令和6年度2月 詳細献立表（通常給食）

2/3 (月)		2/4 (火)		2/5 (水)		2/6 (木)		2/7 (金)	
節分ご飯 牛乳 けんちん汁 鰯のスライスから揚げ【揚げ油1月からの続き】 厚揚げの南蛮煮		ご飯 牛乳 冬野菜の味噌汁 豚肉の生姜炒め じゃこサラダ		ツナトマトスパゲッティ(スパゲッティ) (ツナトマトソース) コーヒーミルク ポテトサラダ ネーブルオレンジ(生)		きつねご飯 牛乳 沢煮椀 沖めだいの照り焼き きなこあんころもち		ご飯 牛乳 すき焼き風煮 ちくわのマッシュポテト焼き(2本) 小松菜ともやしの和え物	
食品名	純使用g	食品名	純使用g	食品名	純使用g	食品名	純使用g	食品名	純使用g
精白米(慣行)	55.00	精白米(慣行)	65.00	ハーフスパゲッティ 1.9mm	60.00	精白米(慣行)	55.00	精白米(慣行)	65.00
こいくちしょうゆ	0.80	サラダ油(米) 16.5kg	0.50	サラダ油(米) 16.5kg	6.00	サラダ油(米) 16.5kg	0.40	サラダ油(米) 16.5kg	0.50
サラダ油(米) 16.5kg	0.50	飲用牛乳 200ml	210.00	ピュアオリブ油 0.91kg	1.50	穀物酢	7.30	飲用牛乳 200ml	210.00
豚ばらせん切り	5.00	水	105.00	にんにく	0.75	食塩	0.09	サラダ油(米) 16.5kg	0.50
しょうが	0.20	煮干し だし用	2.30	たまねぎ	60.00	上白糖	2.70	豚かた小間	30.00
清酒	0.50	にんじん	10.00	にんじん	15.00	冷凍油揚げ(細切り)	13.00	清酒	1.00
にんじん	4.00	冷凍豆腐(さいの目)	20.00	エリンギ ホール	10.00	水	2.50	干しいたけ(スライス)	0.30
大豆水煮	5.00	冷凍油揚げ(細切り)	8.00	白ワイン	1.50	三温糖	3.00	水	30.00
和風だし(素)	0.30	はくさい	30.00	スープストックチキン(学)	1.50	本みりん	1.80	上白糖	3.50
上白糖	0.50	さといも	10.00	トマトピューレ 3kg	30.00	こいくちしょうゆ	3.00	こいくちしょうゆ	6.00
こいくちしょうゆ	1.75	白味噌(減塩)	3.80	トマトケチャップ 3kg	30.00	飲用牛乳 200ml	210.00	冷凍焼き豆腐(さいの目)	30.00
本みりん	0.30	赤味噌(減塩)	3.80	レンズ豆	4.00	サラダ油(米) 16.5kg	0.50	しらたき カット	20.00
飲用牛乳 200ml	210.00	備蓄乾燥食材(わかめ ほうれん草 油揚げ)100g	0.50	食塩	0.05	豚もちせん切り	5.00	はくさい	50.00
ごま油	0.50	長ねぎ	5.00	白ごしょう	0.04	清酒	0.50	しゅんぎく	5.00
ささがきごぼう(短)	5.00	豚かた小間	21.00	まぐろ水煮レトルト(フレーク、ライト)	30.00	水	130.00	長ねぎ	10.00
糸こんにやく カット	8.00	豚もち小間	20.00	パセリ	0.50	かつお節 厚削り だし用	3.00	焼きちくわ(1/4カット)	50.00
干しいたけ(スライス)	0.30	清酒	0.50	コーヒーミルク 200ml	206.00	切り干し大根	5.00	白ごしょう	0.03
