

Bブロック(小学校)

令和 7 年度 2 月分 献立

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	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		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 さばの塩焼き 肉じゃが 酢の物		麦御飯 牛乳 かぼちゃコロッケ かき玉汁 ごま和え		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		御飯 牛乳 卵の花コロッケ 石狩汁 もやしのサラダ	
材料名及び分量 (一人分のグラム数)		(g)		(g)		(g)		(g)		(g)		(g)
	御飯	67	コッペパンスライス40g(1・2年生)	57	御飯	67	麦御飯	57	御飯	67	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	牛乳(200ml)	206	牛乳(200ml)	206	牛乳(200ml)	206
	豚レバー(生姜醤油にんにく漬)澱粉付	45	コッペパンスライス60g(5・6年生)	85	★さばの文化干し50g	50	かぼちゃコロッケ60g	60	いわしの梅煮40g	40	卵の花コロッケ60g(小学校)	60
	米油	7	(冷凍)蒸し中華麺	40	米油	1	米油	7	ごぼう	32	米油	7
	トマトケチャップ	9	玉ねぎ	15	じゃが芋	45	中濃ソース(ボトル)	5			中濃ソース(ボトル)	5
	ウスターソース	5	キャベツ	15			(冷凍)液卵	20	豚もも肉	10	鮭角切	20
	上白糖	2	人参	8	玉ねぎ	30	木綿豆腐	20	豚肩肉	10		
	水	2	人参	8	突こんにやく	20	人参	8	板こんにやく	12	大根	10
			豚肩肉	6	(冷凍)さやいんげん	10	鶏胸肉	5	人参	12	(冷凍)豆腐	15
	人参	10	米油	1	人参	15	鶏もも肉	5	(冷凍)さやいんげん	8	板こんにやく	5
	チンゲンサイ	12	焼きそばソースのもと	3	豚もも肉	10	長ねぎ	5	根生姜	0.8	長ねぎ	5
	豆腐ミートボール	30	ウスターソース	0.5	豚肩肉	10	濃口醤油	3.2	米油	1	ぶなしめじ	5
	春雨	5	塩	0.15	濃口醤油	6	塩	0.7	清酒	3	人参	5
	濃口醤油	2	牛乳(200ml)	206	上白糖	2.7	かつお削り節パック(だし用)	2	上白糖	2	じゃが芋	20
	清酒	1	フランクフルト40g	40	水	25	馬鈴薯澱粉	0.5	濃口醤油	5	根生姜	0.5
	塩	0.7	米油	0.5	きゅうり	10	ほうれん草	20	水	17	油揚げ	5
	中華用スープストック	0.7	小松菜	30	春雨	5	生竹輪	10	キャベツ	35	赤味噌	4
	鶏がら	5	(冷蔵)ごぼう	12	乾燥カットわかめ	0.5	人参	8			白味噌	7
	もやし	35	人参	5	米酢	3	もやし	5	きゅうり	10	かつお削り節パック(だし用)	1
	きゅうり	10	ホールコーン	5	濃口醤油	3	白ねりごま	3	人参	5	煮干しパック	2
	人参	10	マヨネーズ	7	上白糖	1.2	濃口醤油	3.2	ホールコーン	12	もやし	50
	ごま油	0.2	濃口醤油	1	塩	0.1	上白糖	1.5	中華ドレッシング(ボトル)	5		
	濃口醤油	2							りんごゼリー40g	40	きゅうり	10
	米サラダ油	2									人参	8
	パックかつお削り節	0.4									米サラダ油	2
	節分大豆5g	5									濃口醤油	2.5

