

[献 立 細 案]

2026年2月1日～2026年2月28日

[献 立 細 案]

2026年2月1日～2026年2月28日

2ページ

2月9日(月)		2月10日(火)		2月12日(木)		2月13日(金)		2月16日(月)	
料理名／食品名	給与量(g)	料理名／食品名	給与量(g)	料理名／食品名	給与量(g)	料理名／食品名	給与量(g)	料理名／食品名	給与量(g)
[牛乳] ※ 飲用牛乳	206.00	[牛乳] ※ 飲用牛乳	206.00	[牛乳] ※ 飲用牛乳	206.00	[牛乳] ※ 飲用牛乳	206.00	[牛乳] ※ 飲用牛乳	206.00
[豆乳パン] 低：豆乳パン40g割 月※ 中：豆乳パン45g割 高：豆乳パン50g割	57.60 64.80 72.00	[ブルコギ丼] 米 (ブルコギ丼の具)	70.00	[ご飯] 米	65.00	[ガーリックライス] 米 ホールコーン(冷凍) にんにく 塩	60.00 15.00 0.65 0.45	[ガパオ風ライス] 米 (ガパオ風ライスの具)	70.00 70.00 ★教室でかけます。
[ぼらのフライ] ぼら55g 小麦粉 水 学 パン粉 米ぬか油 (揚げ油)	55.00 4.00 4.00 7.00 6.00	和牛肩肉うす切 にんにく しょうが 米ぬか油 玉ねぎ にんじん 赤パプリカ にら	60.00 0.10 0.10 0.30 38.00 8.00 5.00 5.00	[豚肉のレモン醤油] 豚肩肉角切(2cm角) 澱粉 米ぬか油 (揚げ油) 学 三温糖 みりん レモン汁ビン入り 水	60.00 6.00 4.00 4.40 3.30 2.20 2.20 3.50	[鶏肉のバジル焼] 鶏ひなもも開き60g 塩 白こしょう(純) オリーブ油(1Lペット)	60.00 0.28 0.01 0.10	豚もも粗挽肉10mm 豚肩挽肉 にんにく 米ぬか油 玉ねぎ きざみだいす 赤パプリカ ピーマン バジル・チップ	20.00 25.00 0.40 0.50 28.00 12.00 5.00 5.00 0.04
[中濃ソース] 年※ 中濃ソース(200ml)	7.00	学 赤みそ 三温糖 酒2L しょうゆ コチジャン 塩	1.20 2.60 3.00 3.00 4.00 1.20 0.05	[鮭団子入り呉汁] 米ぬか油 ごぼう にんじん 大根 月 鮭団子8g きざみだいす 豆乳・調理用 ねぎ 白みそ 水 かつお厚削り節・袋	0.30 8.00 8.00 16.00 16.00 10.00 8.00 7.00 105.00 3.00	[メキシカンスープ] オリーブ油(1Lペット) にんにく しょうが 豚肩肉角切(1cm角) 玉ねぎ にんじん セロリー ミックスビーンズ(冷) トマト水煮缶(ダイスカット) トマトケチャップ(小学校) トマトピューレ(小学校) ぶどう酒赤 カレー粉 水 豚ガラ(冷凍) にんじん 塩 三温糖 白こしょう(純)	60.00 2.00 0.30 0.20 0.20 13.00 18.00 12.00 3.00 10.00 20.00 4.00 5.00 1.00 0.30 90.00 5.00 0.20 0.60 0.50 0.02	学 三温糖 みりん 酒2L オイスターソース ごま油 白こしょう(純) 塩	1.50 1.20 1.20 1.20 1.20 1.20 1.20 1.20 0.50 0.03 0.20
