2月分詳細献立　　パン加工食品等の規格書配合表は学期（★）月ごと（●）の物資で確認できます。

2025年02月03日　月曜日

献立名／食品名
【豆まめドライカレー】
・大豆水煮
・レンズまめ(乾)
・豚もも挽き肉
・玉葱
・にんじん
・にんにく
・サラダ油
・ピーマン
・ホールトマト缶詰
・カレー粉
★ウスターソース
・食塩
・こしょう
・小麦粉
【フレンチサラダ】
・キャベツ
・にんじん
・きゅうり
★ハム
・サラダ油
・酢
・食塩
・こしょう
【かぼちゃの塩バター】
・かぼちゃ
・バター
・食塩
【フルーツあえ】
・黄桃缶（ダイス）
・みかん缶
・りんご缶（ダイス）
●アセロラジュレ
【ごはん】
・精白米
・水
【牛乳】
・牛乳（飲用）

2025年02月04日　火曜日

献立名／食品名
【いかのBBQソース】
・いか切り身
・清酒
・しょうゆ
・小麦粉
・でんぷん
・白絞油
●アップルソース
・玉葱
・古根しょうが
・にんにく
・しょうゆ
・清酒
・上白糖
・酢
★トマトケチャップ
【根菜ピクルス】
・だいこん
・にんじん
・上白糖
・食塩
・こしょう
・酢
・レモン果汁
【青菜ともやしの塩炒め】
・こまつな
・もやし
・にんにく
・ごま油
・食塩
・こしょう
【マカロニサラダ】
・ツイストマカロニ
・塩(ゆで用)
・キャベツ
・きゅうり
★ハム
・サラダ油
★マヨネーズ
・こしょう
【小袋アーモンド】
・小袋アーモンド
【ごはん】
・精白米
・水
【牛乳】
・牛乳（飲用）

2025年02月05日　水曜日

献立名／食品名
【生姜焼き】
・豚もも小間切
・玉葱
・赤ピーマン
・古根しょうが
・サラダ油
・上白糖
・本みりん
・しょうゆ
【ﾌﾞﾛｯｺﾘｰのﾏﾖおかか和え】
・ブロッコリー
★焼きちくわ
・清酒
・しょうゆ
★マヨネーズ
・かつお節糸削り
【キャベツとベーコンのｿﾃｰ】
・キャベツ
★ベーコン
・にんじん
・ホールコーン
・サラダ油
・食塩
・こしょう
・しょうゆ
【凍り豆腐のこはく揚げ】
・凍り豆腐
・しょうゆ
・液卵
・小麦粉
・でんぷん
・白絞油
【大根のみそ汁】
・豆腐
・だいこん
・えのきたけ
・油揚げ
・長ねぎ
・白みそ
・けずり節（だしパック）
・水
【玄米ごはん】
・精白米
・発芽玄米
・水
【牛乳】
・牛乳（飲用）

2025年02月06日　木曜日

献立名／食品名
【鰆の塩麹焼き】
●さわらの塩麹焼き
・サラダ油(天板用)
【友禅和え】
・だいこん
・にんじん
・きゅうり
・まぐろ油漬
●ヨーグルト
・上白糖
・食塩
・しょうゆ
・レモン果汁
【にんじんじゃこサラダ】
・にんじん
・しらたき
・ちりめんじゃこ
・しょうゆ
・本みりん
・酢
・サラダ油
【豚の角煮】
・豚肩ロース角切り肉
・古根しょうが
・こんにゃく(角切り)
・うずら卵水煮
・しょうゆ
・上白糖
・清酒
・水
・グリンピース
【ごはん】
・精白米
・水
【牛乳】
・牛乳（飲用）

2025年02月07日　金曜日

献立名／食品名
【鶏肉のから揚げ】
・鶏モモ皮つき切身
・清酒
・古根しょうが
・しょうゆ
・でんぷん
・白絞油
【ｽﾊﾟｹﾞﾃｨﾐｰﾄｿｰｽ】
・スパゲティ
・塩(ゆで用)
・豚もも挽き肉
・にんじん
・玉葱
・古根しょうが
・にんにく
・セロリー
・サラダ油
・マッシュルーム水煮
・パセリ
・粉チーズ
・ホールトマト缶詰
★トマトケチャップ
★ウスターソース
・食塩
・こしょう
【もやしのソテー】
・もやし
★ベーコン
・サラダ油
・食塩
・こしょう
・しょうゆ
【ベイクドスイートポテト】
・さつまいも
・バター
・食塩
【野菜スープ】
・鶏胸皮なし小間切肉
・にんじん
・玉葱
・ほうれんそう
・しょうゆ
・食塩
・こしょう
・鶏ガラパック（だし用）
・スープ
【ごはん】
・精白米
・水
【牛乳】
・牛乳（飲用）

