

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でき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	にぎねごはん	ぶどうパン	マーポー豆腐丼	麦ごはん	サンマーメン	ビーフストロガノフ	もずく豚肉のジューシー	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	じしゃものから揚げ	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			味つけおかか				いそあえ	くだもの		味のり														
									ゼリー																	
材 料 名	チーズパン	50	米	62	ぶどうパン	50	米(委託炊飯)	80	中華麺	32	米	70	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	ブルーン発酵乳	213	冷凍豆腐	80	油	0.3	人参	10	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	ワインソーセージ(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				
	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(ポーク)	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	乾燥バセリ	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(ポーク)	2	しょうゆ	2.8	小麦粉	4	トマトピューレ	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	こしうる	0.03	小麦粉	5	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	濃縮スープ(ポーク)	4	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	トマトピューレ	10			酒	1	濃縮スープ(チキン)	2	濃縮スープ(ポーク)	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	こしうる	0.04	鶏肉	20	わかめ	0.5	さとう	0.5	片栗粉	6			さわら	60	バター	2	トマトケチャップ	10	グリンピース	3		
			片栗粉	14	水	40	人参	10	長ねぎ	10	牛乳	206	塩	0.7	油	35	キヤベツ	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			こしうる	0.03			人参	5	水	50	水	45	しょうゆ	2.8		
					パン粉	1	白菜	30	かつお節	2.5	鶏肉	50	ナツメグ	0.01	キヤベツ	50	小松菜	15					さとう	1.5		
							卵	20	赤みそ	4.5	塩	0.4	赤ワイン	4	人参	5	しょうゆ	2.8	キヤベツ	40	牛乳	206	酢	2.5		
					もやし	30	キヤベツ	20	[ほうれん草]	10	白みそ	4.5	こしうる	0.03	白松葉	15	のり	0.5	人参	5			白ごま	3		
					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	きゅうり	10	大豆(ボイル)	40				
					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	こしうる	0.03			じやがいも	80	生クリーム	3	塩	0.3			塩	0.27	油	35				
					福豆	5	ホールコーン	10	しょうゆ	2	味付けおかか	4	油	35			こしうる	0.01	酢	1.7	塩	0.16				
											塩	0.08	牛乳	206	白ごま	1			こしうる	0.03	こしうる	0.01				
																		からし粉	0.08	パブリカ	0.01					
																		サラダ油	1.8	カレーパウダー	0.01					
																		チリパウダー	0.01							
エネルギー													586kcal	627kcal	706kcal	614kcal	648kcal	608kcal	664kcal	598kcal	576kcal	629kcal	631kcal	623kcal		
たんぱく質													23.8g	25.2g	27.6g	27.0g	30.6g	24.9g	20.9g	19.6g	23.8g	29.5g	24.9g	21.6g		

令和8年2月分学校給食基準献立予定表(詳細版)