 1 0.3 0.02 0.3 120	芋煮汁	豚肩肉 こんにゃく 里芋 人参 長葱 ごぼう しめじ 小松菜 酒 砂糖 醤油 食塩 かつおだし 水	20 10 30 10 10 10 5 10 1 2 3.8 0.4 1.2	冬野菜の味噌汁	鶏むね肉 生揚げ 大根 白菜 長葱 小松菜 かつおだし 白味噌 赤味噌 水	10 15 15 15 10 15 1 4 4 110	焼物	ぶりの照焼き	50
ハンバーグ トマトケチャップ 中濃ソース 砂糖 ソテーオニオン 水	ハンバーグ トマトケチャップ 中濃ソース 砂糖 ソテーオニオン 水	60 4 2.5 0.2 1.5 2	大豆と鶏肉の甘辛炒め	鶏もも肉(澱粉付) さつま芋 なたね白絞油 大豆 白炒りごま なたね油 生姜 砂糖 醤油 みりん 水	25 20 4.5 15 0.6 0.3 0.1 3 3 3.5 3	甘白 酢身 あ魚 あん かけ	白身魚の天ぷら 砂糖 醤油 米酢 でん粉 水	60 0.8 1.5 0.5 0.4 7	焼物	豆腐の磯辺焼き (2個)	40	春雨 人参 キャベツ 緑豆もやし ねぎごまドレッシング	4 5 15 15 5.5	春雨 人参 キャベツ 緑豆もやし ねぎごまドレッシング	4 5 15 15 5.5	春雨 人参 キャベツ 緑豆もやし ねぎごまドレッシング	4 5 15 15 5.5
ツナとごぼうのサラダ	ツナ(缶詰) ごぼう 人参 きゅうり 和風クリームドレッシング	12 20 5 15 6	添加物	手巻きのり	3.5	チャーハン の具	豚肩肉 とうもろこし 長葱 さやいんげん なると 赤ピーマン にんにく 炒り卵 中華用スープストック 白こしょう 醤油 食塩 ごま油 なたね油	15 5 15 5 8 5 0.1 8 0.1 0.01 0.3 0.1 0.2 0.3	野菜炒め	鶏むね肉 キャベツ 緑豆もやし 人参 ピーマン 酒 和風だし 醤油 食塩 なたね油	15 20 20 5 5 1 0.1 1.5 0.2 0.3	鶏むね肉 キャベツ 緑豆もやし 人参 ピーマン 酒 和風だし 醤油 食塩 なたね油	15 20 20 5 5 1 0.1 1.5 0.2 0.3	鶏むね肉 キャベツ 緑豆もやし 人参 ピーマン 酒 和風だし 醤油 食塩 なたね油	15 20 20 5 5 1 0.1 1.5 0.2 0.3	鶏むね肉 キャベツ 緑豆もやし 人参 ピーマン 酒 和風だし 醤油 食塩 なたね油	15 20 20 5 5 1 0.1 1.5 0.2 0.3
			【節分献立】														

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13日(金)			東 2月9日(月)				
西 2月9日(月)			西 2月10日(火)			西 2月11日(水)			西 2月12日(木)				
牛乳	牛乳	206	牛乳	牛乳	206			牛乳	牛乳	206	牛乳	牛乳	206
ハヤシ ライ ス	麦ご飯	65	ご飯	白飯	75	建国 記念 の日	揚げ コ バ ア ン	ツイストパン	40	ご飯	白飯	75	
	豚肩肉	20	ワンタン		7			なたね白絞油	4				
	人参	10	豚肩肉		15			ココア	1	沢	豚肩肉	20	
	じゃが芋	25	人参		10			砂糖	3	煮	人参	10	
	玉葱	25	きくらげ		0.3			グラニュー糖	2	碗	大根	15	
	グリーンピース	5	緑豆もやし		20						ごぼう	8	
	にんにく	0.5	青梗菜		15						しめじ	7	
	生姜	0.5	中華用スープストック		1			白玉	鶏むね肉	20	長葱	10	
	角切チーズ	5	醤油		1.2			入	白玉餅	30	小松菜	10	
	三温糖	0.5	白こしょう		0.02			野菜	大根	15	かつおだし	1.2	
	ウスターソース	2	食塩		0.3			ス	人参	10	酒	1	
	トマトケチャップ	2	ごま油		0.3			ー	ほうれん草	10	醤油	3.5	
	ハヤシルー	14	水		125			プ	スープストック	0.8	食塩	0.4	
	カレールー	2							がらすープ(チキン)	1.2	水	120	
	レバーそぼろ	2	蒸物	コーンしゅうまい (2個)	36				醤油	1	揚物	鮭キャベツメンチカツ	55
脱脂粉乳	2					食塩	0.5		なたね白絞油	5.5			
なたね油	0.5	えび	むきえび	30		水	110		中濃ソース	2			
水	60	びと	ミニ絹厚揚げ	15									
焼物	クリスピーチキン	30	厚揚げ	長葱	5	ジャ ー マ ン ポ テ ト	じゃが芋	35	菜	菜花	15		
			竹の子	ピーマン	5		人参	5	の	キャベツ	20		
炒め 物	揚げちりめん	1.5	の	にんにく	0.2		ベーコン	10	花	緑豆もやし	10		
	刻み油揚げ	5	チリ	生姜	0.2		とうもろこし	3	和	人参	5		
	小松菜	20	リソ	トマトケチャップ	8		にんにく	0.1	え	だししょうゆ	2.2		
	キャベツ	20	ソー	醤油	0.8		なたね油	0.3					
	緑豆もやし	15	ス	酒	0.5		スープストック	0.1	添加物	玄米入り狭山茶ふりかけ	2		
	人参	5	煮	砂糖	0.3		食塩	0.2					
	和風だし	0.1		豆板醤	0.02		白こしょう	0.01					
	醤油	0.5		なたね油	0.3		エッグケア	4					
	食塩	0.3		でん粉	1								
