

松伏町学校給食センター ほほえみ 小学校

松伏町学校給食センター ほほえみ 小学校

② 令和 7 年度 2 月分 献立表詳細

松伏町学校給食センター ほほえみ 小学校

日	2月10日(火)		2月12日(木)		2月13日(金)		2月16日(月)		2月17日(火)		2月18日(水)	
献立名	ご飯 牛乳 トックスープ 肉団子の甘酢あん2個 回鍋肉		ご飯(彩のきずな) 牛乳 沢煮椀 銀鮭の柚子麴焼き こんにゃくの甘辛煮 ひじきのり佃煮		揚げパン(ココア) 冬野菜のクリームシチュー 野菜のガーリックソテー いちごのスティックケーキ 飲むヨーグルト		チャーハン 牛乳 キムチスープ 米粉春巻 大根とほたてのナムル ナムルドレッシング		ゆかりご飯 牛乳 玄米団子汁 鶏肉のマーマレード焼き 切干大根の煮物		麦ご飯 牛乳 中華丼 わかさぎフリッター2本 棒々鶏 棒棒鶏ドレッシング	
材料名及び分量(一人分のグラム数)		(g)		(g)		(g)		(g)		(g)		(g)
	米	75	米	75	コッペパン	50	米	65	米	75	米	68
	強化米	0.25			米油	5	強化米	0.25	強化米	0.25	麦	7
			牛乳	206	純ココアパウダー	2	豚と鶏ガラスープ	0.4	ゆかり	1.74	強化米	0.25
	牛乳	206			砂糖	9	ごま油	0.3				
			豚肉	20			焼き豚(0.5cm角切)	20	牛乳	206	牛乳	206
	トック	20	にんじん	10	鶏肉	25	なると	7				
	鶏肉	10	ねぎ	8	だいこん	20	しいたけ	0.2	豚肉	15	豚肉	25
	ねぎ	5	こまつな	10	はくさい	20	ねぎ	7	玄米団子	25	しょうが	0.6
	にんじん	10	ごぼう	5	たまねぎ	35	炒り玉子	7	にんじん	10	米油	1
	だいこん	20	豆腐干絲	10	にんじん	10	米油	1	ねぎ	10	いか	20
	たけのこ	12	えのきたけ	5	しめじ	5	中華スープ	0.2	ごぼう	10	なると	12
	にら	5	かつお厚削り	4	とうもろこし	10	塩	0.1	こまつな	15	たまねぎ	35
	濃口しょうゆ	3.5	料理酒	1	米油	0.5	こしょう	0.05	しいたけ	1	にんじん	20
	中華スープ	0.7	薄口しょうゆ	3	バター	0.5	濃口しょうゆ	1	なると	10	チンゲンサイ	12
	塩	0.5	塩	0.4	ベシヤメルソース	11	料理酒	1	料理酒	1	はくさい	45
	こしょう	0.01	水	165	牛乳	55	出来上がり量	43	にんじん型さつまあげ	7	たけのこ	10
	ごま油	1	出来上がり量	195	生クリーム	5	牛乳	206	かつお厚削り	4	うずら卵	10
	水	125			塩	0.25	鶏肉	20	水	140	きくらげ	0.5
	ごま	0.7	銀鮭柚子麴焼き	60	こしょう	0.02	はくさい	10	出来上がり量	200	中華スープ	0.8
	出来上がり量	200	米油	0.6	コンソメ	0.5	にんじん	8			オイスターソース	1
					水	30	ねぎ	8	鶏肉	50	豚肉	3
	肉団子の甘酢あん	60	こんにゃく	25	出来上がり量	210	にら	8	米油	0.5	塩	0.5
			鶏肉	20			きくらげ	0.3	マーマレード	4	砂糖	0.25
	豚肉	20	しょうが	0.6	ブロッコリー	30	しょうが	0.5	濃口しょうゆ	3.2	料理酒	1.2
	キャベツ	20	濃口しょうゆ	0.5	キャベツ	30	豆腐	20	白ワイン	1.44	こしょう	0.01
	にんじん	8	料理酒	0.5	ショルダーベーコン	5	キムチ	8	砂糖	0.96	ごま油	1.2
	ねぎ	10	しめじ	10	オリーブオイル	0.3	白みそ	4	でん粉	0.4	でん粉	4.5
	しょうが	0.1	にんじん	6	にんにく	0.3	赤みそ	4	水	3.2	水	40
	ピーマン	10	さやいんげん	5	コンソメ	0.05	中華スープ	0.5			出来上がり量	190
	赤ピーマン	10	米油	1	塩	0.15	鶏ガラスープ	5	切干しだいこん	6		
	テンメンジャン	1	濃口しょうゆ	2.4	こしょう	0.01	水	120	にんじん	8	わかさぎフリッター	22
	料理酒	0.5	砂糖	1.2	出来上がり量	43	出来上がり量	200	油揚げ	3	米油	2.2
	薄口しょうゆ	2	みりん風調味料	1.5			米粉春巻	50	米油	0.5		
	中華スープ	0.5	料理酒	1.5	いちごのステックケーキ	25	米油	5	砂糖	0.7	キャベツ	20
	こしょう	0.01	和風だし	0.3			だいこん	40	料理酒	0.8	きゅうり	15
	でん粉	0.8	ごま	0.5	飲むヨーグルトマスカット	125	にんじん	8	みりん風調味料	0.8	にんじん	5
	水	0.8	出来上がり量	46			えのきたけ	5	濃口しょうゆ	3	ささみレトルト	12.5
	米油	1					帆立貝フレーク	5	和風だし	0.25	出来上がり量	45
	ごま油	0.2	ひじきのり佃煮	8			出来上がり量	30	水	10		
	出来上がり量	73					ナムルドレッシング	4.2	出来上がり量	43	棒々鶏ドレッシング	6.25