[野菜スープ] 鶏ひなもも皮なし小間 米ぬか油 大根 玉ねぎ にんじん 茹たけのこ(レトルト)1kg 塩 白こしょう(純) ぶどう酒 白 しょうゆ 鶏ガラ(冷凍) しょうが 水	12.00 0.50 20.00 15.00 10.00 6.00 0.60 0.03 1.50 0.60 5.00 0.20 105.00	学 三温糖 酒2L しょうゆ コチジャン 塩 [もち入りスープ] 鶏ひなもも皮なし小間 米ぬか油 にんじん 白菜 トッポギ しょうゆ 鶏ガラ(冷凍) 塩 白こしょう(純) 鶏ガラ(冷凍) しょうが 水	1.20 2.60 3.00 3.00 4.00 1.20 0.05 12.00 0.50 6.00 20.00 20.00 1.50 0.55 0.02 5.00 0.30 110.00	[鮭団子入り呉汁] 米ぬか油 ごぼう にんじん 大根 月 鮭団子8g きざみだいす 豆乳・調理用 ねぎ 白みそ 水 かつお厚削り節・袋 [塩麹炒め] ハムせん切5mm 米ぬか油 茹たけのこ(レトルト)1kg キャベツ 小松菜 にんじん 塩麹 塩	0.30 8.00 8.00 16.00 16.00 10.00 8.00 7.00 105.00 3.00 14.00 0.30 10.00 22.00 8.00 10.00 3.00 0.01	[華風コーンスープ] オリーブ油(1Lペット) にんにく しょうが 豚肩肉角切(1cm角) 玉ねぎ にんじん セロリー ミックスビーンズ(冷) トマト水煮缶(ダイスカット) トマトケチャップ(小学校) トマトピューレ(小学校) ぶどう酒赤 カレー粉 水 豚ガラ(冷凍) にんじん 塩 三温糖 白こしょう(純)	18.00 12.00 3.00 10.00 20.00 4.00 5.00 1.00 0.30 90.00 5.00 0.20 0.60 0.50 0.02	学 オイスターソース ごま油 白こしょう(純) 塩	10.00 0.50 8.00 12.00 20.00 8.00 10.00 10.00 0.55 1.80 0.02 5.00 0.20 105.00
[オイスター炒め] 米ぬか油 斜め切ウインナー(小学校) 5 mm 赤パプリカ キャベツ しめじ しょうゆ 塩 白こしょう(純) オイスターソース	0.30 12.00 7.00 28.00 10.00 0.80 0.30 0.02 0.50	[ミニトマト2個] ミニトマト	23.60	[ミニトマト2個] ミニトマト	23.60	[グリーンサラダ] ハムせん切5mm 白菜 さやいんげん 胡瓜 米ぬか油 食酢 三温糖 塩 粒マスタード	7.00 22.00 5.00 11.00 1.80 1.80 0.80 0.35 0.35	[コロコロサラダ] さつまいも 胡瓜 にんじん	30.00 10.00 10.00
						[チョコプリン] 月※ チョコプリン	30.00	[マヨネーズ風調味料卵なし] 年※ マヨネーズ風調味料卵なし 305g	7.00

