

## 令和8年2月分 原材料献立表

		2日(月)		3日(火)		4日(水)		5日(木)		6日(金)	
献立名		コッペパン	D-1	炊き込みごはん		ごはん		コッペパン	D-1	コッペパン	D-1
		ジュリアンスープ		ひじきの炊き込みごはん		ポークカレー		ベルナープラッテ		米粉のクリームスープ	
		豚からのレモンソース		いわしのかば焼き風		チキンウインナー		フィレ・ド・ベルシュ		豆腐ハンバーグ	
		キャベツサラダ		はくさいの煮浸し		イタリアンサラダ		アルペンマカロニ		いよかん	
明細	おおよび分量	豚肉		米		豚肉		ウインナー・ミニ	C-22	豚肉	
		じゃがいも		もち米		じゃがいも		豚肉		じゃがいも	
		たまねぎ		鶏肉		たまねぎ		たまねぎ		たまねぎ	
		にんじん		ひじき	A-30	にんじん		キャベツ		にんじん	
		豚骨	A-23	にんじん		豚骨	A-23	にんじん		豚骨	A-23
		濃口しょうゆ	B-1	ぶなしめじ		ウスターソース	A-4	豚骨	A-23	米粉のホワイトルウ	A-47
		淡口しょうゆ	B-2	けずり節	C-2	カレールウ	B-13	濃口しょうゆ	B-1	ワイン	B-9
		ワイン	B-9	濃口しょうゆ	B-1	ケチャップ	B-10	淡口しょうゆ	B-2	塩	B-4
		塩	B-4	淡口しょうゆ	B-2	チーズ	A-24	ワイン	B-9	こしょう	B-5
		こしょう	B-5	酒	B-7	濃厚ソース	A-5	塩	B-4	米サラダ油	
		米サラダ油		みりん	B-8	焙煎小麦粉	A-2	こしょう	B-5	ローリエ	A-6
		セロリ		塩	B-4	バター	A-3	オリーブ油			
		ローリエ	A-6	さとう	B-3	生クリーム	A-25	セロリ		豆腐ハンバーグ	C-13
						ワイン	B-9	ローリエ	A-6	ケチャップ	B-10
		豚肉		いわしのかば揚げ	C-90	カレー粉	B-12			ウスターソース	A-4
		酒	B-7	しょうが		塩	B-4	メルルーサのかば揚げ	C-17	濃厚ソース	A-5
		塩	B-4	けずり節	C-2	こしょう	B-5	タルタルタイプソース	C-89	さとう	B-3
		こしょう	B-5	濃口しょうゆ	B-1	米サラダ油		でんぷん	B-22	でんぷん	B-22
		でんぷん	B-22	みりん	B-8	濃口しょうゆ	B-1	油			
		淡口しょうゆ	B-2	さとう	B-3	ローリエ	A-6			いよかん	
		さとう	B-3	でんぷん	B-22						
		レモン汁	A-46	油		チキンウインナー	C-20	じゃがいも			
		でんぷん	B-22					ペンネマカロニ	C-3		
		油		豚肉		ケチャップ	B-10	たまねぎ			
				はくさい		ウスターソース	A-4	豚骨	A-23		
		キャベツ		チンゲンサイ		濃厚ソース	A-5	米粉のホワイトルウ	A-47		
		ホールコーン	B-25	にんじん		さとう	B-3	塩	B-4		
		にんじん		けずり節	C-2	でんぷん	B-22	こしょう	B-5		
		淡口しょうゆ	B-2	濃口しょうゆ	B-1			ナツメグ	C-8		
		さとう	B-3	淡口しょうゆ	B-2	キャベツ		米サラダ油			
		酢	B-6	酒	B-7	きゅうり		セロリ			
		米サラダ油		みりん	B-8	にんじん		ローリエ	A-6		
		こしょう	B-5	さとう	B-3	ゆで塩	B-4	ゆで塩	B-4		
		塩	B-4	米サラダ油		卓上イタリアンドレッシング	A-32				
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8年2月分 原材料献立表

