

日	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9日 (月)	
献立名	おかめ丼(麦御飯) 牛乳 枝豆サラダ メープルマフィン		御飯 牛乳 オーロラソース和え 豆腐団子と春雨のスープ 変わり和え 節分大豆		担々麺 牛乳 揚げ餃子(2) わかめ和え		鶏ごぼう丼(御飯) 牛乳 切干大根のサラダ スティックチーズ		★御飯 牛乳 さばの塩焼き 肉じゃが 酢の物		御飯 牛乳 あじ磯辺フライ 芋団子汁 醤油フレンチ	
材料名及び分量(一人分のグラム数)		(g)		(g)		(g)		(g)		(g)		(g)
	麦御飯	67	御飯	67	中華麺(1・2・3年生)	154	御飯	84.8	御飯	67	御飯	67
	玉ねぎ	30			中華麺(4・5・6年生)	198	鶏もも肉	30				
	白滝	17	牛乳(200ml)	206	たけのこ	10	鶏胸肉	30	牛乳(200ml)	206	牛乳(200ml)	206
	豚もも肉(酒生姜漬)	15			にら	5	根生姜	0.5				
	豚肩肉(酒生姜漬)	15	豚レバー(生姜醤油にんにく漬)濃粉付	45	もやし	12	玉ねぎ	40	★さばの文化干し50g	50	あじ磯辺フライ50g	50
	ほうれん草	10	米油	7	長ねぎ	10	突こんにゃく	10	米油	1	米油	6
	なると	5	トマトケチャップ	9	人参	5	人参	10			中濃ソース(ボトル)	5
	車麩	3.5	ウスターソース	5	豚もも挽肉	8	ごぼう	15	じゃが芋	45		
	濃口醤油	6.5	上白糖	2	豚肩挽肉	8	(冷凍)枝豆(むき実)	4	玉ねぎ	30	芋もち	25
	上白糖	2.5	水	2	根生姜	0.5	本みりん	3	突こんにゃく	20	鶏もも肉	12
	本みりん	0.8			干椎茸スライス	0.3	上白糖	2.5	(冷凍)さやいんげん	10	ごぼう	5
	水	20	人参	10	にんにく	0.2	濃口醤油	8	人参	15	人参	10
			チンゲンサイ	12	鶏がら	7	米油	0.5	豚もも肉	10	大根	20
	牛乳(200ml)	206	豆腐ミートボール	30	赤味噌	14	牛乳(200ml)	206	豚肩肉	10	長ねぎ	10
			春雨	5	濃口醤油	3.2			濃口醤油	6	米油	0.5
	キャベツ	35	濃口醤油	2	豆板醤	0.08	切干大根	6	上白糖	2.7	清酒	1
	人参	5	清酒	1	中華用スープストック	0.2	きゅうり	10	水	25	濃口醤油	5
	(冷凍)枝豆(むき実)	8	塩	0.7	ごま油	0.3	人参	10			塩	0.4
	ホールコーン	12	中華用スープストック	0.7	白こしょう	0.03	米サラダ油	2	きゅうり	10	かつお削り節パック(だし用)	2
	塩	0.1	鶏がら	5	白ねりごま	2	濃口醤油	3	春雨	5		
	白こしょう	0.02			白すりごま	1			乾燥カットわかめ	0.5	キャベツ	40
	マヨネーズ(チューブ)	7.5	もやし	35			スティックチーズ10g	10	米酢	3	きゅうり	8
	メープルマフィン25g	25	きゅうり	10	牛乳(200ml)	206	【アレルギー対応】味付け小いわし(ごまなし)5g	5	濃口醤油	3	焼豚	12
			人参	10	餃子27g	54			上白糖	1.2	濃口醤油	3
			ごま油	0.2	米油	6			塩	0.1	米サラダ油	2
			濃口醤油	2								
			米サラダ油	2	乾燥カットわかめ	0.5						
			パックかつお削り節	0.4	大根	30						
					人参	10						
			節分大豆5g	5	きゅうり	8						
					米サラダ油	2						
					濃口醤油	2						
					塩	0.1						

※★印が付いた献立は、特定原材料8品目【卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かに・くるみ】を使用しない献立です。但し、飲用牛乳、醤油(小麦)は使用します。使用されている加工食品及び原料配合表の該当する食品に★印が付いています。
 ※パンの献立に表示されている材料名の重量は、小麦粉及び生地重量です。