[献 立 細 案]

2026年2月1日～2026年2月28日

3ページ

2月17日(火)		2月18日(水)		2月19日(木)		2月20日(金)		2月24日(火)		
料理名／食品名	給与量(g)	料理名／食品名	給与量(g)	料理名／食品名	給与量(g)	料理名／食品名	給与量(g)	料理名／食品名	給与量(g)	
[牛乳] ※ 飲用牛乳	206.00	[ドリンクヨーグルト] 学※ 飲用ヨーグルト180ml	190.00	[牛乳] ※ 飲用牛乳	206.00	[牛乳] ※ 飲用牛乳	206.00	[牛乳] ※ 飲用牛乳	206.00	
[ご飯] 米	65.00	[味噌ラーメン] 学 蒸し中華めん1.7mm・小 (味噌ラーメンの具)	115.00	[ポークカレーライス] 米 (ポークカレーライスの具)	70.00	[ご飯] 米	65.00	[ご飯] 米	65.00	
[ぶりの照り焼] ブリ切身55g 米ぬか油 年酒2L 学みりん 学しょうゆ 三温糖 澱粉 水	55.00 0.50 1.00 1.20 3.60 3.00 0.30 4.40	米ぬか油 にんにく しょうが 豚肩肉うす切 豚ばら肉スライス3cm にんじん 玉ねぎ 白菜 にら ねぎ 塩 白こしょう(純) にんじん 玉ねぎ キャベツ 塩 白こしょう(純) しょうゆ 三温糖 白みそ 赤みそ ごま油 豚ガラ(冷凍) しょうが 水	0.50 0.20 0.20 25.00 5.00 8.00 14.00 25.00 5.00 8.00 1.00 2.00 0.10 0.02 0.80 3.00 1.00 3.00 6.00 0.50 6.00 0.20 110.00	★教室でかけます。 豚肩肉角切(2cm角) じゃが芋 米ぬか油 月バター 米ぬか油 小麦粉 カレー粉 デミグラソース(レトルト) トマトケチャップ(小学校) ウスターソース 中濃ソース しょうゆ 塩 ローレル(パウダー) 豚ガラ(冷凍) しょうが 水	42.00 30.00 1.00 2.00 4.60 6.60 0.90 3.00 5.50 1.80 1.40 0.90 0.02 5.50 0.20 80.00	[鶏肉のからあげ] 鶏ひなもも開き60g 塩 白こしょう(純) 年酒2L 澱粉 米ぬか油(揚げ油)	60.00 0.30 0.03 2.50 4.50 6.00	[和風ハンバーグ] 和牛ひき肉 国産牛ひき肉 学押豆腐(水抜き) 玉ねぎ パン粉 塩 白こしょう(純) ナツメグ 学しょうゆ 米ぬか油 水 学しょうゆ 学みりん 三温糖 食酢 かつお厚削り節・袋 水	30.00 25.00 10.00 35.00 2.50 0.25 0.02 0.01 0.70 0.10 0.80 2.50 2.50 1.50 0.20 0.30 8.50 0.50	
[キャベツスープ] 斜め切ウインナー(小学校) 5mm 米ぬか油 にんじん 玉ねぎ キャベツ 塩 白こしょう(純) しょうゆ 豚ガラ(冷凍) しょうが 水	11.00 0.30 9.00 10.00 33.00 0.60 0.03 1.00 5.00 0.20 110.00	白こしょう(純) 年酒2L しょうゆ 三温糖 白みそ 赤みそ ごま油 豚ガラ(冷凍) しょうが 水	0.10 0.02 0.80 3.00 1.00 3.00 6.00 0.50 0.50 110.00	年 学 年 年 年 学 学 学 学 学 110.00	[冬野菜汁] 大根 キャベツ チンゲン菜 油揚げ 白みそ かつお厚削り節・袋 水	25.00 20.00 8.00 8.00 7.00 3.00 110.00	[マヨ入りきんぴらごぼう] (マヨネーズ風調味料卵なし)] にんじん ごぼう エリンギ 豚肩肉せん切 さやいんげん 学マヨネーズ風調味料(卵なし) 三温糖 みりん しょうゆ 塩	10.00 15.00 10.00 12.00 5.00 8.00 0.80 1.00 1.80 0.05	[根菜汁] にんじん 大根 茹だけのこ(レトルト)1kg しめじ 油揚げ しょうゆ 塩 かつお厚削り節・袋 水	8.00 15.00 12.00 10.00 7.00 1.00 0.55 3.00 115.00
[蓮根と人参のごま和え] えのきたけ れんこん にんじん 糸こんにゃく(白) ホールコーン(冷凍) 白すりごま 白ねりごま 三温糖 しょうゆ	10.00 10.00 10.00 10.00 8.00 0.70 0.70 0.80 2.00	[揚げおさつ] 冷さつま芋ストレーント 米ぬか油(揚げ油)	70.00 4.00	[ツナ入り野菜炒め] にんじん まぐろ油漬 キャベツ ホールコーン(冷凍) しょうゆ 三温糖 塩 米ぬか油	10.00 10.00 25.00 8.00 1.50 0.45 0.13 0.30	[マヨ入りきんぴらごぼう] (マヨネーズ風調味料卵なし)] にんじん ごぼう エリンギ 豚肩肉せん切 さやいんげん 学マヨネーズ風調味料(卵なし) 三温糖 みりん しょうゆ 塩	10.00 8.00 0.80 1.00 1.80 0.05	[小松菜の洋辛子炒め] にんじん 米ぬか油 鶏ひなもも肉小間 キャベツ 小松菜 洋辛子 年酒2L 三温糖 しょうゆ 塩	8.00 0.40 12.00 25.00 10.00 0.07 0.50 1.50 2.50 0.05	
学		[炒めナムル] にんにく 米ぬか油 えのきたけ にんじん キャベツ 茹だけのこ(レトルト)1kg	0.10 0.30 10.00 10.00 20.00 10.00	[いちご2個] いちご	31.40					
学		小松菜 しょうゆ 三温糖 塩 白いりごま ごま油	1.80 0.60 0.15 0.90 0.30							

