

令和5年度2月 詳細献立表 (通常給食)

※以下の点にご注意ください※

・ちりめんじゃこやわかめ、ひじきなどの海産物には同じ海域で生息する他の海洋生物(えびやいか、タコなど)が混入している可能性があります。

・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。

2/1 (木)		2/2 (金)		2/5 (月)		2/6 (火)		2/7 (水)	
ご飯 飲むヨーグルト ワタンスープ スタミナ炒め 大学芋【揚げ油①】		ご飯 牛乳 打ち豆汁 いわしハンバーグ チンゲンサイとハムのサラダ		ハヤシライス(麦ご飯) (ハヤシソース) 牛乳 マセドアンサラダ でこぼん(生)		ご飯 牛乳 鶏ごぼろ汁 鯖の香味焼き 厚揚げの味噌そぼろ煮		食パン 牛乳 ほうれん草の豆乳クリームスープ ひき肉と大豆のトマト煮 フルーツ白玉	
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	精白米(慣行)	65.00	精白米(慣行)	70.00	精白米(慣行)	65.00	食パン(学)粉40g	40.00
サラダ油(米) 16.5kg	0.50	サラダ油(米) 16.5kg	0.50	米粒麦	5.00	サラダ油(米) 16.5kg	0.50	食パン(学)粉50g	50.00
飲むヨーグルト 180ml(学配)	180.00	飲む牛乳 200ml	210.00	サラダ油(米) 16.5kg	0.50	飲む牛乳 200ml	210.00	食パン(学)粉60g	60.00
サラダ油(米) 16.5kg	0.50	水	100.00	サラダ油(米) 16.5kg	0.50	サラダ油(米) 16.5kg	0.50	食パン(学)粉70g	70.00
しょうが	0.50	だし昆布	1.10	セロリー	4.00	しょうが	0.50	飲む牛乳 200ml	210.00
豚もも挽き	15.00	かつお節 厚削り だし用	2.20	にんにく	0.50	鶏もも皮なし小間	15.00	月 ベーコンせん切り 8mm幅	8.00
清酒	1.00	月 打ち豆(乾)	5.00	豚もも小間	30.00	清酒	1.00	にんにく	0.30
スープストックチキン(学)	1.70	干しいたけ(スライス)	0.30	豚レバーチップ 500g	1.00	ごぼう 洗い	15.00	たまねぎ	35.00
白こしょう	0.03	にんじん	10.00	白こしょう	0.04	糸こんにゃく カット	10.00	にんじん	10.00
水	130.00	だいこん	20.00	赤ワイン	1.00	水	90.00	水	50.00
にんじん	10.00	冷凍豆腐(さいの目)	15.00	たまねぎ	55.00	かつお節 厚削り だし用	2.40	スープストックチキン(学)	1.70
たけのご水煮	10.00	さといも いちょう切り(2cm×2cm×1cm幅)	25.00	スープストックチキン(学)	1.40	にんじん	10.00	じゃがいも	30.00
干しいたけ(スライス)	0.30	赤味噌(減塩)	4.00	にんじん	22.00	じゃがいも	20.00	調製豆乳 1L	30.00
こいくちしょうゆ	1.00	白味噌(減塩)	4.00	エリンギ ホール	15.00	こいくちしょうゆ	4.00	白いんげん豆ペースト	20.00
ワタンの皮(短冊切り)(学)	15.00	こまつな	10.00	水	60.00	食塩	0.15	食塩	0.10
長ねぎ	8.00	長ねぎ	5.00	レンズ豆	5.00	カットわかめ	0.50	白こしょう	0.03
食塩	0.15	いわしミンチ(冷凍)1kg	35.00	トマトケチャップ 3kg	2.00	さば切り身 40g	40.00	豆乳クリーム油 500g	1.00
ごま油	0.50	鶏むね皮なし挽き	35.00	トマトピューレ 3kg	3.00	さば切り身 40g	40.00	米粉	3.00
サラダ油(米) 16.5kg	0.50	炒めたまねぎ(冷凍) 1kg	15.00	無着色ウスターソース(学)	3.00	さば切り身 40g	40.00	ほうれんそう	7.00
にんにく	0.25	赤味噌(減塩)	1.00	デミグラスソース 3kg	7.00	さば切り身 60g	60.00	ピュアオリーブ油 0.91kg	0.60
長ねぎ	2.00	清酒	1.00	ハヤシフレーク(アレルギー用)	10.00	清酒	1.00	にんにく	0.30
豚かた小間	15.00	凍結全卵 1kg袋	5.00	小麦粉(薄力粉)	2.00	上白糖	0.70	豚もも挽き	15.00
豚もも小間	20.00	パン粉	8.00	豆乳クリーム油 500g	1.00	こいくちしょうゆ	2.50	赤ワイン	2.00
清酒	1.00	食塩	0.20	サラダ油(米) 16.5kg	1.00	トウバンジャン 500g	0.20	たまねぎ	30.00
たまねぎ	25.00	白こしょう	0.02	飲む牛乳 200ml	210.00	しょうが	0.80	スープストックチキン(学)	0.30
にんじん	5.00	サラダ油(米) 16.5kg	0.13	にんじん	7.00	ごま油	0.60	食塩	0.15
キャベツ	20.00	こいくちしょうゆ	2.20	じゃがいも	35.00	サラダ油(米) 16.5kg	0.30	白こしょう	0.01
おろしりんご(レトルト)	5.50	本みりん	1.00	きゅうり	10.00	しょうが	0.30	トマトケチャップ 3kg	3.50
こいくちしょうゆ	4.00	上白糖	2.00	まぐろ油漬レトルト(フレーク, ライト)	5.00	豚もも挽き	10.00	トマトピューレ 3kg	10.00
にら	3.00	水	8.00	サラダ油(米) 16.5kg	2.70	たまねぎ	30.00	大豆水煮	20.00
さつまいも(皮つき)2cm角切り	50.00	でん粉	0.30	米酢	2.25	大豆ミート(ミンチ)	3.00	オレガノチップ	0.02
揚げサラダ油	6.00	しょうが	0.20	食塩	0.36	水	7.00	バジルチップ	0.02
三温糖	6.00	にんじん	5.00	白こしょう	0.02	赤味噌(減塩)	4.00	白玉もち(冷凍)	25.00
水あめ(酵素糖化)	2.20	緑豆もやし	25.00	粉からし	0.02	上白糖	1.00	水	10.00
水	6.00	チンゲンサイ	10.00	上白糖	0.14	こいくちしょうゆ	1.00	上白糖	2.00
こいくちしょうゆ	0.60	月 プレスハム0.8cm色紙切り	10.00	でこぼん 2L	40.00	でん粉	0.60	白ワイン	1.00
でん粉	0.30	たまねぎ	4.00			冷凍生揚げ(さいの目)	40.00	パインチップシロップ漬け 2kg	15.00
		サラダ油(米) 16.5kg	1.00			むき枝豆(冷凍)	4.00	黄桃ダイスシロップ漬け 2kg	15.00
		こいくちしょうゆ	1.00					みかんシロップ漬け 2kg	10.00
		米酢	2.50						
		食塩	0.20						
		白こしょう	0.02						
		上白糖	0.16						

