

松伏町学校給食センター ほほえみ 中学校

松伏町学校給食センター ほほえみ 中学校

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 四角チーズ		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 いかのバジル風味焼き 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3本 棒棒鶏 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	100	米	100	コッペパン	60	米	88	米	100	米	90
	強化米	0.3			米油	6	強化米	0.3	強化米	0.3	麦	10
			牛乳	206	純ココアパウダー	2.4	豚と鶏ガラスープ	0.48	ゆかり	2.09	強化米	0.3
	牛乳	206			砂糖	10.8	ごま油	0.36				
			豚肉	24	鶏肉	30	焼き豚(0.5cm角切)	24	牛乳	206	牛乳	206
	トック	24	にんじん	12	だいこん	24	なると	8.4				
	鶏肉	12	ねぎ	9.6	はくさい	24	しいたけ	0.24	豚肉	18	豚肉	30
	ねぎ	6	こまつな	12	たまねぎ	42	ねぎ	8.4	玄米団子	30	しょうが	0.72
	にんじん	12	ごぼう	6	にんじん	12	炒り玉子	8.4	にんじん	12	米油	1.2
	だいこん	24	豆腐干絲	12	しめじ	6	米油	1.2	ねぎ	12	いか	24
	たけのこ	14.4	えのきたけ	6	とうもろこし	12	中華スープ	0.24	ごぼう	12	なると	14.4
	にら	6	かつお厚削り	4.8	米油	0.6	塩	0.12	こまつな	18	たまねぎ	42
	濃口しょうゆ	4.2	料理酒	1.2	バター	0.6	こしょう	0.06	しいたけ	1.2	にんじん	24
	中華スープ	0.84	薄口しょうゆ	3.6	ベシヤメルソース	13.2	濃口しょうゆ	1.2	なると	12	チンゲンサイ	14.4
	塩	0.6	塩	0.48	牛乳	66	料理酒	1.2	料理酒	1.2	はくさい	54
	こしょう	0.01	水	198	生クリーム	6	牛乳	206	薄口しょうゆ	8.4	たけのこ	12
	ごま油	1.2	出来上がり量	230	塩	0.3	鶏肉	24	かつお厚削り	4.8	うずら卵	12
	水	150			こしょう	0.02	はくさい	12	水	168	きくらげ	0.6
	ごま	0.84	銀鮭柚子麴焼き	70	コンソメ	0.6	にんじん	9.6	出来上がり量	240	中華スープ	0.96
	出来上がり量	240	米油	0.7	水	36	ねぎ	9.6			オイスターソース	1.2
					出来上がり量	255	にら	9.6	鶏肉	60	薄口しょうゆ	3.6
	肉団子の甘酢あん	60	こんにゃく	30	いか	50	きくらげ	0.36	米油	0.6	塩	0.6
	豚肉	24	鶏肉	24	バジル	0.12	しょうが	0.6	マーマレード	5	砂糖	0.3
	キャベツ	24	しょうが	0.72	ガーリックパウダー	0.12	豆腐	24	濃口しょうゆ	4	料理酒	1.44
	にんじん	9.6	濃口しょうゆ	0.6	薄口しょうゆ	0.24	キムチ	9.6	白ワイン	1.8	こしょう	0.01
	ねぎ	12	料理酒	0.6	こしょう	0.02	キムチのもと	1	砂糖	1.2	ごま油	1.44
	しょうが	0.12	しめじ	12	塩	0.24	白みそ	4.8	でん粉	0.5	でん粉	4.8
	ピーマン	12	にんじん	7.2	白ワイン	1.8	赤みそ	4.8	水	4	水	48
	赤ピーマン	12	さやいんげん	6	オリーブオイル	1.0	中華スープ	0.6			出来上がり量	228
	テンメンジャン	1.2	米油	1.2	ブロッコリー	36	鶏ガラスープ	6	切干しだいこん	7.2		
	料理酒	0.6	濃口しょうゆ	2.88	キャベツ	36	水	144	にんじん	9.6	わかさぎフリッター	33
	薄口しょうゆ	2.4	砂糖	1.44	ショルダーベーコン	6	出来上がり量	240	油揚げ	3.6	米油	3.3
	中華スープ	0.6	みりん風調味料	1.8	オリーブオイル	0.36	米粉春巻	50	米油	0.6		
	こしょう	0.01	料理酒	1.8	にんにく	0.36	米油	5	砂糖	0.84	キャベツ	24
	でん粉	0.96	和風だし	0.36	コンソメ	0.06	だいこん	48	料理酒	0.96	きゅうり	18
	水	0.96	ごま	0.6	塩	0.18	にんじん	9.6	みりん風調味料	0.96	にんじん	6
	米油	1.2	出来上がり量	53	こしょう	0.02	えのきたけ	6	濃口しょうゆ	3.6	ささみレトルト	15
	ごま油	0.24			出来上がり量	48	帆立貝フレーク	6	和風だし	0.3	出来上がり量	53
	出来上がり量	80	ひじきのり佃煮	8	いちごのステックケーキ	25	出来上がり量	40	水	12		
	チーズ	15			飲むヨーグルトマスカット	125	ナムルドレッシング	5	出来上がり量	53	棒棒鶏ドレッシング	7.5