[献 立 細 案]

2026年2月1日～2026年2月28日

4ページ

2月25日(水)		2月26日(木)		2月27日(金)			
料理名／食品名	給与量(g)	料理名／食品名	給与量(g)	料理名／食品名	給与量(g)		
[牛乳] ※ 飲用牛乳	206.00	[乳酸菌飲料] 年※ 乳酸菌飲料125ml	130.00	[牛乳] ※ 飲用牛乳	206.00		
[ビビンバ] 米 (ビビンバの具)	70.00	[フレッシュパン] 低：フレッシュパン40g割 月※ 中：フレッシュパン45g割 高：フレッシュパン50g割	58.00 65.30 72.50	[豚肉入り炊き込みご飯] 米 学 年	55.00 1.70 0.90 0.13		
豚もも挽肉	25.00	[ワインナーデミグラスソース 2本] 学 年	40.00	豚肩肉角切(1cm角)	13.00		
豚肩挽肉	20.00	ワインナー(小学校)20g	4.00	にんじん	5.00		
にんにく	0.40	トマトケチャップ(小学校)	9.00	干椎茸(刻み用)500 g	0.30		
しょうが	0.40	デミグラス(レトルト)	1.60	茹たけのこ(レトルト)1kg	4.00		
米ぬか油	0.20	中濃ソース	0.50	ゆで枝豆(冷)	3.00		
にんじん	8.00	ウスターソース	0.03	三温糖	1.00		
茹たけのこ(レトルト)1kg	8.00	塩	0.10	塩	0.25		
はくさいキムチ・甘口	16.00	白こしょう(純)	0.01	しょうゆ	1.00		
きざみだいす	15.00	澱粉	2.00	酒2L	1.00		
白菜	11.00	水		米ぬか油	0.20		
えのきたけ	10.00						
にら	3.50						
白いりごま	1.20						
三温糖	2.00						
赤みそ	4.00	[クリームシチュー] 鶏ひなもも皮なし小間	12.00	[めだいの甘酢あんかけ] めだい切り身55g	55.00		
しょうゆ	3.00	ぶどう酒 白	1.00	澱粉	5.00		
トーバンジャン (小学校)	0.12	米ぬか油	0.30	米ぬか油 (揚げ油)	5.00		
酒2L	1.00	にんじん	12.00	三温糖	3.30		
ごま油	0.50	玉ねぎ	35.00	しょうゆ	2.50		
塩	0.01	じゃが芋	25.00	食酢	4.00		
		小麦粉	6.00	水	5.00		
[いか団子スープ]		米ぬか油	2.00	澱粉	0.15		
月 イカ団子8g	25.00	月 バター	4.00				
にんじん	7.00	調理用牛乳	45.00				
ねぎ	7.00	生クリーム	5.00				
大根	20.00	粉チーズ	1.00				
しょうが	0.30	塩	0.70				
塩	0.55	白こしょう(純)	0.02				
しょうゆ	1.50	ローレル(パウダー)	0.02				
酒2L	0.50	鶏ガラ(冷凍)	5.00				
鶏ガラ(冷凍)	5.00	しょうが	0.20				
しょうが	0.20	水	40.00				
水	110.00						
[デコポン1／4] デコポン	49.00	[きのこソテー] オリーブ油(1L ^{ペット})	0.50	[わかめサラダ] 白菜	25.00		
		にんにく	0.15	大根	13.00		
		豚肩肉せん切	10.00	学 カットわかめ	0.30		
		にんじん	8.00	年 サラダこんにゃく赤	7.00		
		エリンギ	8.00	米ぬか油	1.80		
		マッシュルーム(生)	5.00	年 食酢	1.80		
		しめじ	5.00	三温糖	1.00		
		キャベツ	25.00	塩	0.30		
		しょうゆ	0.80	白こしょう(純)	0.03		
		塩	0.30				
		白こしょう(純)	0.02				
		オイスターソース	0.50				

