

## [ 献 立 細 案 ]

2026年2月1日～2026年2月28日

2月2日(月)		2月3日(火)		2月4日(水)		2月5日(木)		2月6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)	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	[ミルクコーヒー] 学※ ミルクコーヒー200ml	209.00	[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	90.00	[ご飯] 米	90.00	[白パン] 月※ 白パン60g	87.00	[ビビンバ] 米 (ビビンバの具)	95.00	[ご飯] 米	90.00
[いわしのかば焼き風] いわし開き50gバラ凍	50.00	[麻婆豆腐] 学 押豆腐	80.00	[ハムカツ] 月 ハムスライス60g	60.00	★教室でかけます。 豚もも粗挽肉10mm	25.00	[鶏肉の塩麹焼] 鶏ひなもも開き70g	70.00
澱粉	5.00	豚肩粗挽肉10mm	30.00	塩	0.20	和牛粗挽肉10mm	35.00	しょうが	1.50
米ぬか油(揚げ油)	8.00	しょうが	1.00	白こしょう(純)	0.03	米ぬか油	0.50	学 塩麹	7.00
学 しょうゆ	5.00	にんにく	0.50	小麦粉	8.00	緑豆もやし4Kg	20.00	学 みりん	2.00
学 三温糖	3.50	米ぬか油	0.50	水	8.80	ほうれん草	8.00	米ぬか油	1.00
学 みりん	1.00	ねぎ	15.00	学 パン粉	11.00	えのきたけ	13.00		
水	10.00	にんじん	12.00	米ぬか油(揚げ油)	6.00	にら	5.00	[キャベツの味噌汁] キャベツ	45.00
澱粉	0.45	干椎茸(刻み用)500g	0.60			にんじん	12.00	油揚げ	8.00
		学 茄たけのこ(レトルト)1kg	15.00	[中濃ソース] 年※ 中濃ソース(200ml)	5.00	月 ぜんまい(水煮)	7.00	学 みそ・N	11.00
[府中っ子汁] 豚肩肉うす切	20.00	学 一味唐辛子	0.02			はくさいキムチ・辛口	25.00	学 しょうゆ	0.01
米ぬか油	0.30	学 トーバンジャン(中学校)	0.30			白いりごま	1.00	学 塩	0.01
里芋・大	15.00	学 赤みそ	9.00	[キャロットポタージュ] 鶏ひなもも粗挽肉10mm	10.00	にんにく	0.30	煮干粉・袋	3.00
にんじん	8.00	ごま油	6.00	にんじん	15.00	しょうが	0.50	水	150.00
学 大根	15.00	三温糖	2.00	玉ねぎ	30.00	三温糖	2.40		
こんにゃく	7.00	澱粉	4.00	じゃが芋	20.00	塩	0.10	[五目旨煮] 国産牛肩肉うす切	12.00
小松菜	12.00	水	40.00	米ぬか油	0.50	しょうゆ	3.50	米ぬか油	0.30
しいたけ(生)	5.00			月 クリームコーンレトルト	15.00	コチジャン	5.00	玉ねぎ	15.00
かつお厚削り節・袋	2.00	[華風スープ] 鶏ひなもも皮なし小間	12.00	冷凍うらごし人参	25.00	一味唐辛子	0.02	さつま芋	20.00
白みそ	9.00	白菜	35.00	小麦粉	4.00	酒2L	1.50	にんじん	12.00
学 しょうゆ	0.50	学 カットわかめ	1.00	米ぬか油	4.00	ごま油	1.70	学 茹たけのこ(レトルト)1kg	10.00
水	123.00	学 しょうゆ	2.00	調理用牛乳	45.00	水	2.00	干椎茸(4つ割)	1.00
		塩	0.70	生クリーム	10.00	[トッポギスープ] 鶏ひなもも皮なし小間	15.00	揚ボール	20.00
[節分サラダ] 月 ちらし蒲鉾・おに	5.00	白こしょう(純)	0.05	塩	1.00	米ぬか油	0.01	ゆで枝豆(冷)	5.00
だいす (ゆで)	8.00	ごま油	1.00	白こしょう(純)	0.04	にんじん	8.00	かつお厚削り節・袋	0.30
白菜	25.00	鶏ガラ(冷凍)	9.00	ローレル(パウダー)	0.03	玉ねぎ	15.00	水	16.00
胡瓜	10.00	にんにく	0.10	鶏ガラ(冷凍)	3.00	トッポギ	22.00	みりん	1.40
ホールコーン(冷凍)	6.00	しょうが	0.20	にんにく	0.10	ねぎ	8.00	年 酒2L	1.20
玉ねぎ	3.00	水	145.00	水	0.10	三温糖	2.00	三温糖	1.50
年 食酢	1.80				45.00	学 しょうゆ	0.60	学 しょうゆ	4.20
三温糖	1.50	[彩りサラダ] 大根	30.00			塩	0.60	塩	0.10
学 しょうゆ	1.20	赤パプリカ	5.00	[カレー風味コールスロー] キャベツ	20.00	白こしょう(純)	0.03	澱粉	0.50
塩	0.25	年 サラダこんにゃく黄	8.00	胡瓜	15.00	酒2L	1.00		
白こしょう(純)	0.02	学 ゆで枝豆(冷)	8.00	にんじん	15.00	ごま油	0.70		
粉かつお100g	0.03			米ぬか油	1.80	鶏ガラ(冷凍)	9.00		
		[たまねぎドレ] 年※ たまねぎドレッシング	5.00	にんにく	0.03	しょうが	0.20		
				カレー粉	0.07	にんにく	0.20		
				三温糖	0.80	水	137.00		
				塩	0.30	[ぽんかん] ぽんかん・大	78.00		
				食酢	2.00				