2月分詳細献立　　パン加工食品等の規格書配合表は学期（★）月ごと（●）の物資で確認できます。

2025年02月10日　月曜日

献立名／食品名
【豚キムチ】
・豚もも小間切
・にんにく
・清酒
・ごま油
●キムチ
・長ねぎ
・だいずもやし
・にら
・食塩
・しょうゆ
・本みりん
・上白糖
・煎り白ごま
・でんぷん
【ナッツごぼう】
・ごぼう
・小麦粉
・大豆水煮
・白絞油
・あらびきアーモンド
・上白糖
・しょうゆ
・本みりん
・水
【彩り野菜のチーズサラダ】
・キャベツ
・ホールコーン
・にんじん
・ブロッコリー
・さいの目チーズ
・食塩
・酢
・サラダ油
・こしょう
【中華スープ】
・鶏モモ皮なし小間切
・清酒
・豆腐
・液卵
・こまつな
・たけのこ千切り
・食塩
・こしょう
・しょうゆ
・でんぷん
・鶏ガラパック（だし用）
・スープ
【麦ごはん】
・精白米
・米粒麦
・水
【牛乳】
・牛乳（飲用）

2025年02月11日　火曜日

献立名／食品名

2025年02月12日　水曜日

献立名／食品名
【さばのみそ煮】
●さばの味噌煮
【ジャーマンポテト】
・じゃがいも
・白絞油
★ハム
・玉葱
・食塩
・こしょう
・サラダ油
【小松菜とベーコンのソテー】
・こまつな
・ホールコーン
★ベーコン
・サラダ油
・食塩
・こしょう
【大根の照り焼き炒め】
・だいこん
・豚もも小間切
・しょうゆ
・清酒
・ごま油
・しょうゆ
・本みりん
・清酒
・上白糖
【豚汁】
・豚肩小間切肉
・豆腐
・ごぼう
・にんじん
・にんにく
・長ねぎ
・サラダ油
・白みそ
・けずり節（だしパック）
・だし汁
【ごはん】
・精白米
・水
【牛乳】
・牛乳（飲用）

2025年02月13日　木曜日

献立名／食品名
【たらの米粉揚げ】
・たら角切り
・食塩
・こしょう
・清酒
・大豆水煮
・米粉パウダー
・白絞油
・古根しょうが
・しょうゆ
・上白糖
・酢
・レモン果汁
・ごま油
・水
【ごまドレッシングサラダ】
・キャベツ
●ピュアマンナン
・にんじん
★ハム
・煎り白すりごま
・サラダ油
・酢
・食塩
・こしょう
・しょうゆ
【ぽんかん】
・ぽんかん
【甘辛肉団子】
●ミートボール
・サラダ油(天板用)
・玉葱
・サラダ油
・しょうゆ
・上白糖
・本みりん
・水
・でんぷん
【ごはん】
・精白米
・水
【牛乳】
・牛乳（飲用）

2025年02月14日　金曜日

献立名／食品名
【ハンバーグデミグラスソース】
●ハンバーグ
・玉葱
・にんにく
・マッシュルーム水煮
・サラダ油
●デミグラスソース
★ウスターソース
★トマトケチャップ
・食塩
・こしょう
・水
【マッシュポテト】
・じゃがいも
・バター
・牛乳（調理用）
・食塩
・こしょう
【海藻サラダ】
・海藻ミックス
・にんじん
・きゅうり
・もやし
・まぐろ油漬
・しょうゆ
・本みりん
・酢
・ごま油
・食塩
【いかのフリッター】
●いかのフリッター
・白絞油
【ひよこ豆のスープ】
・ひよこまめ(水煮)
・にんじん
・玉葱
★ベーコン
・鶏モモ皮なし小間切
・にんにく
・こまつな
・サラダ油
・食塩
・こしょう
・しょうゆ
・ベイリーフ
・鶏ガラパック（だし用）
・スープ
【ガトーショコラ】
●ガトーショコラ
【ｿﾌﾄﾌﾗﾝｽﾊﾟﾝ】
●ｿﾌﾄﾌﾗﾝｽﾊﾟﾝ
【牛乳】
・牛乳（飲用）