水	110.00	たまねぎ	40.00	じゃがいも	35.00	にんじん	10.00	白ワイン	1.00
だし昆布	1.10	切り干し大根	4.50	にんじん	10.00	えのきたけ 1/3カット バラ	8.00	ノンエッグマヨネーズ 5kg(エッグケア)	5.00
かつお節 厚削り だし用	2.20	こいくちしょうゆ	5.00	きゅうり	10.00	食塩	0.40	粒入りマスタード 1kg	1.20
にんじん	10.00	上白糖	2.00	ノンエッグマヨネーズ 5kg(エッグケア)	7.00	うすくちしょうゆ	3.00	粉チーズ	1.20
だいこん	20.00	本みりん	2.00	食塩	0.10	白ごしょう	0.02	乾燥マッシュポテト	3.50
じゃがいも	25.00	しょうが	1.00	ネーブルオレンジ L	35.00	こまつな	10.00	にんじん	5.00
冷凍油揚げ(細切り)	5.00	サラダ油(米) 16.5kg	1.00			沖めだい切り身(沙肌-) 40g	40.00	緑豆もやし	35.00
食塩	0.20	ちりめんじゃこ	3.00			沖めだい切り身(沙肌-) 40g	40.00	こまつな	10.00
こいくちしょうゆ	4.50	だいこん	35.00			沖めだい切り身(沙肌-) 40g	40.00	サラダ油(米) 16.5kg	2.50
長ねぎ	5.00	にんじん	5.00			沖めだい切り身(沙肌-) 50g	50.00	こいくちしょうゆ	2.00
いわし開き 30g	30.00	きゅうり	10.00			しょうが	0.50	穀物酢	2.50
いわし開き 30g	30.00	サラダ油(米) 16.5kg	2.50			こいくちしょうゆ	1.00	食塩	0.05
いわし開き 30g	30.00	こいくちしょうゆ	2.00			本みりん	1.00	白ごしょう	0.02
いわし開き 40g	40.00	穀物酢	2.50			サラダ油(米) 16.5kg	0.30	上白糖	0.16
しょうが	1.00	白ごしょう	0.02			こいくちしょうゆ	1.80		
清酒	2.00	粉からし	0.02			本みりん	1.20		
小麦粉(薄力粉)	1.50	上白糖	0.16			上白糖	0.70		
でん粉	3.00					水	9.00		
パブリカパウダー	0.20					でん粉	0.35		
粉からし	0.25					あずき(乾)	8.00		
カレー粉 1kg	0.30					上白糖	8.00		
ガーリックパウダー	0.15					水	30.00		
オールスパイス 100g	0.03					食塩	0.10		
食塩	0.15					白玉もち(冷凍)	30.00		
白ごしょう	0.03					きな粉	4.00		
揚げサラダ油	4.00								
サラダ油(米) 16.5kg	0.50								
しょうが	0.20								
にんにく	0.20								
豚もち挽き	5.00								
清酒	0.60								
水	10.00								
スープストックチキン(学)	0.13								
大豆ミート(ミンチ)	2.00								
冷凍生揚げ(さいの目)	40.00								
三温糖	0.60								
トウバンジャン 500g	0.09								
赤味噌(減塩)	1.50								
こいくちしょうゆ	1.30								
でん粉	0.43								
長ねぎ	5.00								