※印は学校直送品です。

網掛けの部分は、教室でかけます。

## [ 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	[牛乳] ※ 飲用牛乳	206.00	[牛乳] ※ 飲用牛乳	206.00	[牛乳] ※ 飲用牛乳	206.00
[揚げパン] 月 マーガリンパン50g一括 米ぬか油(揚げ油) グラニュー糖	78.00 4.00 5.50	[親子丼] 米 (親子丼の具)	95.00	[麦ご飯] 米 大麦	90.00 12.80	[海鮮ちゃんぽん麵] 学 蒸し中華めん2.8mm・中 米ぬか油 (海鮮ちゃんぽん麵の具:えび・いか)	165.00 1.00	[セルフサンド] 月※ フレッシュパン60g割 (焼きそば)	87.00
[クリームシチュー] 豚肩肉角切(2cm角) 米ぬか油 玉ねぎ にんじん じゃが芋 マッシュルーム(生) 小麦粉 バター 米ぬか油 調理用牛乳 生クリーム 塩 白こしょう(純) ローレル(パウダー) 豚ガラ(冷凍) にんにく しょうが 水	35.00 0.30 55.00 20.00 40.00 10.00 6.00 3.00 3.00 50.00 10.00 0.90 0.06 0.02 5.00 0.20 0.20 25.00	★教室でかけます。 鶏ひなもも肉小間 卵 L・LL 米ぬか油 玉ねぎ 塩 学 しょうゆ 年 酒2L 三温糖 小麦粉 学 みりん 水 真昆布	45.00 60.00 0.50 65.00 0.20 6.50 1.70 1.50 0.70 8.00 0.20	[豚肉の生姜炒め] 豚肩肉うす切 しょうが にんにく 米ぬか油 玉ねぎ にんじん ピーマン 酒2L にんじん みりん 塩	80.00 1.30 0.30 0.50 45.00 18.00 5.00 1.50 6.00 1.50 0.55	豚肩肉うす切 豚ばら肉スライス3cm 米ぬか油 冷凍むきえび(4L) いか短冊切 なると きくらげ国産(生) 白菜 にんじん ねぎ ホールコーン(冷凍) 水 豚ガラ(冷凍) しょうが にんにく 塩 白こしょう(純) 酒2L しょうゆ ラード	15.00 15.00 0.30 15.00 15.00 10.00 5.00 25.00 12.00 5.00 8.00 12.00 12.00 [コーンチャウダー] 学 バラベーコン角切8mm 米ぬか油 にんじん じやが芋 玉ねぎ ホールコーン(冷凍) 小麦粉 バター 米ぬか油(揚げ油) 塩 白こしょう(純) ローレル(パウダー) 豚ガラ(冷凍) にんにく しょうが 水	45.00 0.50 20.00 0.50 8.00 15.00 20.00 8.00 0.80 0.15 0.05 2.00 7.00 0.50 10.00 30.00 25.00 3.50 0.80 0.02 0.03 3.00 0.10 0.10 50.00 24.00	
[トマトペニネ] 学 ペンネ 斜め切ワインナー(中学校) 7mm にんにく 米ぬか油 玉ねぎ にんじん ピーマン トマトケチャップ(中学校) トマトピューレ 三温糖 年 中濃ソース 塩 あらびき黒こしょう	20.00 10.00 0.25 1.30 15.00 5.00 3.00 6.00 6.00 0.50 3.50 0.30 0.05	学 斜め切ワインナー(中学校) 7mm にんにく 米ぬか油 玉ねぎ にんじん ピーマン トマトケチャップ(中学校) トマトピューレ 三温糖 年 中濃ソース 塩 あらびき黒こしょう	120.00	[洋梨缶] 月 洋梨缶(ハーフ)1号缶	135.00	[フライドポテト] 月 冷皮つきポテト 米ぬか油(揚げ油) 塩	80.00 10.00 0.15	[ミニトマト 2個] ミニトマト	24.00
						[ツナ入りグリーンサラダ] キヤベツ ブロッコリー ゆで枝豆(冷) まぐろ油漬 玉ねぎ 米ぬか油 食酢 三温糖 白こしょう(純) 塩 粒マスタード	20.00 10.00 8.00 6.30 3.00 1.80 2.00 0.80 0.01 0.25 0.35		
						注) 蒸し中華めんは、同一工場内でそばを使用した製品を製造しています。		注) 蒸し中華めんは、同一工場内でそばを使用した製品を製造しています。	

