

## 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	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 卯の花コロッケ 石狩汁 もやしのサラダ	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	おかめ丼(麦御飯) 牛乳 枝豆サラダ メープルマフィン	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			
材料名及び分量(一人分のグラム数)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)			
麦御飯	83	御飯	92	御飯	92	御飯			
牛乳(200ml)	206	牛乳(200ml)	206	牛乳(200ml)	206	牛乳(200ml)			
ハンバーグ60g 米油 濃口醤油 上白糖 本みりん 馬鈴薯澱粉 水	60 1 4 2 1 0.3 5	卯の花コロッケ70g(中学校) 米油 中濃ソース(ボトル)	70 8 5	豚レバー(生姜醤油にんにく漬)澱粉付 米油 トマトケチャップ ウスターーソース 上白糖 水	55 9 10 7 2.5 2.4	地粉うどん 鶏もも肉 長ねぎ 豚もも肉(酒生姜漬) 豚肩肉(酒生姜漬) ほうれん草 なると 車麩 濃口醤油 上白糖 本みりん 水	252 18 15 10 8 2.5 15 4.5 2.4 1.2 2.4 0.06	御飯	92
鶏もも肉皮なし 人参 玉ねぎ じゃが芋 ぶなしめじ (冷凍)さいやいんげん 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)	30 12 30 35 12 6 15 0.4 0.4 0.7 1.2 0.4 0.8 2 0.06 1.2	人参 玉ねぎ じゃが芋 ぶなしめじ 人参 じゃが芋 根生姜 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	12 6 6 6 6 25 0.6 6 5 8 1.2 2.5	人参 チンゲンサイ 豆腐ミートボール 春雨 濃口醤油 清酒 塩 中華用スープストック 鶏がら	12 15 35 6 2.5 1.2 0.8 0.8 6	牛乳(200ml)	206	牛乳(200ml)	206
キャベツ 人参 米サラダ油 上白糖 塩 りんご酢	55 10 2.5 1 0.25 2.5	もやし きゅうり 人参 米サラダ油 濃口醤油	55 12 10 2.5 3	もやし きゅうり 人参 ごま油 濃口醤油 米サラダ油 パックかつお削り節	40 12 12 0.3 2.5 2.5 0.5	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)	40 7 10 15 0.15 0.03 7.5	大豆とごぼうのメンチカツ60g 米油	60 7
もやし きゅうり 人参 米サラダ油 濃口醤油						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	35 25 6 6 3 2.5 0.5	キャベツ きゅうり 人参 米サラダ油 濃口醤油	45 12 7 2.5 3
								ぽんかん	100

\*★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	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 ドライブルーン	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 ごま付きい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	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		
あじ磯辺フライ60g 米油 中濃ソース(ボトル)	60 7 5	かぼちゃコロッケ70g 米油 中濃ソース(ボトル)	70 8 5	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 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 水	110 15 23 18 18 12 7 0.7 0.3 1 7 3.2 1.5 2 20	いわしの梅煮50g 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	50 40 12 12 15 15 10 1 3 2.5 6 20	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	37 5.5 37 9 4 3 1.2 1.2 5	★さばの文化干し60g 米油	60 1
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 15 7 12 25 12 0.7 1 6.5 0.5 2.5	(冷凍)液卵 木綿豆腐 人参 鶏胸肉 鶏もも肉 長ねぎ 濃口醤油 塩 かつお削り節パック(だし用) 馬鈴薯澱粉 水	25 25 10 7 7 7 3.8 0.8 2.5 0.6	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	25 12 10 6 3.5 3.8 1.8	キャベツ キャベツ きゅうり 人参 春雨 米サラダ油 米酢 濃口醤油 塩 上白糖	40 35 10 7 4 3 3 2.5 0.15 0.3	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 20 14 12 12 12 7 13 2.5	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 3.2 30
キャベツ きゅうり 焼豚 濃口醤油 米サラダ油	45 10 15 4 3			★ブルーン(2個入)16g	16	りんごゼリー40g	40	ほうれん草 キャベツ ホールコーン ごま付き味付けいいわし 濃口醤油 米サラダ油 上白糖	20 30 10 3 2.5 2 1	きゅうり 春雨 乾燥カットわかめ 米酢 濃口醤油 上白糖 塩	12 6 0.6 3.6 3.6 1.5 0.12

\*★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	ハヤシライス(麦御飯) 牛乳(④250ml) 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(④250ml) 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 ステイックチーズ	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(④250ml) 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 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	105 24 24 45 45 20 5 2.5 2.5 20 4 0.05 1	コッペパンスライス80g (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	114 50 18 18 10 7 7 4 1.2 3.6 0.6 0.18	御飯 鶏もも肉 鶏胸肉 根生姜 玉ねぎ 突こんにやく 人参 豚もも肉 ごぼう (冷凍)枝豆(むき実) 本みりん 上白糖 濃口醤油 米油	113 35 35 0.7 48 12 12 18 5 4 3 10 0.6	中華麺 たけのこ にら もやし 長ねぎ 人参 豚もも挽肉 豚肩挽肉 根生姜 干椎茸スライス にんにく 鶏がら 赤味噌 濃口醤油 豆板醤 中華用スープストック ごま油 白こしょう 白ねりごま 白すりごま	231 15 6 20 15 8 12 12 0.7 0.5 0.3 9 16 4.3 0.3 0.3 10 10 7 7 5 5 1 1 13	御飯 魚ふりかけ2.8g 乳飲料コーヒー くわい 米油 塩	92 2.8 200 30 6 0.2	食パン80g いちごジャム(越谷産)15g 牛乳(250ml) ほうれん草入りオムレツ60g 米油	104 15 257 60 1
	牛乳(250ml)	257	牛乳(200ml)	206	牛乳(200ml)	206	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	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 ウスターーソース スープストック チリパウダー <sup>0.5</sup> 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	
	ひじき キャベツ きゅうり 人参 米サラダ油 濃口醤油	0.6 45 10 8 3 3.5	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	切干大根 きゅうり 人参 米サラダ油 濃口醤油	7 12 12 3 4	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 濃口醤油 塩	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	

※★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。