③ 令和 7 年度 2 月分 献立表詳細

松伏町学校給食センター ほほえみ 小学校

日	2月19日(木)		2月20日(金)		2月24日(火)		2月25日(水)		2月26日(木)		2月27日(金)	
献立名	地粉うどん 牛乳 おかめうどん 信田煮 ごま和え		麦ご飯 牛乳 ビーフカレー ヒレカツ 大根サラダ 青じそドレッシング いよかん		麦ご飯 牛乳 マーボー丼 ねぎみそパオズ クイッティオのアジアン炒め		はちみつパン 牛乳 ニョッキ入り田舎風スープ 照焼チキン かぼちゃのサラダ マヨネーズ		ご飯(彩のきずな) 牛乳 吉野汁 鯖のみそ煮 蓮根とひじきのサラダ ごまクリーミードレッシング		麦ご飯 牛乳 ホワイトカレー えびカツ 野菜ソテー	
		(g)		(g)		(g)		(g)		(g)		(g)
材料名及び分量 (一人分のグラム数)	地粉うどん	80	米	68	米	68	はちみつパン	50	米	75	米	68
	牛乳	206	麦	7	麦	7					麦	7
			強化米	0.25	強化米	0.25	牛乳	206	牛乳	206	強化米	0.25
					牛乳	206						
	鶏肉	20	牛乳	206	冷凍豆腐	90	フランクフルト	10	鶏肉	20	牛乳	206
	にんじん	5			豚肉	25	ニョッキポテト	20	だいこん	20		
	しいたけ	1	牛肉	30	にんじん	10	だいこん	20	にんじん	10	鶏肉	25
	油揚げ	5	じゃがいも	30	ねぎ	14	たまねぎ	15	ねぎ	5	じゃがいも	40
	ねぎ	10	たまねぎ	40	たけのこ	15	にんじん	10	しめじ	5	たまねぎ	40
	ほうれんそう	10	にんじん	25	グリんピース	3	ねぎ	10	こまつな	10	にんじん	20
	梅型かまぼこ	5	グリんピース	3	しいたけ	0.5	しめじ	5	豆腐	15	にんにく	0.3
	焼ふ	1.5	脱脂粉乳	2	しょうが	0.5	バター	0.5	かつお厚削り	3	牛乳	45
	混合厚削り	4	トマトケチャップ	2	にんにく	0.4	コンソメ	1.5	料理酒	1	鶏ガラスープ	10
	砂糖	0.4	ウスターソース	2	赤みそ	3	薄口しょうゆ	1	みりん風調味料	0.5	ホワイトルウ	1
	濃口しょうゆ	8	カレールウ甘口	12	濃口しょうゆ	8	塩	0.3	にんじん型さつまあげ	0.5	ホワイトカレールウ	11
	塩	0.1	カレールウ中辛口	3	砂糖	1	こしょう	0.01	薄口しょうゆ	3	ポタージュベース	3
	料理酒	1	カレー粉	0.05	中華スープ	0.65	白ワイン	0.5	でん粉	1.5	粉チーズ	2
	みりん風調味料	1	にんにく	0.3	豆板醤	0.3	米油	1	水	125	米油	1
	でん粉	2	鶏レバー	2	でん粉	3.5	水	120	出来上がり量	200	水	45
	水	165	米油	1	ごま油	1	出来上がり量	200			出来上がり量	210
	出来上がり量	220	水	90	米油	0.4			さば	50		
			出来上がり量	215	水	50	鶏肉の照焼き	50	しょうが	0.5	えびカツ	40
	信田煮	60			出来上がり量	195			料理酒	0.6	米油	4
			ヒレカツ	30	ねぎみそパオズ	25	かぼちゃ	40	濃口しょうゆ	0.8		
	こまつな	25	米油	3			きゅうり	12	砂糖	3	キャベツ	30
	はくさい	25			ビーフン	7	たまねぎ	8	みりん風調味料	2	にんじん	10
もやし	20			えび	15	出来上がり量	50	赤みそ	5	ピーマン	3	
ねりごま	5.5	だいこん	50	たまねぎ	15			和風だし	0.15	ハム	10	
濃口しょうゆ	2	きゅうり	10	にら	5	マヨネーズ	6	でん粉	0.5	バター	0.5	
砂糖	1.5	みずな	8	しめじ	8			水	8	コンソメ	0.15	
出来上がり量	45	出来上がり量	35	中華スープ	0.13					塩	0.1	
				塩	0.04			干しひじき	1	こしょう	0.01	
		青じそドレッシング	6.25	こしょう	0.01			キャベツ	25	出来上がり量	33	
				薄口しょうゆ	1.4			れんこん	15			
		いよかん	50	ナンプラー	1			にんじん	5			
				オイスターソース	0.5			出来上がり量	36			
				料理酒	1							
				砂糖	0.5			ごまクリーミードレッシング	6.25			
				ごま油	1.5							
				米油	1							
				出来上がり量	48							