[献 立 細 案]

2026年2月1日～2026年2月28日

[献 立 細 案]

2026年2月1日～2026年2月28日

2ページ

2月9日(月)		2月10日(火)		2月12日(木)		2月13日(金)		2月16日(月)	
料理名／食品名	給与量(g)	料理名／食品名	給与量(g)	料理名／食品名	給与量(g)	料理名／食品名	給与量(g)	料理名／食品名	給与量(g)
[牛乳] ※ 飲用牛乳	206.00	[牛乳] ※ 飲用牛乳	206.00	[牛乳] ※ 飲用牛乳	206.00	[牛乳] ※ 飲用牛乳	206.00	[牛乳] ※ 飲用牛乳	206.00
[ガパオ風ライス] 米 (ガパオ風ライスの具) ★教室でかけます。	70.00	[デニッシュパン] 低：デニッシュパン30g 月※ 中：デニッシュパン35g 高：デニッシュパン40g	48.00 56.00 64.00	[ガーリックライス] 米 ホールコーン(冷凍) にんにく 塩 白こしょう(純) オリーブ油(1Lペット)	60.00 15.00 0.65 0.45 0.02 0.25	[ご飯] 米 [豚肉のレモン醤油] 豚肩肉角切(2cm角) 澱粉 米ぬか油(揚げ油) 学 しょゆ 三温糖 みりん レモン汁ビン入り 水	65.00	[豆乳パン] 低：豆乳パン40g割 月※ 中：豆乳パン45g割 高：豆乳パン50g割	57.60 64.80 72.00
豚もも粗挽肉10mm	20.00	[ベーコン入りオムレツ]	60.00	[鶏肉のバジル焼] 鶏ひなもも開き60g	60.00	[鮭団子入り呉汁] 米ぬか油 ごぼう にんじん 大根 鮭団子8g きざみだいす 豆乳・調理用 ねぎ 白みそ 水 かつお厚削り節・袋	0.30	[中濃ソース] 年※ 中濃ソース(200ml)	7.00
豚肩挽肉	25.00	卵 L・LL	20.00	8.00	0.28	0.30	8.00	[野菜スープ] 鶏ひなもも皮なし小間 米ぬか油 大根 玉ねぎ にんじん 大根 米ぬか油 大根 玉ねぎ にんじん にんじん 大根 鮭団子8g きざみだいす 豆乳・調理用 ねぎ 白みそ 水 かつお厚削り節・袋	12.00
にんにく	0.40	ベーコン(肩)角8mm	28.00	5.00	0.01	0.20	16.00	16.00	0.50
米ぬか油	0.50	玉ねぎ	28.00	0.30	0.10	0.20	7.00	7.00	20.00
玉ねぎ	28.00	マッシュルーム(生)	8.00	0.20	1.20	0.20	10.00	10.00	15.00
きざみだいす	12.00	にんじん	5.00	0.02	1.50	0.30	8.00	8.00	10.00
赤パプリカ	5.00	乾燥パセリ	0.02	白こしょう(純)	1.50	0.30	8.00	6.00	6.00
ピーマン	5.00	米ぬか油	0.30	バジル・チップ	1.20	0.30	8.00	7.00	7.00
バジル・チップ	0.04	白こしょう(純)	0.02	レモン汁ビン入り	1.20	0.30	2.20	2.20	2.20
三温糖	1.50	塩	0.35	ぶどう酒 白	1.50	0.30	3.50	3.50	3.50
