

令和8年2月分学校給食基準献立予定表(詳細版)

B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。

	2(月)		3(火)		4(水)		5(木)		6(金)		9(月)		10(火)		12(木)		13(金)		16(月)		17(火)		18(水)	
献立名	麦ごはん		麦ごはん		ガバオライス(麦ごはん)		ごはん		とり肉のてり煮丼(麦ごはん)		あんかけごはん(麦ごはん)		ごはん		赤飯		黒パン		スタミナチャーハン		ミートソーススパゲッティ(めん)		麦ごはん	
	牛乳		牛乳		牛乳		牛乳		牛乳		牛乳		牛乳		牛乳		牛乳		牛乳		牛乳		牛乳	
	けいちゃん焼き		いわしのこはく揚げ		ガバオライス(具)		揚げじゃがいものそぼろ煮		とり肉のてり煮丼(具)		あんかけごはん(具)		カレー肉じゃが		とり肉のから揚げ		チキンカチャトラ		肉団子		ミートソーススパゲッティ(ソース)		あじのたつた揚げ	
	塩ナムル		五目豆		フォースープ		いそあえ		五目汁		春雨スープ		ごまあえ		からしあえ		コールスローサラダ		白菜スープ		ごまドレッシングサラダ		わかめサラダ	
	だんご汁		みぞれ汁				みそ汁				ヨーグルト		みそ汁		すまし汁		ABCスープ		ぶどうゼリー				豚汁	
材料名			豆乳パニラだいふく				すだちゼリー								ごま塩									
	米	90	米	90	米	95	米	99	米	95	米	95	米	99	米	69	黒パン	70	米	84	スパゲッティ	80	米	90
	麦	9	麦	9	麦	9	強化米(Ca)	0.65	麦	9	麦	9	強化米(Ca)	0.65	もち米	30			麦	7	玉ねぎ	16	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	米油	2	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	オリーブ油	2	強化米(鉄)	0.25
材料名	水		水		水				水		水		水		水	96	鶏肉	95	しょうゆ	1			水	
							牛乳	206					牛乳	206	あずき	14	ワイン	1.5	チキンスープ	6	牛乳	206		
	牛乳	206	牛乳	206	牛乳	206			牛乳	206	牛乳	206			水	14	玉ねぎ	10	水				牛乳	206
							じゃがいも	130					豚肉	55			にんにく	0.3	卵	13	豚ひき肉	70		
	鶏肉	85	いわし	40	豚ひき肉	88	米油	4.3	鶏肉	95	豚肉	55	人参	20	牛乳	206	エリンギ	4	米油	1	大豆ミート	6.5	あじ	70
材料名	キャベツ	50	しょうゆ	2	大豆ミート	7	豚ひき肉	45	玉ねぎ	30	ちくわ	10	玉ねぎ	25			マッシュルーム	3	豚肉	20	人参	20	しょうゆ	3.4
	人参	10	みそ	1.4	玉ねぎ	37	しょうゆ	5.7	長ねぎ	11	人参	20	じゃがいも	80	鶏肉	85	オリーブ油	0.8	人参	12	玉ねぎ	45	しょうが	1
	長ねぎ	6	しょうが	0.8	ピーマン	7	砂糖	6.2	米油	0.8	白菜	60	米油	0.8	しょうゆ	3	トマト缶	15	長ねぎ	6	米油	1	酒	1.6
	にんにく	0.7	酒	1	にんにく	0.7	酒	2	しょうゆ	8	長ねぎ	10	グリーンピース	2	塩	0.1	トマトピューレ	10	しょうが	0.7	ポークスープ	5	片栗粉	15
	米油	0.8	片栗粉	7	米油	0.8	片栗粉	1.7	砂糖	4	米油	0.8	しょうゆ	5.5	しょうが	1.8	炒め玉ねぎ	5	にんにく	0.5	炒め玉ねぎ	5	米油	4.8
材料名	みそ	7	米油	2.8	しょうゆ	4.5	水		みりん	2	干しいたけ	0.35	砂糖	3.8	酒	2	チキンスープ	5	グリーンピース	2	トマトケチャップ	20		
	砂糖	0.7			オイスターソース	2.2			酒	2	かつお節	3	塩	0.35	片栗粉	15	塩	0.75	米油	0.8	トマトピューレ	20	わかめ	1