令和5年度2月 詳細献立表（通常給食）

2/19 (月)		2/20 (火)		2/21 (水)		2/22 (木)		2/26 (月)		2/27 (火)	
ご飯 牛乳 石狩汁 鶏肉のマッシュポテト焼き 白菜ともやしのおひたし (糸削り節) ハスカップゼリー		ご飯 りんごジュース 冬野菜の味噌汁 トンカツソースがけ【揚げ油④】 五目きんぴら		ソフトフランスパン 牛乳 チリコンカン ハニーマスタードチキン ツナサラダ		わかめご飯 牛乳 菜花のかきたま汁 ししゃものカレーフライ(2本)【揚げ油⑤】 冬野菜のゆずか和え		カレーピラフ 牛乳 かぼちゃスープ 鱈の香草パン粉焼き 海藻サラダ		さつまいもご飯 牛乳 肉豆腐 小松菜とえのきののり和え (刻みのり) ヨーグルト	
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)	70.00	精白米(慣行)	68.00	月 ソフトフランスパン 粉40g	40.00	精白米(慣行)	65.00	精白米(慣行)	55.00	精白米(慣行)	55.00
サラダ油(米) 16.5kg	0.50	サラダ油(米) 16.5kg	0.50	月 ソフトフランスパン 粉50g	50.00	サラダ油(米) 16.5kg	0.50	カレー粉 1kg	0.10	さつまいも	20.00
飲用牛乳 200ml	210.00	りんごジュース(国産ストレート果汁100%) 200ml	200.00	月 ソフトフランスパン 粉60g	60.00	わかめご飯の素(減塩) 200g	1.00	ピュアオリーブ油 0.91kg	0.50	清酒	1.00
水	110.00	水	115.00	月 ソフトフランスパン 粉70g	70.00	飲用牛乳 200ml	210.00	サラダ油(米) 16.5kg	0.30	食塩	0.30
かつお節 厚削り だし用	3.00	煮干し だし用	2.30	飲用牛乳 200ml	210.00	水	115.00	豚もも挽き	10.00	サラダ油(米) 16.5kg	0.50
にんじん	10.00	にんじん	8.00	ピュアオリーブ油 0.91kg	0.50	かつお節 厚削り だし用	3.00	大豆ミート(ミンチ)	2.00	飲用牛乳 200ml	210.00
だいこん	20.00	はくさい	15.00	にんにく	0.50	炒めたまねぎ(冷凍) 1kg	7.00	しょうが	0.80	豚ばら小間	10.00
冷凍生揚げ(さいの目)	15.00	かぶ	20.00	豚もも挽き	25.00	清酒	1.00	スープストックチキン(学)	0.70	豚かた小間	20.00
じゃがいも	20.00	えのきたけ 1/3カット バラ	7.00	赤ワイン	0.60	食塩	0.38	食塩	0.50	たまねぎ	50.00
ぶなしめじ バラ	8.00	冷凍油揚げ(細切り)	7.00	チリパウダー	0.20	うすくちしょうゆ	2.00	白ごしょう	0.01	干しいたけ(スライス)	1.00
さけ 1.5cm角切り	20.00	白味噌(減塩)	3.80	ローリエパウダー	0.03	冷凍豆腐(さいの目)	20.00	カレー粉 1kg	0.40	水	30.00
清酒	1.00	赤味噌(減塩)	3.80	ブラックペッパー	0.03	でん粉	1.00	飲用牛乳 200ml	210.00	上白糖	3.00
赤味噌(減塩)	9.00	こまつな	8.00	たまねぎ	50.00	鶏卵 L	20.00	豆乳クリーム油 500g	2.00	こいくちしょうゆ	7.00
長ねぎ	10.00	長ねぎ	7.00	じゃがいも	40.00	月 ちらしかまぼこ(梅)	8.00	たまねぎ	35.00	清酒	1.50
しょうが	0.30	豚かたロース切り身 30g	30.00	スープストックチキン(学)	1.00	なばな バラ	8.00	水	40.00	本みりん	1.00
鶏もも皮なし切り身 40g 開き	40.00	豚かたロース切り身 30g	40.00	水	13.00	からふとししゃも(メス、卵あり) 生干し	40.00	調理用牛乳 10L	45.00	しらたき カット	15.00