※以下の点にご注意ください※

・以下のような海産物には同じ海域で生息する他の海洋生物(えび やかに、いか、たこなど)が混入している可能性があります。
 (例)ちりめんじゃこ、煮干し、海藻類(わかめ、ひじき、刻みのり、海藻ミックス、もずく、青のり)等

・魚肉練り製品(かまぼこやさつま揚げ等)の原料となる魚肉にはえび やかに、いか、たこなどを捕食している魚を使用している場合があります。

・ちりめんじゃこや煮干し等には魚卵が含まれることがあります。

・揚げ油は同じ油を複数回使用するため、事前に揚げた食材の成分が微量混入することがあります。
揚げ油の使用回数は献立名の横に記載していますので、ご確認ください。

・米酢の代わりに穀物酢、穀物酢の代わりに米酢を使用する場合があります。

・塩、砂糖、酒、でん粉(じゃがいもまたはとうもろこし)、油は本献立表に記載がなくても、調理の状況により追加する場合があります。

・すべての食品は同じ調理場内で扱っているため、意図せず混入する(コンタミネーション)場合があります。

・加工食品等の詳細な原材料は、年間・学期・月の使用食材原材料表をご覧ください。
 月の原材料表に記載のある食品名には「月」と表示してあります。

・果物、野菜の料理のうち、加熱調理を行っていない食品には、料理名に「(生)」と表示してあります。

令和6年度2月 詳細献立表（通常給食）

2/10 (月)		2/12 (水)		2/13 (木)		2/14 (金)		2/17 (月)		2/18 (火)	
ご飯 牛乳 麻婆豆腐 春雨の中華サラダ ぼんかん(生)		ココア揚げパン【揚げ油①】 牛乳 栄養満点！かぶと湯葉の豆乳クリームスープ ひき肉と大豆のトマト煮		ご飯 牛乳 すまし汁 鰹と高野豆腐の揚げがらめ【揚げ油②】 じゃが芋のうま煮		カレーピラフ 牛乳 野菜スープ カップチーズオムレツ ミックスゼリーポンチ		ご飯 牛乳 中華風もずくスープ スタミナ炒め 大学芋【揚げ油③】		とりめし 牛乳 なめこ汁 いかフライのレモン煮【揚げ油④】 ほうれん草とえのきののり和え (刻みのり)	
食品名	純使用g	食品名	純使用g	食品名	純使用g	食品名	純使用g	食品名	純使用g	食品名	純使用g
精白米(慣行)	65.00	月 ミルクコッペパン(塩1/2) 粉30g	30.00	精白米(慣行)	65.00	精白米(慣行)	60.00	精白米(慣行)	60.00	精白米(慣行)	55.00
サラダ油(米) 16.5kg	0.50	月 ミルクコッペパン(塩1/2) 粉40g	40.00	精白米(慣行)	65.00	カレー粉 1kg	0.10	サラダ油(米) 16.5kg	0.50	こいくちしょうゆ	1.00
飲用牛乳 200ml	210.00	月 ミルクコッペパン(塩1/2) 粉50g	50.00	飲用牛乳 200ml	210.00	バター 450g	2.20	飲用牛乳 200ml	210.00	サラダ油(米) 16.5kg	0.50
サラダ油(米) 16.5kg	0.50	月 ミルクコッペパン(塩1/2) 粉60g	60.00	水	110.00	サラダ油(米) 16.5kg	0.30	豚ぼちせん切り	5.00	サラダ油(米) 16.5kg	0.50