	みりん	1.2	大豆	15	酒	1.1	キャベツ	25	片栗粉	3	塩	0.62	カレー粉	0.35	米油	3.2	こしょう	0.01	ごま油	0.8	中濃ソース	9	キャベツ	35
	酒	2	豚肉	12	みりん	0.8	もやし	20	水		しょうゆ	5.2			しょうゆ	5.2	キャベツ	30	白菜	45	砂糖	2	人参	9
	しょうゆ	2	人参	15	砂糖	0.45	小松菜	20			砂糖	0.45	キャベツ	30	白菜	45	米粉	1.5	コチジャン	0.7	塩	0.55	しょうゆ	3
材料名	片栗粉	3	こんにゃく	12	一味唐辛子	0.02	しょうゆ	2.8	豚肉	10	水	30	もやし	30	もやし	30	水		砂糖	1	こしょう	0.03	サラダ油	2
	水		切り昆布	0.3	塩板醤	0.3	のり	0.5	人参	20	しょうが	0.5	しょうゆ	2.8	しょうゆ	2.8	乾燥バジル	0.03	しょうゆ	3.5	ナツメグ	0.01		
			しょうゆ	3.2	塩	0.45			キャベツ	15	片栗粉	3.5	砂糖	2.2	からし粉	0.1					ローリエ	0.02	豚肉	15
	もやし	45	砂糖	2.6	こしょう	0.01	人参	20	ほうれん草	20	水		ごま	1.6	水		キャベツ	45	牛乳	206	水	30	人参	20
	小松菜	22	水	8	乾燥バジル	0.09	大根	15	油揚げ	8			ごま	1.6			きゅうり	5			米粉	6	大根	20
材料名	塩	0.4					油揚げ	8	かつお節	5	緑豆春雨	7			なると	5	コーン	5	肉団子	75	水		じゃがいも	35
	酢	0.8	鶏肉	18	クイッティオ	7	わかめ	0.4	しょうゆ	2.3	鶏肉	20	大根	20	人参	20	塩	0.38	米油	1.4			米油	0.5
	ごま油	0.6	大根	35	鶏肉	15	かつお節	5	塩	0.6	人参	10	小松菜	22	小松菜	20	酢	1.7	しょうゆ	3.8	キャベツ	25	豆腐	15
	ごま	0.8	白菜	20	人参	20	みそ	9	みりん	1	玉ねぎ	10	油揚げ	8	豆腐	22	こしょう	0.03	砂糖	1.9	もやし	15	油揚げ	8
	ごま	0.8	小松菜	20	キャベツ	20	水	140	水	140	小松菜	20	かつお節	5	かつお節	5	サラダ油	2	みりん	1.9	ほうれん草	20	かつお節	5
材料名			しめじ	5	もやし	15					チキンスープ	9	みそ	9	塩	0.6			水	8	しょうゆ	2.7	みそ	9
	白玉もち	30	かつお節	5	小松菜	20	すだちゼリー	40			塩	0.7	水	140	しょうゆ	1.5	マカロニ	6.5	片栗粉	0.7	酢	1.3	水	140
	豚肉	12	塩	0.7	チキンスープ	10					しょうゆ	1.8			酒	0.5	ワインナー	18	水		砂糖	1.3		
	人参	20	しょうゆ	4	塩	0.95					水	140			水	140	人参	20			サラダ油	1.3		
	大根	15	みりん	0.2	こしょう	0.04											玉ねぎ	15	鶏肉	20	ごま	1		
材料名	えのきたけ	5	酒	1.1	しょうゆ	1					ヨーグルト	70			ごま塩	0.5			じゃがいも	35	人参	18	ごま	1
	油揚げ	8	水	140	酢	0.25													ポークスープ	9	玉ねぎ	10	ごま油	0.4
	かつお節	5	片栗粉	2	砂糖	0.25											塩	0.9			白菜	35		
	しょうゆ	2.7	水		水	140											こしょう	0.03			小松菜	15		
	塩	0.6															水	160	チキンスープ	9				
材料名	みりん	1	豆乳パニラだいふく	30													乾燥バセリ	0.03	塩	0.85				
	水	140																	こしょう	0.03				
																			しょうゆ	1.3				
																			水	140				
																			ぶどうゼリー	40				

令和8年2月分学校給食基準献立予定表(詳細版)

B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。

[illegible]