鶏もも皮なし切り身 40g 開き	40.00	豚かたロース切り身 30g	40.00	カットトマト 3kg	35.00	清酒	1.50	スキムミルク 1kg袋	6.00	冷凍焼き豆腐(さいの目)	80.00
鶏もも皮なし切り身 40g 開き	40.00	豚かたロース切り身 40g	60.00	無着色ウスターソース(学)	4.00	小麦粉(薄力粉)	5.00	かぼちゃペースト	30.00	えのきたけ 1/3カット バラ	8.00
鶏もも皮なし切り身 50g 開き	50.00	清酒	1.80	トマトケチャップ 3kg	8.00	カレー粉 1kg	0.80	食塩	15.00	こまつな	10.00
食塩	0.15	食塩	0.10	レンズ豆	5.00	パン粉	8.00	白ごしょう	0.02	サラダ油(米) 16.5kg	2.00
白ごしょう	0.03	白ごしょう	0.03	金時豆(ゆで) 1kg	20.00	揚げサラダ油	7.00	生クリーム 1L	3.00	こいくちしょうゆ	2.00
白ワイン	1.00	小麦粉(薄力粉)	5.00	パセリ	0.50	にんじん	10.00	米粉	2.00	米酢	2.00
ノンエッグマヨネーズ 5kg(エッグケア)	5.00	パン粉	7.50	鶏もも皮なし切り身 40g 開き	40.00	はくさい	25.00	さわら切り身 40g	40.00	食塩	0.10
粒入りマスタード 1kg	1.50	揚げサラダ油	4.00	鶏もも皮なし切り身 40g 開き	40.00	こまつな	15.00	さわら切り身 40g	40.00	白ごしょう	0.02
粉チーズ	1.40	無着色中濃ソース(学)	3.00	鶏もも皮なし切り身 40g 開き	40.00	サラダ油(米) 16.5kg	2.00	さわら切り身 60g	60.00	刻みのり 20g袋	1.00
乾燥マッシュポテト	5.00	無着色ウスターソース(学)	3.00	鶏もも皮なし切り身 60g 開き	60.00	うすくちしょうゆ	1.80	にんにく	0.15	月 ヨーグルト	80.00
はくさい	35.00	トマトピューレ 3kg	2.00	食塩	0.10	米酢	0.80	食塩	0.20		
緑豆もやし	20.00	サラダ油(米) 16.5kg	0.50	白ごしょう	0.01	食塩	0.10	白ごしょう	0.02		
にんじん	5.00	鶏むね皮なし小間	10.00	粒入りマスタード 1kg	2.00	上白糖	0.40	白ワイン	2.00		
こいくちしょうゆ	3.00	清酒	1.00	こいくちしょうゆ	2.00	ゆず果汁 500ml	0.40	ピュアオリーブ油 0.91kg	3.00		
本みりん	2.00	切りごぼう きんぴら用	15.00	はちみつ	2.00			パジルチップ	0.05		
かつお節糸削り 30g袋	1.00	大豆ミート(ミンチ)	2.50	白ワイン	1.00			オレガノチップ	0.05		
月 ハスカップゼリー	40.00	糸こんにゃく カット	8.00	サラダ油(米) 16.5kg	0.50			パセリチップ	0.05		
		にんじん	7.00	キャベツ	35.00			パン粉	3.00		
		さつまいも	10.00	にんじん	8.00			粉チーズ	3.00		
		こいくちしょうゆ	2.50	きゅうり	5.00			にんじん	5.00		
		上白糖	0.90	まぐろ油漬レトルト(フレーク、ライト)	7.00			キャベツ	30.00		
		本みりん	0.90	ピュアオリーブ油 0.91kg	2.50			きゅうり	10.00		
		一味唐辛子	0.01	米酢	1.50			海藻ミックス	1.20		
		じゃがいも	10.00	食塩	0.10			サラダ油(米) 16.5kg	2.50		
				白ごしょう	0.02			こいくちしょうゆ	2.00		
				上白糖	0.16			米酢	2.50		
				こいくちしょうゆ	0.48			食塩	0.10		
				にんにく	0.04			白ごしょう	0.02		
				粉からし	0.16			粉からし	0.02		
								上白糖	0.16		

