

## ① 令和 7 年度 2 月分 献立表詳細

日	2月2日(月)	2月3日(火)	2月4日(水)	2月5日(木)	2月6日(金)	2月9日(月)					
献立名	ご飯 牛乳 スープ餃子 たらの甘辛炒め ナタデココ入りフルーツミックス	ご飯(彩のきずな) 牛乳 みそけんちん汁 いわしの梅煮 千草炒め 豆乳プリン	ツイストパン 牛乳 ブラウンシチュー アンサンブルエッグ コールスロー コールスロードレッシング	中華麺 牛乳 豚骨ラーメン 錦糸しゅうまい2個 パンサンスー	茶飯 牛乳 おでん ささみの竜田揚げ梅しそ巻き ごぼうサラダ ソイドレッシング	ご飯 牛乳 チキンブロス 豚肉のトマトソース ツナサラダ イタリアンドレッシング					
材料名及び分量(一人分のグラム数)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)					
米 強化米	75 0.25	米	75	ツイストパン	40	中華麺					
牛乳	206	牛乳	206	牛乳	206	牛乳					
水餃子 豚肉 にんじん はくさい にら もやし ねぎ しいたけ 中華スープ 豚と鶏ガラスープ 薄口しょうゆ 塩 こしょう ごま油 水 出来上がり量	30 10 10 15 5 15 8 1.2 0.6 4 2 0.6 0.01 1 120 200	豚肉 さといも にんじん だいこん ごぼう ねぎ しいたけ 豆腐 煮干し 混合厚削り 赤みそ 白みそ 水 出来上がり量	15 20 10 15 8 5 0.5 15 2 2 4.5 4.5 140 200	じやがいも たまねぎ にんじん グリンピース トマトケチャップ トマト ハヤシルウ デミグラスソース 赤ワイン コンソメ こしょう しょうが にんにく 米油 水 出来上がり量	30 40 20 5 12 10 10 15 1 0.2 0.01 0.3 0.3 1 60	焼き豚(1cm幅切) もやし こねぎ メンマ チンゲンサイ きくらげ しょうが 米油 豚骨ラーメンスープ素 豚と鶏ガラスープ 薄口しょうゆ こしょう 水 出来上がり量	20 30 5 10 15 1 0.6 1 12 10 2 0.01 120 220	米 強化米 濃口しょうゆ 料理酒 米油	75 0.25 3 0.5 0.3	米 強化米	75 0.25
たらでん粉付き 米油 たまねぎ ピーマン 赤ピーマン 米油 濃口しょうゆ 砂糖 出来上がり量	50 5 10 5 5 1 3.5 3 58	炒り玉子 かまぼこ ほうれん草 もやし キャベツ 米油 和風だし 濃口しょうゆ 塩 出来上がり量	10 10 10 10 20 1 0.2 0.15 0.1 43	アンサンブルエッグ キャベツ きゅうり にんじん にんじん 出来上がり量	50 40 15 5 10 45	錦糸しゅうまい はるさめ きゅうり にんじん キャベツ ごま 濃口しょうゆ 穀物酢 ごま油 砂糖 塩 出来上がり量	48 4.5 15 5 10 0.5 2 2 1 1.5 0.1 48	牛乳	206	牛乳	206
ミックスフルーツ ナタデココ 出来上がり量	60 20 100	豆乳プリン	40	コールスロードレッシング	6.25	ソイドレッシング	6.25	鶏肉 たまねぎ にんじん キャベツ かぶの葉 かぶ 米 コンソメ 薄口しょうゆ 塩 こしょう ベーリーフ 水 出来上がり量	30	牛乳	206
								豚肉(A) 米油 トマト トマトケチャップ たまねぎ にんにく オリーブオイル 砂糖 赤ワイン 水	50		
								だいこん きゅうり どうもろこし ツナフレーク 出来上がり量	40		
								イタリアンドレッシング	6.25		