しょうゆ	4.00	[ポテト入りスープ]	14.00	オリーブ油(1Lペット)	2.00	0.30	8.00	8.00	8.00
みりん	1.20	豚肩肉せん切	12.00	[メキシカンスープ] オリーブ油(1Lペット)	0.30	月	16.00	16.00	16.00
酒2L	1.20	じやが芋	8.00	にんにく	0.20	学	8.00	8.00	8.00
オイスターソース	2.00	にんじん	20.00	しょうが	0.20	学	7.00	7.00	7.00
ごま油	0.50	白菜	0.50	豚肩肉角切(1cm角)	13.00	学	10.00	10.00	10.00
白こしょう(純)	0.03	米ぬか油	0.50	玉ねぎ	18.00	学	8.00	8.00	8.00
塩	0.20	塩	0.50	にんじん	12.00	学	7.00	7.00	7.00
[華風コーンスープ] 鶏ひなもも皮なし小間	10.00	白こしょう(純)	0.02	セロリー	3.00	月	105.00	105.00	105.00
米ぬか油	0.50	ぶどう酒 白	1.50	ミックスビーンズ(冷)	10.00	学	3.00	3.00	3.00
にんじん	8.00	学	1.00	トマト水煮缶(ダイスカット)	20.00	学	14.00	14.00	14.00
玉ねぎ	12.00	豚ガラ(冷凍)	5.00	トマトケチャップ(小学校)	4.00	学	0.30	0.30	0.30
コーンピューレ	20.00	しょうが	0.20	トマトピューレ(小学校)	5.00	学	10.00	10.00	10.00
ホールコーン(冷凍)	8.00	水	115.00	ぶどう酒 赤	1.00	学	22.00	22.00	22.00
チンゲン菜	10.00	[コールスロー]	22.00	カレー粉	0.30	学	8.00	8.00	8.00
塩	0.55	キャベツ	水	90.00	0.30	学	10.00	10.00	10.00
しょうゆ	1.80	セロリー	3.00	豚ガラ(冷凍)	5.00	学	3.00	3.00	3.00
白こしょう(純)	0.02	にんじん	6.00	しょうが	0.20	学	0.01	0.01	0.01
鶏ガラ(冷凍)	5.00	ホールコーン(冷凍)	10.00	塩	0.60				
しょうが	0.20	米ぬか油	1.80	三温糖	0.50				
水	105.00	年	1.60	白こしょう(純)	0.02				
[コロコロサラダ] さつまいも	30.00	食酢	3.00	[グリーンサラダ]	7.00				
胡瓜	10.00	玉ねぎ	0.25	学	22.00				
にんじん	10.00	塩	0.75	ハムせん切5mm	5.00				
[マヨネーズ風調味料卵なし] 年※ マヨネーズ風調味料卵なし305g	7.00	三温糖	0.02	白菜	11.00				
		白こしょう(純)	0.05	さやいんげん	5.00				
		洋辛子		胡瓜	1.80				
				米ぬか油	1.80				
				食酢	1.80				
				三温糖	0.80				
				塩	0.35				
				粒マスタード	0.35				
				[チョコプリン]					
				月※ チョコプリン	30.00				