令和5年度2月 詳細献立表 (通常給食)

2/28 (水)		2/29 (木)	
パンブキン食パン コーヒーミルク ホワイトシチュー カップチーズオムレツ にんじんサラダ		ご飯 牛乳 豚汁 さめとじゃが芋の揚げがらめ【揚げ油⑥】 ごま和え	
食品名	純使用g	食品名	純使用g
パンブキン食パン(学) 粉40g	40.00	精白米(慣行)	65.00
パンブキン食パン(学) 粉50g	50.00	サラダ油(米) 16.5kg	0.50
パンブキン食パン(学) 粉60g	60.00	飲用牛乳 200ml	210.00
パンブキン食パン(学) 粉70g	70.00	豚ばら小間	15.00
コーヒーミルク 200ml	206.00	しょうが	1.00
サラダ油(米) 16.5kg	0.50	ごぼう 洗い	5.00
にんにく	0.30	にんじん	10.00
鶏もも皮なし1.5cm角	40.00	たまねぎ	20.00
たまねぎ	45.00	だいこん	20.00
にんじん	15.00	水	105.00
水	30.00	煮干し だし用	2.00
スープストックチキン(学)	1.50	冷凍豆腐(さいの目)	15.00
食塩	0.20	冷凍油揚げ(細切り)	5.00
白ごしょう	0.03	赤味噌(減塩)	3.80
じゃがいも	40.00	白味噌(減塩)	3.80
エリンギ ホール	7.60	長ねぎ	5.00
調理用牛乳 10L	45.00	もろかぎめ1.5cm角切り チルド	25.00
小麦粉(薄力粉)	5.00	しょうが	0.20
豆乳クリーム油 500g	2.00	清酒	1.00
サラダ油(米) 16.5kg	2.00	こいくちしょうゆ	1.00
生クリーム 1L	3.00	でん粉	5.00
パセリ	0.50	じゃがいもカット(皮なし・2cm角切り)	25.00
殺菌液卵(チルド) 10kg	40.00	揚げサラダ油	5.00
調理用牛乳 10L	8.00	こいくちしょうゆ	2.00
食塩	0.10	上白糖	1.00
白ごしょう	0.01	本みりん	1.00
ミックスシュレッドチーズ	5.00	でん粉	0.25
紙カップ 100ml	1.00	水	5.00
キャベツ	15.00	にんじん	5.00
にんじん	20.00	緑豆もやし	40.00
きゅうり	10.00	ほうれんそう	10.00
ホールコーン 固形1kg	10.00	白すりごま	3.00
たまねぎ	3.00	こいくちしょうゆ	3.00
サラダ油(米) 16.5kg	3.00	上白糖	2.00
米酢	2.50	本みりん	2.30
食塩	0.30	白ねりごま	1.00
白ごしょう	0.02		
粉からし	0.02		
上白糖	0.16		