しょうが	0.50	揚げサラダ油	5.00	かつお節 薄削り だし用	3.60	豚もも挽き	10.00	清酒	1.00	鶏もも皮なし小間	13.00
にんにく	0.50	ビュアココア	1.40	だし昆布	0.73	大豆ミート(ミンチ)	3.00	スープストックチキン(学)	2.00	にんじん	5.00
長ねぎ	15.00	グラニュー糖	8.00	冷凍豆腐(さいの目)	30.00	たまねぎ	10.00	水	120.00	ささがきごぼう(短)	5.00
トウバンジャン 500g	0.20	食塩	0.05	食塩	0.50	スープストックチキン(学)	0.50	たけのこ水煮	5.00	干しいたけ(スライス)	0.30
豚もも挽き	30.00	バーガー袋 100枚入	1.00	うすくちしょうゆ	1.50	ホールコーン 固形1kg	5.00	緑豆もやし	20.00	糸ごんにやく カット	5.00
たけのこ水煮	20.00	ペーパーナプキン 1000枚入	1.00	清酒	1.00	食塩	0.70	白ごしょう	0.03	こいくちしょうゆ	2.40
干しいたけ(スライス)	1.00	飲用牛乳 200ml	210.00	にんじん	7.00	白ごしょう	0.01	うすくちしょうゆ	1.80	上白糖	1.00
水	40.00	サラダ油(米) 16.5kg	0.50	えのきたけ 1/3カット バラ	7.00	カレー粉 1kg	0.30	でん粉	1.00	和風だしの素	0.30
スープストックチキン(学)	0.70	月 ベーコンせん切り 8mm幅	8.00	こまつな	10.00	ピーマン	3.00	もずく	10.00	水	3.00
八丁味噌 300g	1.00	にんにく	0.30	カットわかめ	0.70	バター 450g	0.30	しょうが	0.30	飲用牛乳 200ml	210.00
テンメンジャン	3.00	たまねぎ	35.00	長ねぎ	5.00	飲用牛乳 200ml	210.00	こまつな	10.00	水	110.00
こいくちしょうゆ	5.00	にんじん	5.00	かつお 1.5cm角切り	20.00	月 ベーコンせん切り 8mm幅	5.00	長ねぎ	5.00	煮干し だし用	2.40
清酒	1.00	水	50.00	しょうが	0.60	たまねぎ	20.00	ごま油	0.50	だいごん	20.00
上白糖	1.00	スープストックチキン(学)	1.70	清酒	1.00	水	110.00	サラダ油(米) 16.5kg	0.50	冷凍豆腐(さいの目)	20.00
長ねぎ	15.00	月 冷凍カット湯葉(生) 1kg	10.00	こいくちしょうゆ	1.00	スープストックチキン(学)	1.80	にんにく	0.25	冷凍油揚げ(細切り)	5.00
冷凍豆腐(さいの目)	100.00	じゃがいも	30.00	でん粉	4.00	にんじん	10.00	長ねぎ	2.00	八丁味噌 300g	3.00
でん粉	2.00	調製豆乳 1L	45.00	月 凍り豆腐 一口大	4.00	えのきたけ 1/3カット バラ	5.00	豚かた小間	15.00	赤味噌(減塩)	4.80
ごま油	0.50	食塩	0.15	こいくちしょうゆ	0.50	じゃがいも	25.00	豚もも小間	20.00	備蓄乾燥具材(わかめ ほうれん草 油揚げ)100g	0.50