[ 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	90.00	[チキンカレーライス] 米 (チキンカレーライスの具)	100.00	[ご飯] 米	90.00		
[ジャンボ揚げ餃子] 月 餃子の皮	38.50	鶏ひなもも肉(2cm角)	50.00	[鯖の味噌煮風] さば切身70g	70.00		
にんにく	0.60	にんにく	0.20	年 酒2L	3.10		
しょうが	0.60	しょうが	0.30	米ぬか油	0.30		
豚もも挽肉	38.00	米ぬか油	0.80	学 赤みそ	2.50		
塩	0.73	ローレル(パウダー)	0.03	学 白みそ	1.50		
白こしょう(純)	0.05	玉ねぎ	60.00	三温糖	3.30		
ごま油	0.80	にんじん	20.00	学 しょうゆ	1.20		
しょうゆ	0.90	じやが芋	60.00	年 酒2L	1.00		
キャベツ	15.00	塩	0.60	学 みりん	1.00		
にら	5.00	白こしょう(純)	0.05	しょうが	0.60		
澱粉	1.20	ガラムマサラ	0.04	水	8.00		
米ぬか油(揚げ油)	6.00	三温糖	0.30	澱粉	0.20		
小麦粉	2.00	学 しょうゆ	3.50	[吉野汁] 生揚げ 横1/4(kg)	18.00		
水	4.00	鶏ガラ(冷凍)	9.00	学 こんにゃく	10.00		
澱粉	2.00	にんにく	0.20	里芋・大	25.00		
米ぬか油	0.30	しょうが	0.20	大根	15.00		
[ウースタタン] 鶏ひなもも皮なし小間	20.00	70.00	70.00	にんじん	5.00		
米ぬか油	0.01	年 ウスターソース	3.00	ねぎ	8.00		
豆腐	30.00	年 中濃ソース	2.50	学 しょうゆ	2.00		
にんじん	8.00	学 トマトケチャップ(中学校)	5.50	塩	0.60		
しいたけ(生)	6.00	小麦粉	8.00	澱粉	1.20		
チングン菜	10.00	月 バター	3.00	かつお厚削り節・袋	2.00		
しょうゆ	2.00	年 米ぬか油	5.00	真昆布	0.40		
塩	0.60	年 カレー粉	1.40	水	124.00		
白こしょう(純)	0.04	[キャベツウインナー紹介] 斜め切ウインナー(中学校) 7mm	18.00	[米粉麺入りチャプチエ] 年 米粉麺3mm	24.20		
ごま油	0.50	米ぬか油	0.30	国産牛肩肉うす切	15.00		
酒2L	1.00	キャベツ	35.00	にんにく	0.10		
鶏ガラ(冷凍)	8.00	にんじん	8.00	米ぬか油	0.50		
にんにく	0.20	ホールコーン(冷凍)	10.00	わけぎ	3.00		
しょうが	0.20	白こしょう(純)	0.03	玉ねぎ	25.00		
水	125.00	学 しょうゆ	1.00	にんじん	8.00		
澱粉	2.00	塩	0.50	チングン菜	10.00		
[三色ナムル] 緑豆もやし4Kg	25.00	[いちご2個] いちご	40.00	塩	0.30		
ほうれん草	20.00			白こしょう(純)	0.04		
にんじん	10.00			学 しょうゆ	2.50		
にんにく	0.10			三温糖	0.70		
しょうゆ	2.00			学 コチジャン	2.00		
三温糖	1.20			ごま油	1.00		
塩	0.15						
ごま油	1.00						
白いりごま	1.00						

