

Aブロック(小学校)

令和 7 年度 2 月分 獻立

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	坦々麺 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
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
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)澱粉付	45	もやし	12	玉ねぎ	40
ほうれん草	10	米油	7	長ねぎ	10	突こんにやく	10
なると	5	トマトケチャップ	9	人参	5	人参	10
車麩	3.5	ウスターーソース	5	豚もも挽肉	8	ごぼう	15
濃口醤油	6.5	上白糖	2	豚肩挽肉	8	(冷凍)枝豆(むき実)	4
上白糖	2.5	水	2	根生姜	0.5	本みりん	3
本みりん	0.8			干椎茸スライス	0.3	上白糖	2.5
水	20	人参	10	にんにく	0.2	濃口醤油	8
		チンゲンサイ	12	鶏がら	7	米油	0.5
		豆腐ミートボール	30	赤味噌	14		
		春雨	5	濃口醤油	3.2	牛乳(200ml)	206
		濃口醤油	2	豆板醤	0.08		
		清酒	1	中華用スープストック	0.2	切干大根	6
		塩	0.7	ごま油	0.3	きゅうり	10
		中華用スープストック	0.7	白こしょう	0.03	人参	10
		鶏がら	5	白ねりごま	2	米サラダ油	2
		もやし	35	白すりごま	1	濃口醤油	3
		きゅうり	10				
		人参	10				
		ごま油	0.2				
		濃口醤油	2				
		米サラダ油	2				
		パックかつお削り節	0.4				
		節分大豆5g	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。

## 令和7年度2月分 献立

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	57	67	67	57	67
牛乳(200ml)	206	72 85 40	206	2.8	牛乳(200ml)	206
豚肩肉角切(酒漬) 馬鈴薯澱粉 (冷蔵)さつま芋 米油 濃口醤油 上白糖 本みりん 清酒 水	30 4.5 30 7 3.2 2.4 1 1 4	コッペパンスライス40g(1・2年生) コッペパンスライス50g(3・4年生) コッペパンスライス60g(5・6年生) (冷凍)蒸し中華麺 玉ねぎ キャベツ 人参 豚肩肉 豚もも肉 ピーマン 米油 焼きそばソースのもと ウスターーソース 塩	15 15 8 6 6 3 1 3 0.5 0.15	60 7 5	乳飲料コーヒー くわい 米油 塩	200 25 5 0.1
大豆 大根 板こんにゃく ごぼう 長ねぎ 人参 油揚げ 白味噌 煮干しパック	7 15 12 10 10 10 5 11 2	牛乳(200ml) フランクフルト40g 米油 小松菜 (冷蔵)ごぼう 人参 ホールコーン マヨネーズ 濃口醤油	206 40 0.5 30 12 5 5 7 1	20 10 15 5 5 5 5 20 0.5 5 4 7 1 2	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 赤味噌 白味噌 かつお削り節パック(だし用) 煮干しパック	20 20 10 10 7 7 5 5 3 0.7 0.7 11
ほうれん草 キャベツ ホールコーン ごま付き味付け小さいわし 濃口醤油 米サラダ油 上白糖	15 20 8 2.5 2 1.5 0.8		50 10 8 2 2.5	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	15 5 6 15 0.5 1 2.5 2 0.5	
					キヤベツ 人参 米サラダ油 上白糖 塩 りんご酢	45 8 2 0.8 0.2 2

\*★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。

## 令和7年度2月分 献立

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 ぽんかん	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 ドライフルーツ	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) 食パン50g(3・4年生) 食パン60g(5・6年生)	51 64 77	地粉うどん(1・2・3年生) 地粉うどん(4・5・6年生) 鶏もも肉 長ねぎ 油揚げ 人参 濃口醤油 白味噌 白ねりごま 白すりごま 煮干しパック かつお削り節パック(だし用) 塩	168 216 13 10 7 5 2.1 13 4 2 1 2 0.05	御飯 牛乳(200ml) ★鶏もも切身(酒漬)60g 米油 根生姜 濃口醤油 本みりん 清酒 上白糖 水	67 206 60 1 0.2 2.7 1.2 0.5 0.5 3.5	麦御飯 豚もも肉 豚肩肉 じゃが芋 玉ねぎ 人参 粉チーズ ウスターーソース トマトケチャップ ハヤシルウ プロセスチーズ(ダイス状) 白こしょう 米油	76.8 20 20 35 40 15 3 2 2 17 2 0.03 1	御飯 牛乳(200ml)	67 206	麦御飯 牛乳(200ml)	57 206
大豆 豚もも挽肉 豚肩挽肉 玉ねぎ 人参 にんにく 米油 トマトケチャップ ウスターーソース スープストック チリパウダー <sup>0.25</sup> パプリカ 白こしょう 水	20 13 13 30 8 0.1 1 16 2 0.5 0.25 0.2 0.03 20	牛乳(200ml) 大豆とごぼうのメンチカツ40g 米油 キャベツ もやし 焼豚 ホールコーン 濃口醤油 米サラダ油 パックかつお削り節	206 40 5 30 20 5 5 2.5 2 0.4	じゃが芋 玉ねぎ 油揚げ 木綿豆腐 乾燥カットわかめ 白味噌 かつお削り節パック(だし用) 煮干しパック	20 8 6 20 0.5 12 1 2	牛乳(200ml) ひじき キャベツ きゅうり 人参 米サラダ油 濃口醤油	206 0.5 35 8 7 2.5 3	木綿豆腐 長ねぎ たけのこ 豚もも挽肉 豚肩挽肉 人参 にら 根生姜 にんにく 米油	90 10 19 15 15 10 5 0.5 0.2 1	(冷凍)液卵 木綿豆腐 人参 鶏胸肉 鶏もも肉 長ねぎ 赤味噌 濃口醤油 塩 かつお削り節パック(だし用) 馬鈴薯澱粉	60 7 5 20 20 8 5 3.2 0.7 2 0.5
キャベツ きゅうり 人参 フレンチドレッシング(ボトル)	40 10 8 5			ぽんかん	100				ほうれん草 生竹輪 人参 もやし 白ねりごま 濃口醤油 上白糖	20 10 8 5 3 3.2 1.5	
									★ブルーン(2個入)16g	16	

\*★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。