きくらげ(乾) 短冊切り	0.50	白ごしょう	0.03	上白糖	0.40	食塩	0.28	清酒	1.00	なめこ(レトルト)	15.00
緑豆はるさめ 5cmカット	6.00	豆乳クリーム油 500g	1.00	清酒	1.00	白ごしょう	0.03	たまねぎ	25.00	長ねぎ	8.00
にんじん	5.00	かぶ	10.00	でん粉	4.00	キャベツ	30.00	にんじん	5.00	いか切り身 40g	40.00
きゅうり	20.00	米粉	4.00	揚げサラダ油	5.00	殺菌液卵(チルド) 10kg	43.00	キャベツ	20.00	いか切り身 40g	40.00
こいくちしょうゆ	3.00	チンゲンサイ	7.00	こいくちしょうゆ	2.00	調理用牛乳 10L	8.00	おろしりんご(レトルト)	5.50	いか切り身 40g	40.00
穀物酢	3.00	ビュアオリーフ油 0.91kg	0.60	上白糖	1.00	食塩	0.25	こいくちしょうゆ	4.00	いか切り身 50g	50.00
上白糖	0.75	にんにく	0.30	本みりん	1.00	白ごしょう	0.01	にら	3.00	清酒	2.00
ごま油	1.75	豚もも挽き	15.00	水	6.00	パセリチップ	0.01	さつまいも(皮つき)2cm角切り	23.00	小麦粉(薄力粉)	6.00
ぼんかん L	30.00	赤ワイン	2.00	サラダ油(米) 16.5kg	0.40	ミックスシュレッドチーズ	5.60	さつまいも	25.00	パン粉	9.00
		たまねぎ	25.00	しょうが	0.30	紙カップ 100ml	1.00	揚げサラダ油	5.00	揚げサラダ油	5.00
		大豆ミート(ミンチ)	3.00	豚もも挽き	10.00	月 カットゼリー(りんご)(冷凍) 1kg袋	20.00	三温糖	4.50	揚げサラダ油	5.00
		スープストックチキン(学)	0.30	清酒	0.40	カットゼリー(シャインマスカット)(冷凍) 1kg袋	20.00	水あめ(酵素糖化)	7.00	こいくちしょうゆ	2.20
		食塩	0.20	にんじん	8.00	パインチビットシロップ漬け 2kg	20.00	水	3.50	本みりん	2.40
		白ごしょう	0.01	たまねぎ	20.00	水	20.00	白砂糖	1.60	上白糖	1.60
		トマトケチャップ 3kg	3.50	じゃがいも	40.00	上白糖	3.20	レモン汁 500ml	0.50	白砂糖	0.16
		トマトピューレ 3kg	15.00	さつま揚げ	8.00	レモン汁 500ml	0.90	こいくちしょうゆ	0.40	水	8.00
		大豆水煮	25.00	水	8.00					えのきたけ 1/3カット バラ	8.00
		オレガノチップ	0.02	こいくちしょうゆ	2.00					はくさい	40.00
		バジルチップ	0.02	三温糖	1.20					ほうれんそう	10.00
				冷凍さやいんげん 3cmカット	4.00					サラダ油(米) 16.5kg	2.00
										こいくちしょうゆ	2.00
										穀物酢	2.00
										食塩	0.10
										白ごしょう	0.02
										上白糖	0.16
										刻みのり 20g袋	1.00