日	2月10日 (火)		2月12日 (木)		2月13日 (金)		2月16日 (月)		2月17日 (火)		2月18日 (水)	
献立名	麦御飯 牛乳 豚肉とさつま芋の揚げ和え 呉汁 ごま付き小さいわしのかみかみ和え		焼きそばサンド(コッペパンスライス・焼きそば) 牛乳 フランクフルトのオイル焼き 小松菜とごぼうのサラダ		御飯 牛乳 卵の花コロッケ 石狩汁 もやしのサラダ		御飯 魚ふりかけ 乳飲料コーヒー くわいの唐揚げ 豚汁 チキンサラダ		麦御飯 牛乳 照り焼きハンバーグ スープカレー コールスロー		御飯 牛乳 いわしの梅煮 ごぼうと豚肉の炒め煮 コーンサラダ りんごゼリー	
材料名及び分量(一人分のグラム数)		(g)		(g)		(g)		(g)		(g)		(g)
	麦御飯	57	コッペパンスライス40g(1・2年生)	57	御飯	67	御飯	67	麦御飯	57	御飯	67
	牛乳(200ml)	206	コッペパンスライス50g(3・4年生)	72	牛乳(200ml)	206	魚ふりかけ2. 8g	2.8	牛乳(200ml)	206	牛乳(200ml)	206
	豚肩肉角切(酒漬)	30	コッペパンスライス60g(5・6年生)	85	卵の花コロッケ60g(小学校)	60	乳飲料コーヒー	200	ハンバーグ50g	50	いわしの梅煮40g	40
	馬鈴薯澱粉	4.5	(冷凍)蒸し中華麺	40	米油	7	くわい 米油 塩	25	米油	1	ごぼう 豚もも肉 豚肩肉 板こんにゃく 人参 (冷凍)さやいんげん 根生姜 米油 清酒 上白糖 濃口醤油 水	32 10 10 12 12 8 0.8 1 3 2 5 17
	(冷蔵)さつま芋	30	玉ねぎ	15	中濃ソース(ボトル)	5		5	濃口醤油	3		
	米油	7	キャベツ	15	鮭角切 大根 (冷凍)豆腐 板こんにゃく 長ねぎ ぶなしめじ 人参	20		10	上白糖	1.5		
	濃口醤油	3.2	人参	8		5		0.1	本みりん	1		
	上白糖	2.4	豚肩肉	6		5	木綿豆腐 じゃが芋 大根 人参 豚肩肉 豚もも肉 ごぼう 油揚げ 板こんにゃく 長ねぎ 根生姜 米油 白味噌	20	馬鈴薯澱粉	0.2		
	本みりん	1	ピーマン	3	じゃが芋	20		10	水	4		
	清酒	1	米油	1	根生姜	0.5		7	鶏もも肉皮なし 人参 玉ねぎ じゃが芋 ぶなしめじ (冷凍)さやいんげん トマト(カット) にんにく 根生姜 米油 塩 カレー粉 スープストック 濃口醤油 コリアンダー かつお削り節パック(だし用)	25	35 10 5 12 5 40	
	水	4	焼きそばソースのもと	3	赤味噌	4		5	12	0.3		
			ウスターソース	0.5	白味噌	7		0.7	0.3	0.5		
	大豆	7	塩	0.15	煮干しパック	2	ささみ(ほぐし身) 人参 きゅうり 水菜 乾燥カットわかめ 米サラダ油 米酢 濃口醤油 ごま油	11	1	0.7	りんごゼリー40g	40
	大根	15	牛乳(200ml)	206	もやし	50		15	0.3	1.8		
	板こんにゃく	12	フランクフルト40g	40	きゅうり	10		5	0.05	0.8		
	ごぼう	10	米油	0.5	人参	8	キャベツ 人参 米サラダ油 上白糖 塩 りんご酢	6	1	0.2		
	長ねぎ	10	小松菜	30	米サラダ油	2		15	0.2	2		
	人参	10	(冷蔵)ごぼう	12	濃口醤油	2.5		0.5	2	2		
	油揚げ	5	人参	5								
	白味噌	11	ホールコーン	5								
	煮干しパック	2	マヨネーズ	7								
	ほうれん草	15	濃口醤油	1								
	キャベツ	20										
	ホールコーン	8										
	ごま付き味付け小さいわし	2.5										
	濃口醤油	2										
	米サラダ油	1.5										
	上白糖	0.8										

