

令和8年2月分学校給食基準献立予定表(詳細版)

Bヨース

※ 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。

令和8年2月分学校給食基準献立予定表(詳細版)

Bヨース

※ 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。

19(木)	20(金)	24(火)	25(水)	26(木)	27(金)						
献立名	ごはん	ロールパン	とり肉のねぎ塩井(麦ごはん)	チキンカレー(麦ごはん)	ごはん	麦ごはん					
	牛乳	ブルーン発酵乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳					
	さりえに揚げのオイスターソース炒め	チキンソテー	とり肉のねぎ塩井(異)	チキンカレー(カレー)	さわらの甘酢だれ	メンチカツ					
	切り干し大根のサラダ	サブジ	チゲスープ	キャベツのソテー	炒めビーフ	ごま入りおひたし					
	ワンタンスープ	野菜スープ		ミックスフルーツ	塩ちゃんこ汁	吉野汁					
					ブルーベリータルト						
材料名	米	99	ロールパン	70	米	95	米	95	米	90	
	強化米(Ca)	0.65			麦	9	麦	9	強化米(Ca)	0.65	麦
	強化米(鉄)	0.25	ブルーン発酵乳	213	強化米(Ca)	0.65	強化米(Ca)	0.65	強化米(鉄)	0.25	強化米(鉄)
	水				強化米(鉄)	0.25	強化米(鉄)	0.25	水	強化米(鉄)	0.25
			鶏肉	90	水						
	牛乳	206	にんにく	0.1		水		牛乳	206	牛乳	206
			塩	0.65	牛乳	206	牛乳	206	牛乳	206	
	鶏肉	75	こしょう	0.05				さわら	80		
	生揚げ	30	ナツメグ	0.05	鶏肉	90	鶏肉	65	片栗粉	4	メンチカツ
	玉ねぎ	35	ワイン	1.3	玉ねぎ	25	人参	25	米油	5.5	米油
	しょうが	0.5			もやし	35	じゃがいも	50	しょうゆ	5.2	中濃ソース
	にんにく	0.1	じゃがいも	58	長ねぎ	8	玉ねぎ	40	砂糖	2.6	
	ごま油	0.8	ベーコン	5	にんにく	0.5	にんにく	0.13	酢	2.6	キャベツ
	しょうゆ	3.7	玉ねぎ	8	ごま油	1	しょうが	0.3	水	10	もやし
	オイスターソース	3.2	キャベツ	15	塩	1	米油	4			小松菜
	砂糖	1.3	米油	0.6	こしょう	0.06	チキンスープ	6	ビーフ	9	しょうゆ
	酒	2.5	塩	0.45	酒	2	炒め玉ねぎ	20	豚肉	10	ごま
	片栗粉	3	カレー粉	0.5	片栗粉	3	カレー粉	1.2	人参	10	ごま
	水		クミン	0.13	水		塩	1	玉ねぎ	10	
							ウスターソース	3.3	キャベツ	20	鶏肉
	切り干し大根	1.8	ウインナー	11	豚肉	15	しょうゆ	2	もやし	15	人参
	もやし	25	人参	20	人参	20	トマトケチャップ	2.6	米油	0.6	大根
	小松菜	20	大根	15	大根	15	ローリエ	0.01	ポークスープ	3	油揚げ
	しょうゆ	2.5	もやし	12	白菜	15	水	80	塩	0.3	かつお節
	酢	1.7	小松菜	20	小松菜	20	米粉	6	こしょう	0.01	しょうゆ
	砂糖	0.8	ポークスープ	9	トック	25	水		しょうゆ	1.4	酒
	サラダ油	0.8									塩
	ごま油	0.8	こしょう	0.03	みそ	4.5	ウインナー	15	鶏肉	18	水
	ごま	0.8	しょうゆ	1.7	みそ	4.5	キャベツ	40	人参	20	片栗粉
	ごま	0.8	水	140	コチジャン	0.8	ほうれん草	14	大根	15	水
					ごま油	0.4	コーン	8	ほうれん草	20	
	ウェーブワンタン	7			水	140	米油	0.5	豆腐	12	
	豚肉	15					ポークスープ	2	チキンスープ	9	
	人参	20					塩	0.3	かつお節	5	
	キャベツ	20					こしょう	0.02	塩	0.97	
	ポークスープ	9					片栗粉	0.3	酒	1	
	塩	1					水				140
	こしょう	0.03									
	しょうゆ	1.8					黄桃缶 白桃缶 リンゴ缶 みかん缶	60	ブルーベリータルト	25	
	水	160					りんご缶	20			
							かんづめの汁	50			