令和6年度2月 詳細献立表 (通常給食)

2/19 (水)		2/20 (木)		2/21 (金)		2/25 (火)		2/26 (水)		2/27 (木)	
五目あんかけ麺(中華麺) (野菜あん) 牛乳 チーズボテト でこぼん(生)		ハヤシライス(麦ご飯) (ハヤシソース) 飲むヨーグルト 180ml キャベツとブロッコリーのサラダ		ごまわかめご飯 牛乳 菜花のかきたま汁 鱈のさざれ焼き たけのこと糸ごんの炒め煮		ご飯 牛乳 チンゲンサイと豆腐の卵スープ ヤンニョムチキン【揚げ油⑤】 こんにやくサラダ		胚芽食パン 飲むヨーグルト(いちご) ビーンズチャウダー とくせい♡枝豆入りハンバーグ キャベツとコーンのサラダ		ご飯 牛乳 豚汁 鱈の塩焼き 冬野菜のゆずか和え	
食品名	純使用g	食品名	純使用g	食品名	純使用g	食品名	純使用g	食品名	純使用g	食品名	純使用g
むし中華めん(学)(油付き)	110.00	精白米(慣行)	70.00	精白米(慣行)	65.00	精白米(慣行)	65.00	月 胚芽食パン(学) 粉30g	30.00	精白米(慣行)	65.00
サラダ油(米) 16.5kg	2.50	米粒麦	5.00	サラダ油(米) 16.5kg	0.50	サラダ油(米) 16.5kg	0.50	月 胚芽食パン(学) 粉40g	40.00	サラダ油(米) 16.5kg	0.50
豚ばら小間	13.00	サラダ油(米) 16.5kg	0.50	わかめご飯の素(減塩) 200g	1.00	飲む牛乳 200ml	210.00	月 胚芽食パン(学) 粉50g	50.00	飲む牛乳 200ml	210.00
清酒	1.00	サラダ油(米) 16.5kg	0.50	白いりごま	0.50	水	115.00	月 胚芽食パン(学) 粉60g	60.00	豚かた小間	15.00
にんにく	0.50	セロリー	4.00	飲む牛乳 200ml	210.00	スープストックチキン(学)	1.90	月 ジョア(ストロベリー) 125ml	133.00	清酒	0.50
しょうが	0.50	にんにく	0.50	水	120.00	たまねぎ	30.00	月 ベーコンせん切り 8mm幅	5.00	しょうが	0.50
にんじん	15.00	豚もも小間	30.00	かつお節 厚削り だし用	3.00	冷凍豆腐(さいの目)	15.00	たまねぎ	30.00	ごぼう 洗い	5.00
たまねぎ	35.00	豚レバーチップ 500g	1.00	だし昆布	0.50	こんにやく寒天 100g	0.70	水	50.00	糸こんにやく カット	10.00
たけのご水煮	10.00	白こしょう	0.04	冷凍豆腐(さいの目)	20.00	清酒	1.00	スープストックチキン(学)	1.50	にんじん	10.00
きくらげ(乾) 短冊切り	0.30	赤ワイン	1.00	清酒	1.00	こいくちしょうゆ	2.00	水	10.00	水	105.00
水	35.00	たまねぎ	55.00	食塩	0.35	白こしょう	0.03	じゃがいも	30.00	煮干し だし用	2.00
スープストックチキン(学)	1.00	スープストックチキン(学)	1.30	うすくちしょうゆ	2.00	でん粉	1.00	小麦粉(薄力粉)	3.00	だいごん	20.00
食塩	0.20	にんじん	30.00	でん粉	1.00	鶏卵 L	15.00	サラダ油(米) 16.5kg	1.50	じゃがいも	25.00
白こしょう	0.03	エリンギ ホール	10.00	鶏卵 L	15.00	しょうが	0.50	豆乳クリーム油 500g	1.50	冷凍油揚げ(細切り)	5.00
こいくちしょうゆ	3.00	水	45.00	月 ちらしかまぼこ(梅)	8.00	チンゲンサイ	10.00	調理用牛乳 10L	50.00	赤味噌(減塩)	3.80
うずら卵水煮 1kg	20.00	レンズ豆	8.00	なばな バラ	8.00	長ねぎ	5.00	白いんげん豆(ゆで)	10.00	白味噌(減塩)	3.80
はくさい	45.00	トマトケチャップ 3kg	2.00	長ねぎ	5.00	鶏むね皮なし2cm角	40.00	白いんげん豆ペースト	15.00	長ねぎ	8.00
冷凍いか短冊	15.00	トマトピューレ 3kg	3.00	さわら切り身 40g	40.00	清酒	0.80	食塩	0.25	さば切り身 40g	40.00
清酒	1.00	無着色中濃ソース(学)	3.00	さわら切り身 40g	40.00	しょうが	0.50	白こしょう	0.03	さば切り身 40g	40.00
チンゲンサイ	10.00	デミグラスソース 3kg	7.00	さわら切り身 40g	40.00	食塩	0.15	生クリーム 1L	3.00	さば切り身 40g	40.00