2月分詳細献立　　パン加工食品等の規格書配合表は学期（★）月ごと（●）の物資で確認できます。

2025年02月17日　月曜日

献立名／食品名
【チンジャオロース】
・豚もも細切り
・しょうゆ
・清酒
・ピーマン
・赤ピーマン
・玉葱
・たけのこ千切り
・古根しょうが
・サラダ油
・しょうゆ
・食塩
・上白糖
・でんぷん
【アーモンドサラダ】
・キャベツ
・きゅうり
・にんじん
★ハム
・ホールコーン
・サラダ油
・酢
・しょうゆ
・食塩
・上白糖
・細切アーモンド
【えびといかのガーリック炒め】
・むきえび
・いか短冊切り
・白ワイン
・マッシュルーム水煮
・にんにく
・サラダ油
・食塩
・こしょう
・しょうゆ
【春巻き】
●春巻
・白絞油
【フルーツ寒天】
・りんご缶（ダイス）
・パイン缶(チビット)
・黄桃缶（ダイス）
・寒天缶
【麦ごはん】
・精白米
・米粒麦
・水
【牛乳】
・牛乳（飲用）

2025年02月18日　火曜日

献立名／食品名
【ポークビーンズ】
・大豆水煮
・豚もも角切り
・サラダ油
・セロリー
・白ワイン
・がらスープ
★ベーコン
・じゃがいも
・にんじん
・玉葱
・サラダ油
★トマトケチャップ
・トマトピューレ
★ウスターソース
・上白糖
・白ワイン
・グリンピース
・食塩
・こしょう
・がらスープ
・水
・でんぷん
・ベイリーフ
【れんこんのソテー】
・れんこん
・にんじん
★ベーコン
・にんにく
・ごま油
・かつお節糸削り
・食塩
・しょうゆ
【ひじきサラダ】
・ひじき
・まぐろ油漬
・キャベツ
・きゅうり
・にんじん
・サラダ油
・しょうゆ
・酢
・上白糖
【大根入りプルコギ】
・だいこん
・豚もも小間切
・しょうゆ
・清酒
・にんにく
・にら
・赤パプリカ
★コチジャン
・ごま油
・上白糖
・赤みそ
・しょうゆ
・がらスープ
・水
【ごはん】
・精白米
・水
【牛乳】
・牛乳（飲用）

2025年02月19日　水曜日

献立名／食品名
【鶏肉のスパイス焼き】
・鶏モモ皮つき切身
・食塩
・こしょう
・ガーリックパウダー
・白ワイン
・カレー粉
・しょうゆ
・玉葱
【ブロッコリーとツナのペンネ】
・ペンネマカロニ
・塩(ゆで用)
・オリーブ油
・にんにく
・まぐろ油漬
・ブロッコリー
・玉葱
・食塩
・こしょう
【小松菜のチーズあえ】
・こまつな
・もやし
・さいの目チーズ
・酢
・しょうゆ
・煎り白ごま
・煎り白すりごま
【さつまいものﾚﾓﾝ煮】
・さつまいも
・白絞油
・レモン果汁
・上白糖
・食塩
・水
【五目スープ】
・鶏胸皮つき小間切肉
・緑豆はるさめ
・にんじん
・もやし
・こまつな
・たけのこ（レトルト）
・干し椎茸スライス
・しょうゆ
・食塩
・こしょう
・でんぷん
・鶏ガラパック（だし用）
・スープ
【ごはん】
・精白米
・水
【牛乳】
・牛乳（飲用）

2025年02月20日　木曜日

献立名／食品名
【ししゃもの南蛮漬け】
・ししゃも
・清酒
・でんぷん
・白絞油
・上白糖
・しょうゆ
・本みりん
・水
・酢
・たかのつめ
・長ねぎ
・煎り白ごま
【白菜と油揚げのあえもの】
・はくさい
・こまつな
・油揚げ
・上白糖
・ごま油
・食塩
・こしょう
【ごま団子】
●ごまだんご
【肉みそ炒り卵】
★炒り卵
・豚もも挽き肉
・長ねぎ
・サラダ油
・赤みそ
・かつおだし
・だし汁
【ごはん】
・精白米
・水
【牛乳】
・牛乳（飲用）