松伏町学校給食センター ほほえみ 中学校

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2個 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2個 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			
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	100	米	90	米	90	はちみつパン	80	米	100	米	90		
	牛乳	206	麦	10	麦	10	牛乳	206	牛乳	206	麦	10		
			強化米	0.3	強化米	0.3					強化米	0.3		
	鶏肉	24	牛乳	206	冷凍豆腐	108	フランクフルト	12	鶏肉	24	牛乳	206		
	にんじん	6	牛肉	36	豚肉	30	ニョッキポテト	24	だいこん	24	鶏肉	30		
	しいたけ	1.2			にんじん	12	だいこん	24	にんじん	12				
	油揚げ	6			ねぎ	16.8	たまねぎ	18	ねぎ	6				
	ねぎ	12			たけのこ	18	にんじん	12	しめじ	6				
	ほうれんそう	12			グリんピース	3.6	ねぎ	12	こまつな	12				
	梅型かまぼこ	6			しいたけ	0.6	しめじ	6	豆腐	18				
	焼ふ	1.8			しょうが	0.6	バター	0.6	かつお厚削り	3.6				
	混合厚削り	4.8			にんにく	0.48	コンソメ	1.8	料理酒	1.2				
	砂糖	0.48			赤みそ	3.6	薄口しょうゆ	1.2	みりん風調味料	0.6				
	濃口しょうゆ	9.6			濃口しょうゆ	9.6	塩	0.36	塩	0.6				
	塩	0.12	砂糖	1.2	こしょう	0.01	薄口しょうゆ	3.6						
	料理酒	1.2	中華スープ	0.78	白ワイン	0.6	でん粉	1.8						
	みりん風調味料	1.2	豆板醤	0.36	米油	1.2	水	150						
	でん粉	2.4	でん粉	4.2	水	144	出来上がり量	240						
	水	198	ごま油	1.2	出来上がり量	225	さば	60	えびカツ	60				
	出来上がり量	264	米油	0.48	水	60		しょうが		0.6	米油	6		
	信田煮	60	水	108	鶏肉の照焼き	60		料理酒		0.72	キャベツ	36		
			出来上がり量	240	ねぎみそパオズ	50		濃口しょうゆ		0.96			にんじん	12
	こまつな	30	ヒレカツ	60	ビーフン	8.4		砂糖		3.6			ピーマン	3.6
	はくさい	30	米油	6	えび	18	みりん風調味料	2.4	ハム	12				
	もやし	24	だいこん	60	たまねぎ	18	赤みそ	6	バター	0.6				
	ねりごま	6.6			にら	6	和風だし	0.18	コンソメ	0.18				
	濃口しょうゆ	2.4			しめじ	9.6	でん粉	0.6	塩	0.12				
	砂糖	1.8			中華スープ	0.15	水	9.6	こしょう	0.02				
	出来上がり量	54	出来上がり量	43	塩	0.05			出来上がり量	40				
			青じそドレッシング	7.5	薄口しょうゆ	1.68			干しひじき	1.2				
			いよかん	50	ナンプラー	1.2			キャベツ	30				
					オイスターソース	0.6			れんこん	18				
					料理酒	1.2			にんじん	6				
					砂糖	0.6			出来上がり量	43				
					ごま油	1.8			ごまクリーミードレッシング	7.5				
		米油			1.2									
		出来上がり量			53									