でん粉	2.50	ハヤシフレーク(アレルギー用) 1kg	8.00	さわら切り身 50g	50.00	でん粉	7.00	パセリ	0.50	さば切り身 60g	60.00
飲む牛乳 200ml	210.00	小麦粉(薄力粉)	2.00	ノンエッグマヨネーズ 5kg(エッグケア)	4.00	揚げサラダ油	5.00	豚もも挽き	35.00	食塩	0.15
豆乳クリーム油 500g	2.20	バター 450g	1.00	粒入りマスタード 1kg	2.00	サラダ油(米) 16.5kg	0.30	月 押し豆腐 (80%)	17.00	清酒	3.00
月 ベーコンせん切り 8mm幅	5.00	サラダ油(米) 16.5kg	1.00	食塩	0.05	にんにく	0.20	むき枝豆(冷凍)	5.00	ごまつな	15.00
食塩	0.15	飲むヨーグルト 180ml	180.00	白こしょう	0.01	トマトケチャップ 3kg	3.50	凍結全卵 1kg袋	5.50	はくさい	30.00
白こしょう	0.03	にんじん	5.00	パン粉	5.00	本みりん	0.50	パン粉	5.00	にんじん	10.00
パセリ	0.20	キャベツ	30.00	パセリチップ	0.04	上白糖	4.50	調理用牛乳 10L	3.80	サラダ油(米) 16.5kg	2.00
じゃがいも	45.00	ブロッコリー	15.00	豚ばら小間	13.00	こいくちしょうゆ	0.60	炒めたまねぎ(冷凍) 1kg	20.00	うすくちしょうゆ	1.80
ダイスチーズ 5mm角	4.00	まぐろ油漬レトルト(フレック、ライト)	5.00	清酒	1.00	コチユジャン	0.50	食塩	0.20	穀物酢	0.80
でこぼん 2L	40.00	ピュアオリーブ油 0.91kg	1.40	糸こんにやく カット	20.00	水	3.00	白こしょう	0.03	食塩	0.10
		サラダ油(米) 16.5kg	1.40	にんじん	10.00	ごま油	0.20	ナツメグパウダー	0.03	ゆず果汁 500ml	0.40
		穀物酢	1.90	たけのご水煮	20.00	白いりごま	1.50	サラダ油(米) 16.5kg	0.10	上白糖	0.40
		食塩	0.30	三温糖	1.30	三色サラダこんにやく	15.00	ぶなしめじ バラ	3.00		
		白こしょう	0.02	こいくちしょうゆ	3.00	だいごん	25.00	デミグラスソース 3kg	10.00		
		上白糖	0.20	和風だしの素	0.20	備蓄乾燥具材(わかめ ほうれん草 油揚げ)100g	0.50	トマトケチャップ 3kg	1.80		
		こいくちしょうゆ	0.60	むき枝豆(冷凍)	3.00	きゅうり	10.00	無着色中濃ソース(学)	1.80		
		にんにく	0.05			サラダ油(米) 16.5kg	2.50	赤ワイン	1.20		
		粉からし	0.02			こいくちしょうゆ	2.00	清酒	1.20		
						穀物酢	2.50	上白糖	0.12		
						食塩	0.10	食塩	0.05		
						白こしょう	0.02	こいくちしょうゆ	0.12		
						粉からし	0.02	でん粉	0.12		
						上白糖	0.16	キャベツ	35.00		
								にんじん	8.00		
								ホールコーン 固形1kg	10.00		
								サラダ油(米) 16.5kg	3.00		
								穀物酢	2.50		
								食塩	0.40		
								白こしょう	0.02		
								粉からし	0.02		
								上白糖	0.16		

令和6年度2月 詳細献立表（通常給食）

2/28 (金)	
ビビンバ(肉ご飯) (茹で野菜) (味噌だれ) 牛乳 ワンタンスープ りんごゼリー	
食 品 名	純使用g
精白米(慣行)	65.00
米粒麦	5.00
サラダ油(米) 16.5kg	0.50
ごま油	0.50
にんにく	0.20
しょうが	0.30
豚もも挽き	30.00
清酒	1.00
三温糖	1.00
こいくちしょうゆ	2.00
本みりん	0.80
トウバンジャン 500g	0.08
緑豆もやし	38.00
こまつな	7.00
にんじん	10.00
赤味噌(減塩)	8.00
三温糖	4.00
本みりん	2.50
水	4.80
飲用牛乳, 200ml	210.00
豚はらせん切り	5.00
しょうが	0.30
水	120.00
スープストックチキン(学)	2.20
にんじん	10.00
たけのこ水煮	10.00
こいくちしょうゆ	1.00
食塩	0.15
白ごしょう	0.03
清酒	1.00
ワンタンの皮(短冊切り)(学)	15.00
はくさい	25.00
にら	5.00
長ねぎ	5.00
国産りんごゼリー	40.00