※★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。

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 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 あじ磯辺フライ 芋団子汁 醤油フレンチ		麦御飯 牛乳 豚肉とさつま芋の揚げ和え 呉汁 ごま付き小いわしのかみかみ和え		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 豆腐の味噌炒め 春雨サラダ ドライブルーン		担々麺 牛乳 揚げ餃子(2) わかめ和え	
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	御飯	67	麦御飯	57	御飯	84.8	御飯	67	中華麺(1・2・3年生)	154
	牛乳(200ml)	206	牛乳(200ml)	206	牛乳(200ml)	206	鶏もも肉	30	牛乳(200ml)	206	中華麺(4・5・6年生)	198
	ハンバーグ50g	50	あじ磯辺フライ50g	50	豚肩肉角切(酒漬)	30	鶏胸肉	30			たけのこ	10
	米油	1	米油	6	馬鈴薯澱粉	4.5	根生姜	0.5			にら	5
	濃口醤油	3	中濃ソース(ボトル)	5	(冷蔵)さつま芋	30	玉ねぎ	40	木綿豆腐	90	もやし	12
	上白糖	1.5			(冷蔵)さつま芋	7	突こんにやく	10	長ねぎ	10	長ねぎ	10
	本みりん	1	芋もち	25	濃口醤油	3.2	人参	10	たけのこ	19	人参	5
	馬鈴薯澱粉	0.2	鶏もも肉	12	上白糖	2.4	ごぼう	15	豚もも挽肉	15	豚もも挽肉	8
	水	4	ごぼう	5	本みりん	1	(冷凍)枝豆(むき実)	4	豚肩挽肉	15	豚肩挽肉	8
	鶏もも肉皮なし	25	人参	10	清酒	1	本みりん	3	人参	10	根生姜	0.5
	人参	10	大根	20	水	4	上白糖	2.5	にら	5	干椎茸スライス	0.3
	玉ねぎ	25	長ねぎ	10			濃口醤油	8	根生姜	0.5	にんにく	0.2
	じゃが芋	30	米油	0.5	大豆	7	米油	0.5	にんにく	0.2	鶏がら	7
	ぶなしめじ	10	清酒	1	大根	15	牛乳(200ml)	206	米油	1	赤味噌	14
	(冷凍)さやいんげん	5	濃口醤油	5	板こんにやく	12	切干大根	6	赤味噌	6	濃口醤油	3.2
	トマト(カット)	12	塩	0.4	ごぼう	10	きゅうり	10	濃口醤油	2.1	豆板醤	0.08
	にんにく	0.3	かつお削り節パック(だし用)	2	長ねぎ	10	人参	10	上白糖	1.5	中華用スープストック	0.2
	根生姜	0.3	キャベツ	40	人参	10	米サラダ油	2	馬鈴薯澱粉	1.5	ごま油	0.3
	米油	0.5	きゅうり	8	油揚げ	5	濃口醤油	3	水	15	白こしょう	0.03
	塩	1	焼豚	12	白味噌	11			キャベツ	30	白ねりごま	2
	カレー粉	0.3	濃口醤油	3	煮干しパック	2	スティックチーズ10g	10	きゅうり	8	白すりごま	1
	スープストック	0.7	米サラダ油	2			【アレルギー対応】味付け小いわし(ごまなし)5g	5	人参	5	牛乳(200ml)	206
	濃口醤油	1.8			ほうれん草	15			春雨	3	餃子27g	54
	コリアンダー	0.05			キャベツ	20			米サラダ油	2.5	米油	6
	かつお削り節パック(だし用)	1			ホールコーン	8			米酢	2.5		
	キャベツ	45			ごま付き味付け小いわし	2.5			濃口醤油	2	乾燥カットわかめ	0.5
	人参	8			濃口醤油	2			塩	0.1	大根	30
	米サラダ油	2			米サラダ油	1.5			上白糖	0.2	人参	10
	上白糖	0.8			上白糖	0.8			★ブルーン(2個入)16g	16	きゅうり	8
	塩	0.2									米サラダ油	2
	りんご酢	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	おかめ丼(麦御飯) 牛乳 枝豆サラダ メープルマフィン		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		ハヤシライス(麦御飯) 牛乳 和風フレンチ		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		★御飯 牛乳 鶏肉の照り焼き 味噌汁 野菜サラダ ぼんかん		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			
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	麦御飯	76.8	食パン40g(1・2年生)	51	御飯	67	地粉うどん(1・2・3年生)	168		
	玉ねぎ	30	魚ふりかけ2.8g	2.8	豚もも肉	20	食パン50g(3・4年生)	64	牛乳(200ml)	206	地粉うどん(4・5・6年生)	216		
	白滝	17			豚肩肉	20	食パン60g(5・6年生)	77			鶏もも肉	13		
	豚もも肉(酒生姜漬)	15	乳飲料コーヒー	200	じゃが芋	35	いちごジャム(越谷産)15g	15	★鶏もも切身(酒漬)60g	60	長ねぎ	10		
	豚肩肉(酒生姜漬)	15			玉ねぎ	40					油揚げ	7		
	ほうれん草	10	くわい	25	人参	15	牛乳(200ml)	206	米油	1	人参	5		
	なると	5			粉チーズ	3					濃口醤油	2.1		
	車麴	3.5			米油	2	ほうれん草入りオムレツ50g	50			白味噌	13		
	濃口醤油	6.5			塩	0.1					トマトケチャップ	2	白ねりごま	4
	上白糖	2.5	木綿豆腐	20	ハヤシルウ	17	米油	1	清酒	0.5	白すりごま	2		
	本みりん	0.8			プロセスチーズ(ダイス状)	2					煮干しパック	1		
	水	20			白こしょう	0.03	大豆	20	上白糖	0.5	かつお削り節パック(だし用)	2		
					米油	1					塩	0.05		
	牛乳(200ml)	206	じゃが芋	20	牛乳(200ml)	206	豚もも挽肉	13	じゃが芋	20	牛乳(200ml)	206		
			大根	10			豚肩挽肉	13						
	キャベツ 人参 (冷凍)枝豆(むき実) ホールコーン 塩 白こしょう マヨネーズ(チューブ)	35 5 8 12 0.1 0.02 7.5	人参	10	ひじき	0.5	玉ねぎ	30	油揚げ	8	大豆とごぼうのメンチカツ40g	40		
			豚肩肉	7			人参	8						
			ごぼう	5			にんにく	0.1						
			油揚げ	5			米油	1						
			板こんにゃく	4			トマトケチャップ	16						
			長ねぎ	3			ウスターソース	2						
	メープルマフィン25g	25	根生姜	0.7			スーパーストック	0.5	かつお削り節パック(だし用)	1	キャベツ	35		
			米油	0.7			チリパウダー	0.25					きゅうり	10
			白味噌	11			パプリカ	0.2	煮干しパック	2	人参	5		
			ささみ(ほぐし身)	15			白こしょう	0.03					米サラダ油	2
		人参	5			キャベツ	40	ぼんかん	100					
		きゅうり	6									きゅうり	10	
		水菜	15			人参	8							
		乾燥カットわかめ	0.5			フレンチドレッシング(ボトル)	5							
		米サラダ油	1											
		米酢	2.5											
		濃口醤油	2											
		ごま油	0.5											

※★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。