## [ 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

## [ 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

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		
[ご飯] 米	90.00	[ご飯] 米	90.00	[チキンカレーライス] 米 (チキンカレーライスの具)	100.00		
[ジャンボ揚げ餃子] 月 餃子の皮	38.50	[鯖の味噌煮風] さば切身70g	70.00	★教室でかけます。 鶏ひなもも肉(2cm角)	50.00		
にんにく	0.60	年 酒2L	3.10	にんにく	0.20		
しょうが	0.60	米ぬか油	0.30	しょうが	0.30		
豚もも挽肉	38.00	学 赤みそ	2.50	米ぬか油	0.80		
塩	0.73	学 白みそ	1.50	ローレル(パウダー)	0.03		
白こしょう(純)	0.05	三温糖	3.30	玉ねぎ	60.00		
ごま油	0.80	学 しょうゆ	1.20	にんじん	20.00		
しょうゆ	0.90	年 酒2L	1.00	じゃが芋	60.00		
キャベツ	15.00	学 みりん	1.00	塩	0.60		
にら	5.00	しょうが	0.60	白こしょう(純)	0.05		
澱粉	1.20	水	8.00	ガラムマサラ	0.04		
米ぬか油(揚げ油)	6.00	澱粉	0.20	三温糖	0.30		
小麦粉	2.00			しょうゆ	3.50		
水	4.00	[吉野汁] 生揚げ 横1/4(kg)	18.00	鶏ガラ(冷凍)	9.00		
澱粉	2.00	学 こんにゃく	10.00	にんにく	0.20		
米ぬか油	0.30	里芋・大	25.00	しょうが	0.20		
		大根	15.00	水	70.00		
[ウースタタン] 鶏ひなもも皮なし小間	20.00	学 にんじん	5.00	ウスターソース	3.00		
米ぬか油	0.01	ねぎ	8.00	中濃ソース	2.50		
豆腐	30.00	学 しょうゆ	2.00	トマトケチャップ(中学校)	5.50		
にんじん	8.00	塩	0.60	小麦粉	8.00		
しいたけ(生)	6.00	澱粉	1.20	月 バター	3.00		
チングン菜	10.00	かつお厚削り節・袋	2.00	米ぬか油	5.00		
しょうゆ	2.00	真昆布	0.40	年 カレー粉	1.40		
塩	0.60	水	124.00	[キャベツウインナーソテー] 斜め切ウインナー(中学校) 7mm	18.00		
白こしょう(純)	0.04			米ぬか油	0.30		
ごま油	0.50	[米粉麵入りチャプチエ] 年 米粉麵3mm	24.20	キャベツ	35.00		
酒2L	1.00	国産牛肩肉うす切	15.00	にんじん	8.00		
鶏ガラ(冷凍)	8.00	にんにく	0.10	ホールコーン(冷凍)	10.00		
にんにく	0.20	米ぬか油	0.50	白こしょう(純)	0.03		
しょうが	0.20	わけぎ	3.00	学 しょうゆ	1.00		
水	125.00	玉ねぎ	25.00	塩	0.50		
澱粉	2.00	にんじん	8.00				
		チングン菜	10.00	[いちご 2個] いちご	40.00		
[三色ナムル] 緑豆もやし4Kg	25.00	塩	0.30				
ほうれん草	20.00	白こしょう(純)	0.04				
にんじん	10.00	学 しょうゆ	2.50				
にんにく	0.10	三温糖	0.70				
しょうゆ	2.00	学 コチジャン	2.00				
三温糖	1.20	ごま油	1.00				
塩	0.15						
ごま油	1.00						
白いりごま	1.00						