

材料名及び分量（一人分のグラム数）

※★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・くすみ】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	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 かぼちゃコロッケ かき玉汁 ごま和え		★御飯 牛乳 豆腐の味噌炒め 春雨サラダ ドライブルー		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		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		★御飯 牛乳 さばの塩焼き 肉じゃが 酢の物	
材料名及び分量 (一人分のグラム数)		(g)		(g)		(g)		(g)		(g)		(g)
	御飯	92	麦御飯	83	御飯	92	御飯	92	麦御飯	83	御飯	92
	牛乳(200ml)	206	牛乳(200ml)	206	牛乳(200ml)	206	牛乳(200ml)	206	牛乳(200ml)	206	牛乳(200ml)	206
	あじ磯辺フライ60g	60	かぼちゃコロッケ70g	70	木綿豆腐	110	いわしの梅煮50g	50	豚肩肉角切(酒漬)	37	★さばの文化干し60g	60
	米油	7	米油	8	長ねぎ	15	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	40	馬鈴薯澱粉	5.5	米油	1
	中濃ソース(ボトル)	5	中濃ソース(ボトル)	5	たけのこ	23		12	(冷蔵)さつま芋	37	じゃが芋 玉ねぎ 突こんにゃく (冷凍)さやいんげん 人参 豚もも肉 豚肩肉 濃口醤油 上白糖 水	50 40 25 15 20 12 12 7.5 3.2 30
	芋もち 鶏もも肉 ごぼう 人参 大根 長ねぎ 米油 清酒 濃口醤油 塩 かつお削り節パック(だし用)	30	(冷凍)液卵	25	豚もも挽肉	18		12	米油	9		
		15		25	豚肩挽肉	18		12	濃口醤油	4		
		7		10	人参	12		15	上白糖	3		
		12		7	にら	7		15	本みりん	1.2		
		25		7	根生姜	0.7		10	清酒	1.2		
		12	ほうれん草	7	にんにく	0.3	キャベツ きゅうり 人参 ホールコーン 中華ドレッシング(ボトル)	1	水	5		
		12		7	米油	1		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	9		
		0.7		3.8	赤味噌	7		3		12		
		1		0.8	濃口醤油	3.2		2.5		12		
		6.5		2.5	上白糖	1.5		6		14		
		0.5	生竹輪	0.6	馬鈴薯澱粉	2	りんごゼリー40g	20	ほうれん草 キャベツ ホールコーン ごま付き味付け小いわし 濃口醤油 米サラダ油 上白糖	12	きゅうり 春雨 乾燥カッパわかめ 米酢 濃口醤油 上白糖 塩	12 6 0.6 3.6 3.6 1.5 0.12
		2.5		25	水	20		40		12		
	キャベツ きゅうり 焼豚 濃口醤油 米サラダ油	45		12	★ブルー(2個入)16g	16		40		12		
		10		10				12		30		
		15		6				7		10		
		4		3.5				15		3		
		3		3.8				7.5		2.5		
				1.8						2		
										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	ハヤシライス(麦御飯) 牛乳(Ⓜ250ml) 和風フレンチ		焼きそばサンド(コッペパンスライス・焼きそば) 牛乳(Ⓜ250ml) フランクフルトのオイル焼き 小松菜とごぼうのサラダ		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		担々麺 牛乳 揚げ餃子(3) わかめ和え		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		食パン こしがやいちごのジャム 牛乳(Ⓜ250ml) ほうれん草入りオムレツ チリコンカン フレンチサラダ		
材料名及び分量 (一人分のグラム数)		(g)		(g)		(g)		(g)		(g)		(g)	
	麦御飯	105	コッペパンスライス80g	114	御飯	113	中華麺	231	御飯	92	食パン80g	104	
	豚もも肉	24	(冷凍)蒸し中華麺	50	鶏もも肉	35	たけのこ	15	魚ふりかけ2. 8g	2.8	いちごジャム(越谷産)15g	15	
	豚肩肉	24	玉ねぎ	18	鶏胸肉	35	にら	6					
	じゃが芋	45	キャベツ	18	根生姜	0.7	もやし	20	乳飲料コーヒー		牛乳(250ml)		257
	玉ねぎ	45	人参	10	玉ねぎ	48	長ねぎ	15	くわい 米油 塩	30 6 0.2	ほうれん草入りオムレツ60g	60 1	
	人参	20	豚肩肉	7	突こんにやく	12	人参	8					
	粉チーズ	5	豚もも肉	7	人参	12	豚もも挽肉	12					
	ウスターソース	2.5	ピーマン	4	ごぼう	18	豚肩挽肉	12	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 板こんにやく 長ねぎ 根生姜 米油 白味噌	30 25 15 15 10 10 7 7 5 5 1 1 13	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 ウスターソース スープストック チリパウダー パプリカ 白こしょう 水	25 15 15 35 10 0.2 1 19 3 0.5 0.35 0.3 0.05 30	
	トマトケチャップ	2.5	米油	1.2	(冷凍)枝豆(むき実)	5	根生姜	0.7					
	ハヤシルウ	20	焼きそばソースのもと	3.6	本みりん	4	干椎茸スライス	0.5					
	プロセスチーズ(ダイス状)	4	ウスターソース	0.6	上白糖	3	にんにく	0.3					
	白こしょう	0.05	塩	0.18	濃口醤油	10	鶏がら	9					
	米油	1			米油	0.6	赤味噌	16					
			牛乳(250ml)	257			濃口醤油	4.3					
	牛乳(250ml)	257			牛乳(200ml)	206	豆板醤	0.3					
	ひじき	0.6	フランクフルト50g	50			中華用スープストック	0.3					
	キャベツ	45	米油	0.6	切干大根	7	ごま油	0.5					
きゅうり	10	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	36 15 6 6 9 1.2	きゅうり	12	白こしょう	0.05	牛乳(200ml)	206	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	18 7 7 18 0.6 1.4 3 2.4 0.6	キャベツ きゅうり 人参 フレンチドレッシング(ボトル)	45 12 10 7.5
人参	8			人参	12	白ねりごま	3						
米サラダ油	3			米サラダ油	3	白すりごま	1.2						
濃口醤油	3.5			濃口醤油	4								
				スティックチーズ10g	10								
				【アレルギー対応】味付け小いわし(ごまなし)5g	5								
						餃子27g	81	乾燥カットわかめ 大根 人参 きゅうり 米サラダ油 濃口醤油 塩	0.6 35 12 10 2.5 2.5 0.15				
						米油	9						

※★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。