

令和7年2月分 原材料献立表

		3日(月)		4日(火)		5日(水)		6日(木)		7日(金)	
献立名		ごはん		アップルコッペ D-11		ごはん		炊き込みごはん		ごはん	
		みそ汁 わかさぎの甘酢づけ 五目きんぴら		オニオンスープ ポテトのマヨドレ焼き サウザンサラダ		厚揚げのあんかけ さばの塩焼き きゅうりとわかめの酢の物		カラフルピラフ ハンバーグ フレンチサラダ ヨーグルト		マーボー丼 揚げシューマイ いよかん	
明細	および分量	カット豆腐	A-17	ベーコン	A-21	カット厚揚げ	A-15	米		冷凍豆腐	A-20
		豚肉		たまねぎ		鶏肉		もち米		豚肉	
		油揚げ	A-16	にんじん		たまねぎ		ウインナー・1cm	C-19	青ねぎ	
		たまねぎ		ソテードオニオン	B-21	にんじん		たまねぎ		たけのこ	A-54
		青ねぎ		ホールコーン		だいこん		ホールコーン		干しいたけ	A-27
		けずり節	C-2	豚骨	A-23	白ねぎ		赤ピーマン		しょうが	
		白みそ	A-19	濃口しょうゆ	B-1	しょうが		ピーマン		にんにく	
		赤みそ	A-14	淡口しょうゆ	B-2	けずり節	C-2	にんにく		豚骨	A-23
		酒	B-7	ワイン	B-9	濃口しょうゆ	B-1	豚骨	A-23	濃口しょうゆ	B-1
		濃口しょうゆ	B-1	塩	B-4	淡口しょうゆ	B-2	淡口しょうゆ	B-2	でんぷん	B-23
				こしょう	B-5	でんぷん	B-23	塩	B-4	赤みそ	A-14
		わかさぎフリッター	C-102	セロリ		さとう	B-3	オリーブ油		さとう	B-3
		にんじん		ローリエ	A-6	みりん	B-8	ワイン	B-9	テンメンジャン	A-42
		カットさやいんげん				酒	B-7	ターメリック	C-63	ごま油	B-27
		けずり節	C-2	ウインナー・1cm	C-19			こしょう	B-5	酒	B-7
		酢	B-6	フライドポテト	C-31	さば		セロリ		塩	B-4
		さとう	B-3			塩	B-4	ローリエ	A-6	チリパウダー	A-41
		淡口しょうゆ	B-2	マヨネーズタイプ	C-26					こしょう	B-5
		でんぷん	B-23	ドレッシング				ポークチキンバーグ	C-12		
		油		塩	B-4	わかめ	C-82			シューマイ	C-29
				こしょう	B-5	きゅうり				油	
		牛肉				にんじん		ケチャップ	B-10		
		白ごま	B-22	キャベツ		けずり節	C-2	ウスターソース	A-4		
		突きこんにやく	A-12	きゅうり		酢	B-6	濃厚ソース	A-5	いよかん	
		ごぼう		にんじん		さとう	B-3	さとう	B-3		
		ぶなしめじ		ゆで塩	B-4	淡口しょうゆ	B-2	でんぷん	B-23		
		にんじん		卓上サウザンアイランド	A-35	ゆで塩	B-4				
		けずり節	C-2	ドレッシング				キャベツ			
		濃口しょうゆ	B-1					にんじん			
		淡口しょうゆ	B-2					卓上フレンチドレッシング	A-37		
		みりん	B-8								
		さとう	B-3					ヨーグルト	A-53		
		酢	B-6								
		ごま油	B-27								
		酒	B-7								
		チリパウダー	A-41								
		ゆで塩	B-4								
留意事項	原材料明細は、A・B・C・Dの4つに分類して掲載しています。食品名の横に記載している英数字に沿って確認してください。										
	学校給食で使用する食品は入札を行って購入しています。同じ食品名であっても、月によって内容が異なることがあります。月ごとに原材料献立表を確認してください。										
	すべての海産物にはエビ・カニなどの混入の可能性があります。										
	揚げ油は綿実油を使用しています。その他、必要に応じて米サラダ油を使用することがあります。										