2025年02月21日　金曜日

献立名／食品名
【すき焼き煮】
・豚もも小間切
・生揚げ
・にんじん
・しらたき
・長ねぎ
・はくさい
・えのきたけ
・上白糖
・食塩
・しょうゆ
・清酒
・サラダ油
・水
【たこのから揚げ】
・たこぶつ切り
・古根しょうが
・清酒
・小麦粉
・でんぷん
・白絞油
【野菜のごまあえ】
・キャベツ
・にんじん
・煎り白すりごま
・しょうゆ
・上白糖
【わかめ汁】
・わかめ
・豆腐
・鶏胸皮つき小間切肉
・にんじん
・干し椎茸スライス
・こまつな
・古根しょうが
・食塩
・しょうゆ
・けずり節（だしパック）
・水
【ごはん】
・精白米
・水
【牛乳】
・牛乳（飲用）

2月分詳細献立　　パン加工食品等の規格書配合表は学期（★）月ごと（●）の物資で確認できます。

2025年02月24日　月曜日

献立名／食品名

2025年02月25日　火曜日

献立名／食品名
【赤魚の和風マリネ】
・あかうお切り身
・しょうゆ
・清酒
・サラダ油(天板用)
・しょうゆ
・上白糖
・サラダ油
・酢
・玉葱
【ﾌﾞﾛｯｺﾘｰｻﾗﾀﾞ】
・ブロッコリー
・カリフラワー
・ホールコーン
★ハム
・サラダ油
・酢
・食塩
・こしょう
【切干大根のピリ辛炒め】
・切干大根
・豚もも細切り
・にんじん
・つきこんにゃく
★トウバンジャン
・上白糖
・しょうゆ
・本みりん
・ごま油
・水
【大学芋】
・さつまいも
・白絞油
・上白糖
・しょうゆ
・酢
・水
・煎り黒ごま
【麦ごはん】
・精白米
・米粒麦
・水
【牛乳】
・牛乳（飲用）

2025年02月26日　水曜日

献立名／食品名
【麻婆豆腐】
・豆腐
・豚肩挽き肉
・たけのこ（レトルト）
・長ねぎ
・にんじん
・干し椎茸スライス
・にら
・古根しょうが
・にんにく
・サラダ油
・赤みそ
・上白糖
・しょうゆ
・でんぷん
・ごま油
★トウバンジャン
・がらスープ
・スープ
【ナムル】
・もやし
★ハム
・にんじん
・こまつな
・長ねぎ
・煎り白ごま
・しょうゆ
・上白糖
・ごま油
【揚げ餃子】
●ぎょうざ
・白絞油
【卵スープ】
・液卵
・玉葱
・万能ねぎ
・食塩
・こしょう
・しょうゆ
・でんぷん
・鶏ガラパック（だし用）
・スープ
【ごはん】
・精白米
・水
【牛乳】
・牛乳（飲用）

2025年02月27日　木曜日

献立名／食品名
【プレーンオムレツ】
●プレーンオムレツ
【メキシカンソース】
・豚もも挽き肉
・玉葱
・にんにく
・にんじん
★トマトケチャップ
・サラダ油
・チリパウダー
★ウスターソース
・カレー粉
・食塩
・上白糖
・こしょう
・さいの目チーズ
・ホールトマト缶詰
・でんぷん
・水
【チキンナゲット】
●チキンナゲット
・白絞油
【いかとハムサラダ】
・いか短冊切り
★ハム
・キャベツ
・にんじん
・サラダ油
・酢
・しょうゆ
・食塩
【黒パン】
●黒パン
【牛乳】
・牛乳（飲用）

2025年02月28日　金曜日

献立名／食品名
【メンチカツ】
●メンチカツ
・白絞油
【きゅうりとキャベツの浅漬け】
・きゅうり
・キャベツ
・古根しょうが
・しょうゆ
・食塩
【炒り豆腐】
・豆腐
・にんじん
★焼きちくわ
・干し椎茸スライス
・ごま油
・清酒
・上白糖
・本みりん
・しょうゆ
・食塩
★炒り卵
【清見オレンジ】
・清見オレンジ
【沢煮椀】
・豚もも細切り
・ごぼう
・にんじん
・えのきたけ
・だいこん
・万能ねぎ
・しょうゆ
・食塩
・清酒
・けずり節（だしパック）
・こんぶ（だし用）
・だし汁
【ごはん】
・精白米
・水
【牛乳】
・牛乳（飲用）