

令和8年2月分学校給食基準献立予定表(詳細版)

Aコース

※ 分量(g)は1人分です。材料等の都合により、献立を変更する場合があります。
※ 給食実施日は学校ごとに異なります。学校からの通知等で確認してください。

献立名	2 (月)		3 (火)		4 (水)		5 (木)		6 (金)		9 (月)		10 (火)		12 (木)		13 (金)		16 (月)		17 (火)		18 (水)		
	麦ごはん		麦ごはん		ごはん		ガバオライス(麦ごはん)		とり肉のてり煮丼(麦ごはん)		ごはん		あんかけごはん(麦ごはん)		黒パン		赤飯		ロールパン		麦ごはん		ごはん		
	牛乳		牛乳		牛乳		牛乳		牛乳		牛乳		牛乳		牛乳		牛乳		ブルーン発酵乳		牛乳		牛乳		
	いわしのこはく揚げ		けいちゃん焼き		揚げじゃがいものそぼろ煮		ガバオライス(具)		とり肉のてり煮丼(具)		カレー肉じゃが		あんかけごはん(具)		チキンカチャトラ		とり肉のから揚げ		チキンステーキ		メンチカツ		とり肉と生揚げのオイスターソース炒め		
	五目豆		塩ナムル		いそあえ		フォースープ		五目汁		ごまあえ		春雨スープ		コールスローサラダ		からしあえ		サブジ		ごま入りおひたし		切り干し大根のサラダ		
	みぞれ汁		だんご汁		みそ汁						みそ汁				ヨーグルト		ABCスープ		すまし汁		野菜スープ		吉野汁		
	豆乳パニラだいふく				すだちゼリー														ごま塩						
材料名	米	90	米	90	米	99	米	95	米	95	米	99	米	95	黒パン	70	米	69	ロールパン	70	米	90	米	99	
	麦	9	麦	9	強化米(Ca)	0.65	麦	9	麦	9	強化米(Ca)	0.65	麦	9			もち米	30			麦	9	強化米(Ca)	0.65	
	強化米(Ca)	0.65	強化米(Ca)	0.65	強化米(鉄)	0.25	強化米(Ca)	0.65	強化米(Ca)	0.65	強化米(鉄)	0.25	強化米(Ca)	0.65	牛乳	206	強化米(Ca)	0.65	ブルーン発酵乳	213	強化米(Ca)	0.65	強化米(鉄)	0.25	
	強化米(鉄)	0.25	強化米(鉄)	0.25	水		強化米(鉄)	0.25	強化米(鉄)	0.25	水		強化米(鉄)	0.25			強化米(鉄)	0.25			強化米(鉄)	0.25	水		
	水		水				水		水				水		鶏肉	95	水	96	鶏肉	90	水				
					牛乳	206					牛乳	206			ワイン	1.5	あずき	14	にんにく	0.1				牛乳	206
	牛乳	206	牛乳	206			牛乳	206	牛乳	206			牛乳	206	玉ねぎ	10	水	14	塩	0.65	牛乳	206			
					じゃがいも	130					豚肉	55			にんにく	0.3			こしょう	0.05				鶏肉	75
	いわし	40	鶏肉	85	米油	4.3	豚ひき肉	88	鶏肉	95	人参	20	豚肉	55	エリンギ	4	牛乳	206	ナツメグ	0.05	メンチカツ	60	生揚げ	30	
	しょうゆ	2	キャベツ	50	豚ひき肉	45	大豆ミート	7	玉ねぎ	30	玉ねぎ	25	ちくわ	10	マッシュルーム	3			ワイン	1.3	米油	8.4	玉ねぎ	35	
	みそ	1.4	人参	10	しょうゆ	5.7	玉ねぎ	37	長ねぎ	11	じゃがいも	80	人参	20	オリーブ油	0.8	鶏肉	85			中濃ソース	5	しょうが	0.5	
	しょうが	0.8	長ねぎ	6	砂糖	6.2	ピーマン	7	米油	0.8	米油	0.8	白菜	60	トマト缶	15	しょうゆ	3	じゃがいも	58			にんにく	0.1	
	酒	1	にんにく	0.7	酒	2	にんにく	0.7	しょうゆ	8	グリーンピース	2	長ねぎ	10	トマトピューレ	10	塩	0.1	ベーコン	5	キャベツ	25	ごま油	0.8	
	片栗粉	7	米油	0.8	片栗粉	1.7	米油	0.8	砂糖	4	しょうゆ	5.5	炒め玉ねぎ	5	炒め玉ねぎ	5	しょうが	1.8	玉ねぎ	8	もやし	20	しょうゆ	3.7	
	米油	2.8	みそ	7	水		しょうゆ	4.5	みりん	2	砂糖	3.8	干ししいたけ	0.35	チキンスープ	5	酒	2	キャベツ	15	小松菜	22	オイスターソース	3.2	