	ごま油	0.3		水	5		デザート	豆乳パナコッタ	40				
			添加物	型抜きレアチーズ (いちご)	15								
	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	牛乳	206		
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	白飯	75		
	豚肩肉	15	ミネストローネ	マカロニ	4	根 菜 の 味 噌 汁	根菜の味噌汁	15	豚肩肉	15	竹輪	10	
	大豆ミート	2	人参	あさり(水煮)	3		じゃが芋	20	お	つみれ	10		
	人参	10	玉葱	じゃが芋	20		人参	10	で	がんもどき	10		
	玉葱	15	人参	人参	10		大根	20	ん	昆布	2		
	きくらげ	0.5	玉葱	玉葱	20		ごぼう	10	揚	ボール	10		
	緑豆もやし	15	小松菜	セロリー	15		れんこん	5	大	根	20		
	とうもろこし	5	ホールトマト(缶詰)	3	小松菜		10	かつおだし	1	こんにやく	10		
	生姜	0.4	トマトピューレー	3	とうもろこし		7	白味噌	4	じゃが芋	20		
	にんにく	0.4	スープストック	0.8	クリームコーン(缶詰)		20	赤味噌	4	ちくわぶ	10		
	なたね油	0.5	白こしょう	0.02	中華用スープストック		1	水	100	みりん	1.5		
	白こしょう	0.02	食塩	0.6	白こしょう		0.02	煮付	鰯の生姜煮	50	砂糖	0.5	
	鶏豚湯	1.5	水	120	食塩		0.4	ひじきの煮物	2	醤油	3.5		
	味噌ラーメンスープの素	9	湯物	ミラノ風チキンカツレツ	50		でん粉	1.5	さつま揚げ	8	かつおだし	1.2	
	赤味噌	4		なたね白絞油	5		ごま油	0.5	人参	5	水	90	
白炒りごま	0.6				水		110	白滝	13	味鶏	60		
水	120						さやいんげん	7	噌肉	2			
黒糖 蒸し パン	黒砂糖	10	野菜のアーリオオリーブ	豚肩肉	10	パオズ(2個)	豚もも肉	20	だ	鶏もも肉	60		
	蒸しパンの粉	30		キャベツ	15		白菜	20	れ	白味噌	2		
	牛乳	20		ブロッコリー	15		白菜キムチ	5	が	三温糖	1.2		
	水	10		赤ピーマン	5		緑豆もやし	15	け	酒	1		
華風 和え	耐熱紙カップ			エリンギ	5		えのき茸	5	0.1	でん粉	0.2		
	キャベツ	20		とうもろこし	10		にら	5	0.4	水	3		
	大根	15		にんにく	0.3		白こしょう	0.01	1	ほうれん草	15		
	小松菜	15		コンソメ	0.1		砂糖	0.2	13	緑豆もやし	25		
	中華ドレッシング	5		白こしょう	0.01		オイスターソース	0.5		人参	10		
				食塩	0.2		醤油	1.5		柚子かつおドレッシング	5		
				オリーブ油	0.3		食塩	0.05					
							なたね油	0.3					
							でん粉	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)	
東 西	2月23日(月)	東 西	2月24日(火)	東 西	2月25日(水)	東 西	2月26日(木)	東 西	2月27日(金)	
天皇誕生日		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
			豚肩肉	25	ファソラーダ	白いんげん豆	15	なめこの味噌汁	木綿豆腐	20
			人参	15		鶏むね肉	15		刻み油揚げ	5
			じゃが芋	35		じゃが芋	20		なめこ(水煮)	20
			玉葱	30		人参	10		大根	20
			グリーンピース	5		玉葱	15		小松菜	15
			にんにく	0.5		セロリー	5		かつおだし	1
			生姜	0.5		スープストック	1		白味噌	3
			角切チーズ	5		白こしょう	0.02		赤味噌	5
			レバーそぼろ	2		食塩	0.6		水	120
			カレールー	14		水	120		鶏肉の唐揚げ(2個)	50
			脱脂粉乳	2		なたね油	0.5		白炒りごま	0.8
			カレー用スパイス	0.02	焼物	なすのミートグラタン	60		ごま油	0.2
			ウスターソース	2	枝豆	枝豆	15		にんにく	0.15
			トマトケチャップ	2	キャベツ	キャベツ	20		生姜	0.15
			水	60	きゅうり	きゅうり	10		玉葱	5
			なたね油	0.5	赤ピーマン	赤ピーマン	5		赤ピーマン	3
		茎ワカメのサラダ	茎わかめ	8	シーザーサラダドレッシング		6		醤油	1.5
			きゅうり	15					砂糖	0.8
			緑豆もやし	25					米酢	1
			和風ドレッシング	5					水	5
		添加物	アーモンド入り小魚	8				肉団子と白菜の煮物	肉団子	21
									白菜	20
									人参	5
									竹の子	10
									さやいんげん	5
									和風だし	0.2
									三温糖	1
									みりん	0.8
									醤油	2
									食塩	0.1
									水	5
									デザート	ココアムース