		9日(月)		10日(火)		12日(木)		13日(金)		16日(月)	
献立名		ごはん		コッペパン	D-1	ごはん		コッペパン	D-1	ごはん	
		体ポカポカおなかいっぱいみそ汁 鶏肉のから揚げ～ネギ塩ソース～ ちりめん和え		トマトスープ コロッケ 豚肉のソテー		豆腐とくずきりの煮物 さばのから揚げ甘辛あん きゅうりとわかめの酢の物		米粉のポークシチュー ハートのオムレツ フレンチサラダ		沢煮椀 厚揚げのから揚げ 豚肉の生姜焼き	
明細	および分量	豚肉		ウインナー・1cm	C-21	カット豆腐	A-17	豚肉		豚肉	
		わかめ	A-29	じゃがいも		鶏肉		じゃがいも		だいこん	
		だいこん		たまねぎ		くずきり	A-7	たまねぎ		にんじん	
		たまねぎ		にんじん		たまねぎ		にんじん		ごぼう	
		ごぼう		キャベツ		にんじん		トマトピューレ	B-11	たけのこ	A-52
		突きこんにやく	A-12	トマト缶	B-16	青ねぎ		豚骨	A-23	けずり節	C-2
		にんじん		トマトピューレ	B-11	けずり節	C-2	米粉のハヤシルウ	A-42	濃口しょうゆ	B-1
		けずり節	C-2	にんにく		濃口しょうゆ	B-1	ケチャップ	B-10	淡口しょうゆ	B-2
		白みそ	A-19	豚骨	A-23	淡口しょうゆ	B-2	ウスターソース	A-4	みりん	B-8
		赤みそ	A-14	ケチャップ	B-10	さとう	B-3	濃厚ソース	A-5	酒	B-7
		酒	B-7	ウスターソース	A-4	みりん	B-8	ワイン	B-9	酢	B-6
		米サラダ油		濃厚ソース	A-5	酒	B-7	塩	B-4	塩	B-4
		濃口しょうゆ	B-1	米粉	A-1			こしょう	B-5	米サラダ油	
				ワイン	B-9	さばのから揚げ	C-63	米サラダ油			
		鶏肉		塩	B-4	けずり節	C-2	濃口しょうゆ	B-1	冷凍厚揚げ	C-5
		にんにく		こしょう	B-5	濃口しょうゆ	B-1	セロリ		しょうが	
		酒	B-7	米サラダ油		みりん	B-8	ローリエ	A-6	濃口しょうゆ	B-1
		塩	B-4	さとう	B-3	さとう	B-3			さとう	B-3
		こしょう	B-5	濃口しょうゆ	B-1	でんぷん	B-22	ハートのオムレツ	C-92	でんぷん	B-22
		でんぷん	B-22	セロリ		油				米粉	A-1
		白ねぎ		ローリエ	A-6			ケチャップ	B-10	油	
		ごま油	B-17			わかめ	A-29	ウスターソース	A-4		
		でんぷん	B-22	コロッケ	C-61	きゅうり		濃厚ソース	A-5	豚肉	
		塩	B-4	油		にんじん		さとう	B-3	たまねぎ	
		油				けずり節	C-2	でんぷん	B-22	しょうが	
				豚肉		淡口しょうゆ	B-2	米サラダ油		濃口しょうゆ	B-1
		ちりめんじゃこ	C-88	たまねぎ		酢	B-6			酒	B-7
		キャベツ		にんにく		さとう	B-3	キャベツ		みりん	B-8
		チンゲンサイ		濃口しょうゆ	B-1	ゆで塩	B-4	にんじん		さとう	B-3
		けずり節	C-2	酒	B-7			卓上フレンチドレッシング	A-36	塩	B-4
		みりん	B-8	さとう	B-3					こしょう	B-5
		濃口しょうゆ	B-1	でんぷん	B-22					米サラダ油	
		淡口しょうゆ	B-2	塩	B-4					でんぷん	B-22
		酒	B-7	こしょう	B-5						
				米サラダ油							
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8年2月分 原材料献立表