令和7年2月分 原材料献立表

	10日(月)		12日(水)		13日(木)		14日(金)		17日(月)	
献立名	ごはん		ごはん		さつまいもコッペ D-13		ごはん		ごはん	
	豚すき さわらのから揚げ チンゲンサイのごま和え		のっぺい汁 みそカツ はくさいのゆず和え 味つけじゃこ		野菜たっぷりスープ グリルチキンのケチャップあん フルーツミックス		米粉のポークカレー ハートのオムレツ ベジタブルソテー アセロラゼリー		豚じゃが 肉団子の甘酢あん もやしの和え物	
明細	カット焼き豆腐	A-18	鶏肉		ベーコン	A-21	豚肉		豚肉	
	豚肉		さといも・スライス		キャベツ		じゃがいも		じゃがいも	
および分量	糸こんにゃく	A-10	だいこん		たまねぎ		たまねぎ		たまねぎ	
	はくさい		突きこんにゃく	A-12	にんじん		にんじん		にんじん	
および分量	白ねぎ		にんじん		ホールコーン		トマトピューレ	B-11	突きこんにゃく	A-12
	にんじん		ごぼう		豚骨	A-23	豚骨	A-23	けずり節	C-2
および分量	けずり節	C-2	けずり節	C-2	濃口しょうゆ	B-1	米粉のカレールウ	A-32	濃口しょうゆ	B-1
	濃口しょうゆ	B-1	濃口しょうゆ	B-1	淡口しょうゆ	B-2	ケチャップ	B-10	淡口しょうゆ	B-2
および分量	淡口しょうゆ	B-2	淡口しょうゆ	B-2	ワイン	B-9	ウスターソース	A-4	さとう	B-3
	さとう	B-3	みりん	B-8	塩	B-4	濃厚ソース	A-5	みりん	B-8
および分量	みりん	B-8	でんぷん	B-23	こしょう	B-5	ワイン	B-9	酒	B-7
	酒	B-7	酒	B-7	セロリ		塩	B-4	ゆで塩	B-4
および分量	ゆで塩	B-4	酢	B-6	ローリエ	A-6	カレー粉	B-12		
			塩	B-4			こしょう	B-5		
および分量	さわらのから揚げ	C-32	ゆで塩	B-4	グリルチキン	C-33	濃口しょうゆ	B-1		
	塩	B-4	豚ヒレカツ	C-49	ケチャップ	B-10	ローリエ	A-6	チキンボール	C-10
および分量	油		けずり節	C-2	ウスターソース	A-4	ハートのオムレツ	C-103	たまねぎ	
	白ごま	B-22	八丁みそ	C-40	濃厚ソース	A-5	卓上ケチャップ	C-100	けずり節	C-2
および分量	キャベツ		さとう	B-3	さとう	B-3			酢	B-6
	チンゲンサイ		みりん	B-8	でんぷん	B-23	ホールコーン		さとう	B-3
および分量	けずり節	C-2	酒	B-7	もも缶	B-16	にんじん		濃口しょうゆ	B-1
	濃口しょうゆ	B-1	でんぷん	B-23	りんご缶	B-17	カットさやいんげん		でんぷん	B-23
および分量	淡口しょうゆ	B-2	油		パイナップル缶	B-14	塩	B-4	油	
	みりん	B-8	はくさい				こしょう	B-5	もやし	
および分量	ゆで塩	B-4	にんじん				アセロラゼリー・冷蔵	C-95	にんじん	
			けずり節	C-2					淡口しょうゆ	B-2
および分量			淡口しょうゆ	B-2					さとう	B-3
			さとう	B-3					ごま油	B-27
および分量			ゆず汁	A-45						
			味つけじゃこ	A-48						
留意事項	原材料明細は、A・B・C・Dの4つに分類して掲載しています。食品名の横に記載している英数字に沿って確認してください。									
	学校給食で使用する食品は入札を行って購入しています。同じ食品名であっても、月によって内容が異なることがあります。月ごとに原材料献立表を確認してください。									
留意事項	すべての海産物にはエビ・カニなどの混入の可能性があります。									
	揚げ油は綿実油を使用しています。その他、必要に応じて米サラダ油を使用することがあります。									

令和7年2月分 原材料献立表

		26日(水)		27日(木)		28日(金)			
献立名		ベビーコッペ	D-2	コッペパン	D-1	ごはん			
		みそラーメン 鶏肉のから揚げ		トマト煮 ポロニアソーセージ ツナと花野菜のサラダ		さつまい たらのから揚げみぞれあん こぎつねごはん りんごゼリー(中)			
明細	および分量	豚肉		鶏肉		鶏肉			
		キャベツ		じゃがいも		さつまいも			
		にんじん		たまねぎ		たまねぎ			
		ホールコーン		にんじん		突きこんにやく	A-12		
		こまつな		トマト缶	B-18	にんじん			
		たけのこ	A-54	トマトピューレ	B-11	青ねぎ			
		しょうが		にんにく		けずり節	C-2		
		豚骨	A-23	豚骨	A-23	白みそ	A-19		
		赤みそ	A-14	ケチャップ	B-10	赤みそ	A-14		
		白みそ	A-19	ウスターソース	A-4	酒	B-7		
		濃口しょうゆ	B-1	濃厚ソース	A-5	濃口しょうゆ	B-1		
		淡口しょうゆ	B-2	ワイン	B-9	ゆで塩	B-4		
		さとう	B-3	塩	B-4				
		酒	B-7	こしょう	B-5	たらのから揚げ	C-75		
		塩	B-4	さとう	B-3	だいこん			
		チリパウダー	A-41	濃口しょうゆ	B-1	けずり節	C-2		
		こしょう	B-5	セロリ		濃口しょうゆ	B-1		
		冷凍中華麺	C-22	ローリエ	A-6	みりん	B-8		
		サラダ油		ポロニアソーセージ	C-15	さとう	B-3		
		鶏肉				でんぷん	B-23		
		りんごピューレ	A-46	まぐろオイル漬け	C-99	油揚げ	A-16		
		しょうが		ブロッコリー		にんじん			
		でんぷん	B-23	カリフラワー		干しいたけ	A-27		
		米粉	A-1	ワイン	B-9	けずり節	C-2		
		濃口しょうゆ	B-1	ゆで塩	B-4	さとう	B-3		
		さとう	B-3	卓上ごまドレッシング	A-34	濃口しょうゆ	B-1		
		油				酒	B-7		
						みりん	B-8		
						りんごゼリー・冷蔵	C-97		
留意事項		原材料明細は、A・B・C・Dの4つに分類して掲載しています。食品名の横に記載している英数字に沿って確認してください。							
		学校給食で使用する食品は入札を行って購入しています。同じ食品名であっても、月によって内容が異なることがあります。月ごとに原材料献立表を確認してください。							
		すべての海産物にはエビ・カニなどの混入の可能性があります。							
		揚げ油は綿実油を使用しています。その他、必要に応じて米サラダ油を使用することがあります。							