## ② 令和 7 年度 2 月分 献立表詳細

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 銀鮭の柚子麹焼き 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 <sup>1</sup> いちごのステックケーキ 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 強化米	75 0.25	米	75	コッペパン 米油 純ココアパウダー 砂糖	50 5 2 9	米 強化米 豚と鶏ガラスープ ごま油 焼き豚(0.5cm角切) なると しいたけ ねぎ こまつな ごぼう 豆腐干絲 豆乳 えのきたけ たまねぎ にんじん しめじ とうもろこし 米油 中華スープ 塩 こしょう 濃口しょうゆ 料理酒 薄口しょうゆ 塩 水 出来上がり量	65 0.25 0.4 0.3 20 7 0.2 7 7 10 10 1 0.2 0.1 0.05 1 1 43	米 強化米 ゆかり 牛乳	75 0.25 1.74 206	米 麦 強化米	68 7 0.25
牛乳	206	豚肉	20	鶏肉 だいこん ねぎ こまつな ごぼう 豆腐干絲 豆乳 えのきたけ たまねぎ にんじん しめじ とうもろこし 米油 バター ベシャメルソース 牛乳 生クリーム 塩 こしょう 濃口しょうゆ 料理酒 薄口しょうゆ 塩 水 出来上がり量	25 20 35 10 5 10 1 3 0.5 0.5 11 55 5 0.25 0.02 0.5 30 210	豚肉 玄米団子 にんじん ねぎ 炒り玉子 米油 中華スープ 塩 こしょう 濃口しょうゆ 料理酒 出来上がり量 牛乳	15 25 10 10 10 15 1 10 1 1 7 140	豚肉 玄米団子 にんじん ねぎ 豚肉 米油 はくさい 出来上がり量	25 1 12 35 20 45 10 10 1 1 10 200		
トック 鶏肉 ねぎ にんじん だいこん たけのこ にら 濃口しょうゆ 中華スープ 塩 こしょう ごま油 水 ごま 出来上がり量	20 10 5 10 20 12 5 3.5 0.7 0.5 0.01 1 125 0.7 200	銀鮭柚子麹焼き 米油	60 0.6	鶏肉 こしょう コンソメ 水 出来上がり量	20 10 8 8 8	鶏肉 はくさい にんじん ねぎ にら きくらげ しょうが ブロッコリー キャベツ 濃口しょうゆ 豆腐 ショルダーベーコン オリーブオイル にんにく コンソメ 塩 こしょう 出来上がり量	50 0.5 4 3.2 20 1.44 8 0.96 4 0.4 3.2 6 8 3 50 120 200	鶏肉 米油 マーマレード 濃口しょうゆ 白ワイン 砂糖 でん粉 水 切干しだいこん にんじん 油揚げ 米粉春巻 米油 砂糖 だいこん にんじん えのきたけ 帆立貝フレーク 出来上がり量 ナムルドレッシング	50 0.5 0.25 1.2 0.01 0.01 1.2 4.5 40 190 22 2.2 20 15 5 12.5 45 6.25		
肉団子の甘酢あん	60	こんにゃく 鶏肉	25 20	ブロッコリー キャベツ 濃口しょうゆ 豆腐 ショルダーベーコン オリーブオイル にんにく コンソメ 塩 こしょう 出来上がり量	30 30 5 0.3 0.3 0.05 0.15 0.01 43	鶏ガラスープ 水 出来上がり量 いちごのステックケーキ	5 120 200 50 5 40 8 5 30 4.2	わかさぎフリッター 米油 キヤベツ きゅうり にんじん ささみレトルト 出来上がり量 棒棒鶏ドレッシング	22 2.2 20 15 5 12.5 45 43		
豚肉 キャベツ にんじん ねぎ しょうが ピーマン 赤ピーマン テンメンジャン 料理酒 薄口しょうゆ 中華スープ こしょう でん粉 水 米油 ごま油 出来上がり量	20 20 8 10 0.1 10 10 1 0.5 0.5 0.01 0.8 0.8 1 0.2 73	ひじきのり佃煮	8	出来上がり量	46						

## ③ 令和 7 年度 2 月分 献立表詳細

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 マーぼー丼 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 ニヨ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					
材料名及び分量 ～一人分のグラム数～	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)	(g)					
地粉うどん	80	米 麦 強化米	68 7 0.25	米 麦 強化米	68 7 0.25	米					
牛乳	206	牛乳	206	牛乳	206	牛乳					
鶏肉 にんじん しいたけ 油揚げ ねぎ ほうれんそう 梅型かまぼこ 焼ふ 混合厚削り 砂糖 濃口しょうゆ 塩 料理酒 みりん風調味料 でん粉 水 出来上がり量	20 5 1 5 10 10 5 1.5 4 0.4 8 0.1 1 1 165 220	牛乳 牛肉 じゃがいも たまねぎ にんじん グリンピース グリンピース 脱脂粉乳 トマトケチャップ ウスターーソース カレールウ甘口 カレールウ中辛口 カレー粉 にんにく にんにく 鶏レバー 米油 水 出来上がり量	206 30 30 40 25 3 0.5 2 2 2 12 3 0.05 0.3 2 1 1 90 215	冷凍豆腐 豚肉 にんじん ねぎ たけのこ グリンピース しいたけ しょうが にんにく 赤みそ 濃口しょうゆ 砂糖 中華スープ 豆板醤 でん粉 ごま油 米油 水 出来上がり量	90 25 10 14 15 3 0.5 0.5 0.4 3 8 1 0.65 0.3 0.5 1 1 1 50 195	フランクフルト ニヨッキポテト だいこん たまねぎ にんじん ねぎ しめじ バター コンソメ 薄口しょうゆ 塩 こしょう 白ワイン 米油 水 出来上がり量	10 20 20 15 10 10 5 0.5 1.5 1 0.3 0.01 0.5 1 120 200	鶏肉 だいこん にんじん ねぎ しめじ 豆腐 かつお厚削り 料理酒 みりん風調味料 にんじん型さつまあげ 薄口しょうゆ でん粉 水 出来上がり量	20 20 10 5 5 10 10 15 3 1 0.5 0.5 125 200	牛乳	206
信田煮	60	ヒレカツ 米油	30 3	ねぎみそパオズ ビーフン えび だいこん きゅうり にら みずな 出来上がり量	25 7 15 50 10 5 8 35	かぼちゃ きゅうり たまねぎ 出来上がり量 マヨネーズ	40 12 8 50 6	さば しょうが 料理酒 濃口しょうゆ 砂糖 みりん風調味料 赤みそ 和風だし でん粉 水	50 0.5 0.6 0.8 3 2 5 0.15 0.5 8	さば えびカツ 米油	40 4
こまつな はくさい もやし ねりごま 濃口しょうゆ 砂糖 出来上がり量	25 25 20 5.5 2 1.5 45	青じそドレッシング いよかん	6.25 50	こしょう 薄口しょうゆ ナンブラー オイスターーソース 料理酒 砂糖 ごま油 米油 出来上がり量	0.01 1.4 1 0.5 1 0.5 1.5 1 48	干しひじき キャベツ れんこん にんじん 出来上がり量 ごまクリーミードレッシング	1 25 15 5 36 6.25	キャベツ にんじん ピーマン ハム バター コンソメ 塩 こしょう 出来上がり量	30 10 3 10 0.5 0.15 0.1 0.01 33		