

令和8年2月分学校給食基準献立予定表(詳細版)

※ 分量(g)は中学年の1人分です。

※ 学校行事等により献立を変更したり、お休みしたりすることがありますのでご了承ください。

A	3 (火)	2 (月)	6 (金)	4 (水)	5 (木)	9 (月)	10 (火)	12 (木)	13 (金)	20 (金)	16 (月)	17 (火)														
B	2 (月)	3 (火)	4 (水)	5 (木)	6 (金)	9 (月)	10 (火)	12 (木)	13 (金)	16 (月)	17 (火)	18 (水)														
C	3 (火)	2 (月)	5 (木)	6 (金)	4 (水)	10 (火)	12 (木)	9 (月)	13 (金)	17 (火)	18 (水)	19 (木)														
D	4 (水)	3 (火)	6 (金)	2 (月)	5 (木)	10 (火)	12 (木)	9 (月)	13 (金)	18 (水)	19 (木)	20 (金)														
E	2 (月)	4 (水)	5 (木)	3 (火)	6 (金)	12 (木)	9 (月)	10 (火)	13 (金)	19 (木)	20 (金)	16 (月)														
献立名	チーズパン	こぎつねごはん	ぶどうパン	マーボー豆腐丼	麦ごはん	サンマーメン	ビーフストロガノフ	もずくと豚肉のジュシー	赤飯	黒パン	あんかけスパゲッティ	麦ごはん														
	牛乳	牛乳	発酵乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	ごま塩	牛乳	牛乳	牛乳														
	揚げじゃがいものそぼろ煮	いわしのこはく揚げ	マカロニグラタン	たまごスープ	とり肉の塩こうじ焼き	とり肉とじゃがいものから揚げ	ほうれん草のサラダ	ししゃものから揚げ	牛乳	とり肉のクリーム煮	大豆のスパイシー揚げ	肉じゃが														
	塩ナムル	おひたし	ひじきのサラダ		どさんこ汁	タルト		塩だれキャベツ	さわらのつけ焼き	フレンチサラダ		ごま酢あえ														
		福豆			味噌つけおかか				いそあえ	くだもの		味のり														
材料名	チーズパン	50	米	62	ぶどうパン	50	米(委託炊飯)	80	米	70	中華種	32	米	70	米	62	米	35	黒パン	50	スパゲッティ	60	米	70		
			麦	8			麦	10			豚肉	18	麦	10		麦	8	もち米	40			塩	1.2	麦	10	
	牛乳	206	酒	0.8	ブルーネ発酵乳	213	冷凍豆腐	80	油	0.3	人参	10	油	0.3		酒	0.8	油	0.3	牛乳	206	サラダ油	3	油	0.3	
			水				豚ひき肉	30	酒	1	玉ねぎ	15	酒	1	水		塩	0.3						酒	1	
	じゃがいも	140	鶏肉	10	鶏肉	30	しょうが	1	水		もやし	40	水		豚肉	15	酒	1	鶏肉	70	ウインナーソーセージ(鉄)	30	水			
	油	35	冷凍油揚げ	14	マカロニ	20	長ねぎ	5			しょうが	0.3	白ごま	2	人参	10	水		白ワイン	2	玉ねぎ	35	人参	30		
	豚ひき肉	30	人参	10	塩	0.4	人参	10	牛乳	206	にんにく	0.3	油	1	小豆	5	玉ねぎ	40	人参	10	牛乳	206				
	さとう	4.5	しょうゆ	5	人参	10	もやし	30	油	1	牛肉	45	昆布	0.8	人参	15	ピーマン	10								
	しょうゆ	4.5	塩	0.2	玉ねぎ	40	油	0.5	鶏肉	70	小松菜	5	玉ねぎ	45	もずく	8	黒ごま	1.5	しめじ	5	ベーコン	3	豚肉	40		
	酒	0.5	さとう	0.8	マッシュルーム	3	さとう	2	塩こうじ	5	かつお節	1	人参	10	グリーンピース	3	塩	0.08	ほうれん草	15	にんにく	0.1	人参	15		
	片栗粉	1	水		油	0.7	しょうゆ	5			濃縮スープ(ボーク)	5	にんにく	0.25	さとう	0.8			マッシュルーム	3	油	1	玉ねぎ	40		