[献 立 細 案]

2026年2月1日～2026年2月28日

3ページ

2月17日(火)		2月18日(水)		2月19日(木)		2月20日(金)		2月24日(火)	
料理名／食品名	給与量(g)	料理名／食品名	給与量(g)	料理名／食品名	給与量(g)	料理名／食品名	給与量(g)	料理名／食品名	給与量(g)
[牛乳] ※ 飲用牛乳	206.00	[牛乳] ※ 飲用牛乳	206.00	[ドリンクヨーグルト] 学※ 飲用ヨーグルト180ml	190.00	[牛乳] ※ 飲用牛乳	206.00	[牛乳] ※ 飲用牛乳	206.00
[ご飯] 米	65.00	[ポークカレーライス] 米 (ポークカレーライスの具)	70.00	[味噌ラーメン] 学 蒸し中華めん1.7mm・小 (味噌ラーメンの具)	115.00	[ご飯] 米	65.00	[ビビンバ] 米 (ビビンバの具)	70.00
[鶏肉のからあげ] 鶏ひなもも開き60g	60.00	豚肩肉角切(2cm角)	42.00	米ぬか油	0.50	[ぶりの照り焼] ブリ切身55g	55.00	豚もも挽肉	25.00
塩	0.30	にんじん	12.00	にんにく	0.20	米ぬか油	0.50	豚肩挽肉	20.00
白こしょう(純)	0.03	玉ねぎ	40.00	しょうが	0.20	年酒2L	1.00	にんにく	0.40
年酒2L	2.50	じやが芋	30.00	豚肩肉うす切	25.00	学みりん	1.20	しょうが	0.40
澱粉	4.50	にんにく	0.20	豚ばら肉スライス3cm	5.00	学しょうゆ	3.60	米ぬか油	0.20
米ぬか油 (揚げ油)	6.00	しょうが	0.20	にんじん	8.00	三温糖	3.00	にんじん	8.00
[冬野菜汁]		米ぬか油	1.00	玉ねぎ	14.00	澱粉	0.30	学茹たけのこ(レトルト)1kg	8.00
大根	25.00	月バター	2.00	白菜	25.00	水	4.40	年はくさいキムチ・甘口	16.00
キャベツ	20.00	米ぬか油	4.60	にら	5.00			学きざみだいす	15.00
チングン菜	8.00	小麦粉	6.60	ねぎ	8.00	[キャベツスープ] 斜め切ウインナー(小学校) 5mm	11.00	白菜	11.00
油揚げ	8.00	年カレー粉	0.90	塩	0.10	学白こしょう(純)	0.02	えのきたけ	10.00
白みそ	7.00	デミグラソース(レトルト)	3.00	白こしょう(純)	0.02	米ぬか油	0.30	にら	3.50
かつお厚削り節・袋	3.00	トマトケチャップ (小学校)	5.50	年酒2L	0.80	にんじん	9.00	白いりごま	1.20
水	110.00	ウスターソース	1.80	学しょうゆ	3.00	玉ねぎ	10.00	三温糖	2.00
[マヨ入りきんぴらごぼう] (マヨネーズ風調味料卵なし)]		中濃ソース	1.40	三温糖	1.00	キャベツ	33.00	赤みそ	4.00
にんじん	10.00	しょうゆ	0.90	白みそ	3.00	塩	0.60	学しょうゆ	3.00
ごぼう	15.00	塩	0.90	赤みそ	6.00	白こしょう(純)	0.03	学トーバンジャン (小学校)	0.12
エリンギ	10.00	ローレル(パウダー)	0.02	ごま油	0.50	しょゆ	1.00	年酒2L	1.00
豚肩肉せん切	12.00	豚ガラ(冷凍)	5.50	豚ガラ(冷凍)	6.00	豚ガラ(冷凍)	5.00	ごま油	0.50
さやいんげん	5.00	しょうが	0.20	しょうが	0.20	しょうが	0.20	塩	0.01
マヨネーズ風調味料(卵なし)	8.00	水	80.00	水	110.00	水	110.00	[いか団子スープ] 月 イカ団子8g	25.00
三温糖	0.80	[ツナ入り野菜炒め]		[揚げおさつ] 冷さつま芋ストレーント	70.00			にんじん	7.00
みりん	1.00	にんじん	10.00	米ぬか油 (揚げ油)	4.00	れんこん	10.00	ねぎ	7.00
しょうゆ	1.80	まぐろ油漬	10.00			にんじん	10.00	大根	20.00
塩	0.05	キャベツ	25.00	[炒めナムル] にんにく	0.10	糸こんにゃく(白)	10.00	しょうが	0.30
		ホールコーン(冷凍)	8.00	米ぬか油	0.30	ホールコーン(冷凍)	8.00	塩	0.55
		しょうゆ	1.50	えのきたけ	10.00	白すりごま	0.70	学 しょうゆ	1.50
		三温糖	0.45	にんじん	10.00	白ねりごま	0.70	年 酒2L	0.50
		塩	0.13	キャベツ	20.00	三温糖	0.80	鶏ガラ(冷凍)	5.00
		米ぬか油	0.30	茹たけのこ(レトルト)1kg	10.00	しょうゆ	2.00	しょうが	0.20
		[いちご2個]		小松菜	10.00			水	110.00
		いちご	31.40	学 しょうゆ	1.80			[デコポン1/4] デコポン	49.00

[献立細案]