	17日(火)		18日(水)		19日(木)		20日(金)		24日(火)	
献立名	コッペパン D-1		炊き込みごはん		コッペパン D-1		コッペパン D-1		ごはん	
	オニオンスープ ポロニアソーセージ ポテトサラダ		カラフルピラフ チキンボールのケチャップソース きゅうりのサラダ		野菜たっぷりスープ ポテトのマヨドレ焼き ポークチャップ		ポトフ ハンバーグ 焼きもろこし風		みぞれ鍋 わかさぎの天ぷら和風あん もやしの和え物	
明細	豚肉		米		豚肉		ウインナー・ミニ	C-22	豚肉	
	たまねぎ		もち米		キャベツ		じゃがいも		カット豆腐	A-17
および分量	にんじん		ウインナー・1cm	C-21	たまねぎ		たまねぎ		くずきり	A-7
	ソテードオニオン	B-18	たまねぎ		にんじん		にんじん		だいこん	
および分量	ホールコーン	B-25	ホールコーン	B-25	豚骨	A-23	豚骨	A-23	はくさい	
	豚骨	A-23	赤ピーマン		濃口しょうゆ	B-1	濃口しょうゆ	B-1	にんじん	
および分量	濃口しょうゆ	B-1	ピーマン		淡口しょうゆ	B-2	淡口しょうゆ	B-2	白ねぎ	
	淡口しょうゆ	B-2	にんにく		ワイン	B-9	ワイン	B-9	けずり節	C-2
および分量	ワイン	B-9	豚骨	A-23	塩	B-4	塩	B-4	だし昆布	
	塩	B-4	淡口しょうゆ	B-2	こしょう	B-5	こしょう	B-5	濃口しょうゆ	B-1
および分量	こしょう	B-5	塩	B-4	米サラダ油		セロリ		淡口しょうゆ	B-2
	米サラダ油		ワイン	B-9	セロリ		ローリエ	A-6	酒	B-7
および分量	セロリ		ターメリック	C-28	ローリエ	A-6	ポークチキンバーグ	C-14	さとう	B-3
	ローリエ	A-6	こしょう	B-5	ウインナー・1cm	C-21	ケチャップ	B-10	みりん	B-8
および分量	ポロニアソーセージ	C-38	オリーブ油		フライドポテト	C-35	ウスターソース	A-4	わかさぎフリッター	C-91
	じゃがいも		セロリ		マヨネーズタイプドレッシング	A-39	濃厚ソース	A-5	けずり節	C-2
および分量	にんじん		ローリエ	A-6	塩	B-4	さとう	B-3	濃口しょうゆ	B-1
	塩	B-4	チキンボール	C-12	こしょう	B-5	でんぷん	B-22	みりん	B-8
および分量	こしょう	B-5	たまねぎ		豚肉		ホールコーン	B-25	さとう	B-3
	卓上マヨネーズタイプドレッシング	A-37	ケチャップ	B-10	たまねぎ		濃口しょうゆ	B-1	でんぷん	B-22
および分量			ウスターソース	A-4	にんじん		みりん	B-8	油	
			濃厚ソース	A-5	ケチャップ	B-10	米サラダ油		もやし	
および分量			さとう	B-3	ワイン	B-9	塩	B-4	にんじん	
			でんぷん	B-22	ウスターソース	A-4			けずり節	C-2
および分量			油		濃厚ソース	A-5			淡口しょうゆ	B-2
			きゅうり		さとう	B-3			さとう	B-3
および分量			たまねぎ		塩	B-4				
			にんじん		こしょう	B-5				
および分量			さとう	B-3	米サラダ油					
			酢	B-6						
および分量			オリーブ油							
			ワイン	B-9						
および分量			塩	B-4						
			こしょう	B-5						
および分量			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8年2月分 原材料献立表

	25日(水)		26日(木)		27日(金)				
献立名	コッペパン	D-1	コッペパン	D-1	ごはん				
	春雨スープ 鶏肉のから揚げ ブロッコリーとカリフラワーのごまドレッシング		ポークビーンズ チキンフランクフルト キャベツのマヨドレサラダ		マーボー丼 焼きぎょうざ 糸こんにゃくの和え物				
明細	豚肉		豚肉		冷凍豆腐	A-20			
	春雨	A-8	大豆		豚肉				
お	はくさい		じゃがいも		たけのこ	A-52			
	チンゲンサイ		たまねぎ		青ねぎ				
よ	にんじん		にんじん		干しいたけ	A-27			
	たけのこ	A-52	トマト缶	B-16	しょうが				
び	しょうが		トマトピューレ	B-11	にんにく				
	豚骨	A-23	にんにく		豚骨	A-23			
分	濃口しょうゆ	B-1	豚骨	A-23	濃口しょうゆ	B-1			
	淡口しょうゆ	B-2	ケチャップ	B-10	でんぷん	B-22			
量	酒	B-7	ウスターソース	A-4	赤みそ	A-14			
	塩	B-4	濃厚ソース	A-5	酒	B-7			
量	こしょう	B-5	ワイン	B-9	さとう	B-3			
	米サラダ油		塩	B-4	テンメンジャン	A-41			
量	鶏肉		こしょう	B-5	ごま油	B-17			
	りんごピューレ	A-45	米サラダ油		塩	B-4			
量	しょうが		さとう	B-3	チリパウダー	A-40			
	濃口しょうゆ	B-1	濃口しょうゆ	B-1	こしょう	B-5			
量	さとう	B-3	セロリ		米サラダ油				
	でんぷん	B-22	ローリエ	A-6	ぎょうざ	C-9			
量	米粉	A-1	チキンフランクフルト	C-1					
	油		濃厚ソース	A-5	糸こんにゃく	A-10			
量	ブロッコリー		ウスターソース	A-4	キャベツ				
	カリフラワー		さとう	B-3	にんじん				
量	ゆで塩	B-4	でんぷん	B-22	淡口しょうゆ	B-2			
	卓上ごまドレッシング	A-33	キャベツ		さとう	B-3			
量			にんじん		酢	B-6			
			ホールコーン	B-25					
量			卓上マヨネーズタイプドレッシング	A-37					
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。								