			砂糖	0.7			オイスターソース	2.2	酒	2	塩	0.35	かつお節	3	塩	0.75	片栗粉	15	米油	0.6	しょうゆ	2.8	砂糖	1.3	
	大豆	15	みりん	1.2	キャベツ	25	酒	1.1	片栗粉	3	カレー粉	0.35	塩	0.62	塩	0.01	米油	3.2	塩	0.45	ごま	0.8	酒	2.5	
	豚肉	12	酒	2	もやし	20	みりん	0.8	水				しょうゆ	5.2	砂糖	2			カレー粉	0.5	ごま	0.8	片栗粉	3	
	人参	15	しょうゆ	2	小松菜	20	砂糖	0.45			キャベツ	30	砂糖	0.45	米粉	1.5	白菜	45	クミン	0.13			水		
	こんにゃく	12	片栗粉	3	しょうゆ	2.8	一味唐辛子	0.02	豚肉	10	もやし	30	水	30	水	30	水	もやし	30			鶏肉	20		
	切り昆布	0.3	水		のり	0.5	豆板醤	0.3	人参	20	しょうゆ	2.8	しょうが	0.5	乾燥バジル	0.03	しょうゆ	2.8	ウインナー	11	人参	20	切り干し大根	1.8	
	しょうゆ	3.2					塩	0.45	キャベツ	15	砂糖	2.2	片栗粉	3.5			からし粉	0.1	人参	20	大根	15	もやし	25	
	砂糖	2.6	もやし	45	人参	20	こしょう	0.01	ほうれん草	20	ごま	1.6	水		キャベツ	45			大根	15	油揚げ	8	小松菜	20	
	水	8	小松菜	22	大根	15	乾燥バジル	0.09	油揚げ	8	ごま	1.6			きゅうり	5			もやし	12	かつお節	5	しょうゆ	2.5	
			塩	0.4	油揚げ	8			かつお節	5			緑豆春雨	7	コーン	5	なると	5	小松菜	20	しょうゆ	3.5	酢	1.7	
	鶏肉	18	酢	0.8	わかめ	0.4	クイツティオ	7	しょうゆ	2.3	大根	20	鶏肉	20	塩	0.38	人参	20	ポークスープ	9	酒	1	砂糖	0.8	
	大根	35	ごま油	0.6	かつお節	5	鶏肉	15	塩	0.6	小松菜	22	人参	10	酢	1.7	小松菜	20	塩	0.85	塩	0.5	サラダ油	0.8	
	白菜	20	ごま	0.8	みそ	9	人参	20	みりん	1	油揚げ	8	玉ねぎ	10	こしょう	0.03	豆腐	22	こしょう	0.03	水	140	ごま油	0.8	
	小松菜	20	ごま	0.8	水	140	キャベツ	20	水	140	かつお節	5	小松菜	20	サラダ油	2	かつお節	5	しょうゆ	1.7	片栗粉	2.3	ごま	0.8	
	しめじ	5			もやし	15					みそ	9	チキンスープ	9			塩	0.6	水	140	水		ごま	0.8	
	かつお節	5	白玉もち	30	すだちゼリー	40	小松菜	20			水	140			塩	0.7	マカロニ	6.5	しょうゆ	1.5					
	塩	0.7	豚肉	12			チキンスープ	10					しょうゆ	1.8	ウインナー	18	酒	0.5						ウェーブワンタン	7
	しょうゆ	4					塩	0.95					人参	140	水	20	水	140						豚肉	15
	みりん	0.2	大根	15			こしょう	0.04									玉ねぎ	15						人参	20
	酒	1.1	えのきたけ	5			しょうゆ	1							ヨーグルト	70	じゃがいも	35	ごま塩	0.5				キャベツ	20
	水	140	油揚げ	8			酢	0.25									ポークスープ	9						ポークスープ	9
	片栗粉	2	かつお節	5			砂糖	0.25									塩	0.9						塩	1
	水		しょうゆ	2.7			水	140									こしょう	0.03						こしょう	0.03
			塩	0.6													水	160						しょうゆ	1.8
	豆乳パニラだいふく	30	みりん	1													乾燥バセリ	0.03						水	160
		水	140																						

令和8年2月分学校給食基準献立予定表(詳細版)

Aコーズ

※ 分量(g)は1人分です。材料等の都合により、献立を変更する場合があります。
※ 給食実施日は学校ごとに異なります。学校からの通知等で確認してください。

[illegible]