2026年2月1日～2026年2月28日

4ページ

2月25日(水)		2月26日(木)		2月27日(金)			
料理名／食品名	給与量(g)	料理名／食品名	給与量(g)	料理名／食品名	給与量(g)		
[牛乳] ※ 飲用牛乳	206.00	[牛乳] ※ 飲用牛乳	206.00	[乳酸菌飲料] 年※ 乳酸菌飲料125ml	130.00		
[ご飯] 米	65.00	[豚肉入り炊き込みご飯] 学 年	55.00 米 しょうゆ 酒2L 塩	[フレッシュパン] 低：フレッシュパン40g割 月※ 中：フレッシュパン45g割 高：フレッシュパン50g割	58.00 65.30 72.50		
[和風ハンバーグ] 和牛ひき肉	30.00	豚肩肉角切(1cm角)	13.00	[ワインナーデミグラスソース 2本] 学 年	40.00		
国産牛ひき肉	25.00	にんじん	5.00	ワインナー(小学校)20g			
学 押豆腐(水抜き)	10.00	干椎茸(刻み用)500g	0.30	米ぬか油	0.80		
学 玉ねぎ	35.00	茹たけのこ(レトルト)1kg	4.00	トマトケチャップ(小学校)	4.00		
学 パン粉	2.50	ゆで枝豆(冷)	3.00	デミグラース(レトルト)	9.00		
学 塩	0.25	三温糖	1.00	年 中濃ソース	1.60		
学 白こしょう(純)	0.02	塩	0.25	年 ウスターソース	0.50		
学 ナツメグ	0.01	しょうゆ	1.00	塩	0.03		
学 しょうゆ	0.70	年 酒2L	1.00	白こしょう(純)	0.01		
学 米ぬか油	0.10	米ぬか油	0.20	澱粉	0.10		
学 水	0.80			水	2.00		
学 しょうゆ	2.50						
学 みりん	2.50	[めだいの甘酢あんかけ] めだい切り身55g	55.00	[クリームシチュー] 鶏ひなもも皮なし小間	12.00		
年 三温糖	1.50	澱粉	5.00	ぶどう酒 白	1.00		
年 食酢	0.20	米ぬか油 (揚げ油)	5.00	米ぬか油	0.30		
かつお厚削り節・袋	0.30	三温糖	3.30	にんじん	12.00		
水	8.50	しょうゆ	2.50	玉ねぎ	35.00		
澱粉	0.50	食酢	4.00	じゃが芋	25.00		
		水	5.00	小麦粉	6.00		
[根菜汁] にんじん	8.00	澱粉	0.15	米ぬか油	2.00		
学 大根	15.00			バター	4.00		
学 茹たけのこ(レトルト)1kg	12.00	[野菜の味噌汁] 米ぬか油	0.30	調理用牛乳	45.00		
学 しめじ	10.00	鶏ひなもも皮なし小間	10.00	生クリーム	5.00		
油揚げ	7.00	小松菜	8.00	粉チーズ	1.00		
学 しょうゆ	1.00	にんじん	10.00	塩	0.70		
塩	0.55	玉ねぎ	15.00	白こしょう(純)	0.02		
かつお厚削り節・袋	3.00	赤みそ	5.00	ローレル(パウダー)	0.02		
水	115.00	白みそ	2.00	鶏ガラ(冷凍)	5.00		
		かつお厚削り節・袋	3.00	しょうが	0.20		
[小松菜の洋辛子炒め] にんじん	8.00	水	3.00	水	40.00		
米ぬか油	0.40		110.00				
鶏ひなもも肉小間	12.00			[きのこソテー] オリーブ油(1Lペット)	0.50		
キャベツ	25.00	[わかめサラダ] 白菜	25.00	にんにく	0.15		
小松菜	10.00	大根	13.00	豚肩肉せん切	10.00		
学 洋辛子	0.07	カットわかめ	0.30	にんじん	8.00		
年 酒2L	0.50	サラダこんにゃく赤	7.00	エリンギ	8.00		
三温糖	1.50	米ぬか油	1.80	マッシュルーム(生)	5.00		
学 しょうゆ	2.50	食酢	1.80	しめじ	5.00		
塩	0.05	三温糖	1.00	キャベツ	25.00		
		塩	0.30	しょうゆ	0.80		
		白こしょう(純)	0.03	塩	0.30		
				白こしょう(純)	0.02		
				オイスターソース	0.50		