※★印が付いた献立は、特定原材料8品目【卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かに・くるみ】を使用しない献立です。但し、飲用牛乳、醤油(小麦)は使用します。使用されている加工食品及び原料配合表の該当する食品に★印が付いています。
 ※パンの献立に表示されている材料名の重量は、小麦粉及び生地重量です。

日	2月19日 (木)		2月20日 (金)		2月24日 (火)		2月25日 (水)		2月26日 (木)		2月27日 (金)	
献立名	食パン こしがやいちごのジャム 牛乳 ほうれん草入りオムレツ チリコンカン フレンチサラダ		白ごま鶏うどん 牛乳 大豆とごぼうのメンチカツ 変わり浸し		★御飯 牛乳 鶏肉の照り焼き 味噌汁 野菜サラダ ぼんかん		ハヤシライス(麦御飯) 牛乳 和風フレンチ		★御飯 牛乳 豆腐の味噌炒め 春雨サラダ ドライプルーン		麦御飯 牛乳 かぼちゃコロッケ かき玉汁 ごま和え	
材料名及び分量 (一人分のグラム数)		(g)		(g)		(g)		(g)		(g)		(g)
	食パン40g(1・2年生)	51	地粉うどん(1・2・3年生)	168	御飯	67	麦御飯	76.8	御飯	67	麦御飯	57
	食パン50g(3・4年生)	64	地粉うどん(4・5・6年生)	216	牛乳(200ml)	206	豚もも肉	20	牛乳(200ml)	206	牛乳(200ml)	206
	食パン60g(5・6年生)	77	鶏もも肉	13			豚肩肉	20				
	いちごジャム(越谷産)15g	15	長ねぎ	10	★鶏もも切身(酒漬)60g	60	じゃが芋	35	木綿豆腐	90	かぼちゃコロッケ60g	60
			油揚げ	7			玉ねぎ	40				
	牛乳(200ml)	206	人参	5	米油	1	人参	15	たけのこ	19	中濃ソース(ボトル)	5
			濃口醤油	2.1	根生姜	0.2	ウスターソース	3	豚もも挽肉	15		
	ほうれん草入りオムレツ50g	50	白味噌	13	本みりん	2.7	トマトケチャップ	2	人參	10	(冷凍)液卵	20
			白ねりごま	4	清酒	1.2	ハヤシルウ	17	にら	5		
	米油	1	白すりごま	2	上白糖	0.5	プロセスチーズ(ダイス状)	2	根生姜	0.5	鶏胸肉	5
			煮干しパック	1	水	0.5	白こしょう	0.03	にんにく	0.2	鶏もも肉	5
	大豆	20	かつお削り節パック(だし用)	2	塩	0.05	牛乳(200ml)	206	米油	1	長ねぎ	5
			牛乳(200ml)	206					赤味噌	6	濃口醤油	3.2
	豚もも挽肉	13	大豆とごぼうのメンチカツ40g	40	木綿豆腐	20	ひじき	0.5	濃口醤油	2.1	塩	0.7
									乾燥カットわかめ	0.5	上白糖	1.5
	豚肩挽肉	13	米油	5	白味噌	12	キャベツ	35	馬鈴薯澱粉	1.5	馬鈴薯澱粉	0.5
									白味噌	12		
	玉ねぎ	30	キャベツ	30	かつお削り節パック(だし用)	1	人参	7	水	15	ほうれん草	20
	人参	8	もやし	20	キャベツ	35	きゅうり	10	人参	5	生竹輪	10
	にんにく	0.1	焼豚	5	米サラダ油	2	濃口醤油	2.5	米酢	2.5	もやし	5
	米油	1	パックかつお削り節	0.4	ぼんかん	100			塩	0.1	濃口醤油	3.2
トマトケチャップ	16							★プルーン(2個入)16g	16			
ウスターソース	2											
スープストック	0.5											
チリパウダー	0.25											
パプリカ	0.2											
白こしょう	0.03											
水	20											
キャベツ	40											
きゅうり	10											
人参	8											
フレンチドレッシング(ボトル)	5											

※★印が付いた献立は、特定原材料8品目【卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かに・くるみ】を使用しない献立です。但し、飲用牛乳、醤油(小麦)は使用します。使用されている加工食品及び原料配合表の該当する食品に★印が付いています。
 ※パンの献立に表示されている材料名の重量は、小麦粉及び生地重量です。