	水		白ごま	1	乾燥パセリ	0.03	赤みそ	2	豚肉	20	濃縮スープ(チキン)	5	油	0.5	みりん	0.5	牛乳	206	油	0.8	マッシュルーム	5	じゃがいも	90		
					油	2	豆板醤	0.2	人参	10	しょうゆ	7	マッシュルーム	3	しょうゆ	4			油	2	ホールコーン	10	油	1.2		
	もやし	45	牛乳	206	バター	2	片栗粉	1	じゃがいも	20	オイスターソース	0.5	炒め玉ねぎ	15	塩	0.1	さわら	60	バター	2	トマトケチャップ	10	グリーンピース	3		
	人参	5			小麦粉	4	水	15	にんにく	0.2	塩	0.4	油	5	濃縮スープ(ボーク)	2	しょうゆ	2.8	小麦粉	4	トマトビュレ	10	さとう	4.5		
	ほうれん草	20	いわし	40	調理用牛乳	30	ごま油	0.5	油	1	こしょう	0.03	小麦粉	5	濃縮スープ(ボーク)	4	牛乳	206	赤みそ	2	調理用牛乳	20	中濃ソース	3	しょうゆ	7
	ごま油	0.4	しょうゆ	1.8	脱脂粉乳	5			もやし	20	片栗粉	5			牛乳	206	しょうが	1.2	脱脂粉乳	5	さとう	0.8	みりん	1		
	酢	1	赤みそ	1.2	濃縮スープ(チキン)	2	牛乳	206	冷凍豆腐	20	水	150	トマトビュレ	10			酒	1	濃縮スープ(チキン)	2	濃縮スープ(ボーク)	3				
	塩	0.4	しょうが	0.8	塩	0.75	ホールコーン	15	ごま油	0.4	中濃ソース	2	ししゃも	45	油	1	塩	0.6	塩	0.4	キャベツ	50				
	白ごま	1	酒	1	こしょう	0.04	鶏肉	20	わかめ	0.5	さとう	0.5	片栗粉	6			こしょう	0.04	こしょう	0.03	人参	5				
			片栗粉	14	水	40	人参	10	長ねぎ	10	牛乳	206	塩	0.7	油	35	キャベツ	50	ローリエ	0.01	片栗粉	4	小松菜	10		
			油	35	とろけるチーズ	10	玉ねぎ	30	小松菜	15	こしょう	0.03	しょうゆ	1.5	小松菜	15	のり	0.5	人参	5	牛乳	206	酢	2.5		
			白飯	30	白飯	30	かつお節	2.5	鶏肉	50	ナツメグ	0.01	キャベツ	50	小松菜	15										
			白菜	30	白菜	30	赤みそ	4.5	塩	0.4	赤ワイン	4	人参	5	しょうゆ	2.8	キャベツ	40	牛乳	206	白ごま	3				
			もやし	30	キャベツ	20	ほうれん草	10	白みそ	4.5	こしょう	0.03	しょうゆ	1.5	小松菜	15	きゅうり	10	大豆(ボイル)	40						
			ほうれん草	15	人参	5	濃縮スープ(チキン)	5	バター	1	白ワイン	0.5	ローリエ	0.01	にんにく	0.6										
			しょうゆ	3	きゅうり	5	塩	0.8	水	120	片栗粉	6	水	55	ごま油	1	ぶどうゼリー(食物繊維)	40	さとう	0.5	片栗粉	4	味のり	2.2		
					ひじき	1.4	こしょう	0.03	じゃがいも	80	生クリーム	3	塩	0.3												
					ホールコーン	10	しょうゆ	2	油	35	塩	0.01	こしょう	0.01												
					しょうゆ	1.6	水	130	塩	0.08	牛乳	206	白ごま	1												
					さとう	0.6																				
					塩	0.08																				
					酢	1.6																				
					からし粉	0.08																				
					サラダ油	0.6																				
					ごま油	0.6																				
					白ごま	1.6																				
				</																						

令和8年2月分学校給食基準献立予定表(詳細版)

[illegible]