

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3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2個 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	100 0.3	米	100	ツイストパン	70	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	40 12 12 18 6 18 9.6 1.44 0.72 4.8 2.4 0.72 0.02 1.2 144 240	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	18 24 12 18 9.6 6 0.6 18 2.4 2.4 5.4 5.4 168 240	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	36 48 24 6 14.4 12 12 18 1.2 0.24 0.02 0.36 0.36 1.2 72	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	24 36 6 12 18 1.2 0.72 1.2 14.4 12 2.4 0.01 144 264	米 強化米 濃口しょうゆ 料理酒 米油	100 0.3 3.6 0.6 0.36	米 強化米	100 0.3
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	60 6 12 6 6 1.2 4.2 3.6 65	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	12 12 12 12 24 1.2 0.24 0.18 0.12 53	アンサンブルエッグ キャベツ にんじん ごま 濃口しょうゆ 出来上がり量	62.5 48 12 0.6 53	はるさめ きゅうり にんじん キャベツ きゅうり にんじん 出来上がり量	5.4 18 6 12 18 12 53	錦糸しゅうまい 出来上がり量	72	豚肉(A) 米油 トマト トマトケチャップ たまねぎ にんにく ごぼう にんじん きゅうり 砂糖 赤ワイン 水	60 0.6 9.6 8.4 3.6 0.12 0.6 0.3 0.24 6
ミックスフルーツ ナタデココ 出来上がり量	72 24 120	豆乳プリン	40	コールスロードレッシング	7.5	出来上がり量	58	ソイドレッシング	7.5	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	48 12 12 9.6 40
										イタリアンドレッシング	7.5

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 中学校

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 四角チーズ	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 いかのバジル風味焼き 野菜のガーリックソテー ^{野菜のガーリックソテー} 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3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	100 0.3	米	100	コッペパン 米油 純ココアパウダー	60 6 2.4	米 強化米 豚と鶏ガラスープ ごま油 焼き豚(0.5cm角切)	88 0.3 0.48 0.36	米 強化米 ゆかり	100 0.3 2.09	米 麦 強化米	90 10 0.3
牛乳	206	牛乳	206	砂糖	10.8	なると しいたけ ねぎ 炒り玉子 米油 中華スープ 塩 こしよう 濃口しょうゆ 料理酒	24 8.4 0.24 8.4 8.4 1.2 0.24 0.12 0.06 1.2	牛乳	206	牛乳	206
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	24 12 6 12 24 14.4 6 4.2 0.84 0.6 0.01 1.2 150 0.84 240	豚肉 にんじん ねぎ こまつな ごぼう 豆腐干絲 えのきたけ かつお厚削り 料理酒 薄口しょうゆ 塩 水 出来上がり量	24 12 9.6 12 6 12 6 4.8 1.2 3.6 0.48 198 230	鶏肉 だいこん はくさい 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 コンソメ 水 出来上がり量	30 24 24 42 12 12 12 12 13.2 66 6 0.3 0.02 0.6 36 255	鶏肉 だいこん はくさい 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 コンソメ 水 出来上がり量	24 8.4 0.24 8.4 8.4 8.4 1.2 0.24 0.12 0.06 1.2 1.2 206	豚肉 玄米団子 にんじん ねぎ ごぼう なると 料理酒 牛乳 鶏肉 はくさい にんじん ねぎ にら きくらげ しょうが 豆腐 キムチ キムチのもと 白みそ 赤みそ 中華スープ 鶏ガラスープ 水 出来上がり量	18 30 12 12 12 18 12 12 12 12 12 12 240	豚肉 しょうが 米油 いか なると たまねぎ にんじん チンゲンサイ はくさい たけのこ うずら卵 きくらげ 中華スープ オイスターソース 薄口しょうゆ	30 0.72 1.2 24 42 14.4 24 24 14.4 54 12 12 0.6 0.96 1.2 3.6
肉団子の甘酢あん 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	60 24 24 9.6 12 0.12 12 12 1.2 0.6 2.4 0.6 0.01 0.96 0.96 1.2 0.24 80	こんにゃく 鶏肉 しょうが 濃口しょうゆ 料理酒 しめじ にんじん さやいんげん 米油 濃口しょうゆ 砂糖 みりん風調味料 料理酒 和風だし ごま 出来上がり量	30 24 0.72 0.6 0.6 12 7.2 6 1.2 2.88 1.44 1.8 1.8 0.36 0.36 53	いか バジル ガーリックパウダー 薄口しょうゆ こしょう 塩 白ワイン オリーブオイル ブロッコリー キャベツ 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 0.12 0.12 0.24 0.02 0.24 1.8 1.0 36 36 6 0.36 0.36 0.36 0.36 0.36 144 240	鶏ガラスープ 水 出来上がり量 米粉春巻 米油 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	6 144 240 50 5 48 9.6 6 6 40	切干したいこん にんじん 油揚げ 米粉春巻 米油 砂糖 料理酒 みりん風調味料 濃口しょうゆ 和風だし 水 出来上がり量	7.2 9.6 3.6 0.6 0.84 0.96 0.96 3.6 0.3 12 53	わかさぎフリッター 米油	33 3.3
チーズ	15	ひじきのり佃煮	8	いちごのステックケーキ 飲むヨーグルトマスカット	25 125	ナムルドレッシング	5	出来上がり量	出来上がり量	出来上がり量	7.5

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)					
地粉うどん	100	米 麦 強化米	90 10 0.3	米 麦 強化米	90 10 0.3	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	24 6 1.2 6 12 12 6 1.8 4.8 0.48 9.6 0.12 1.2 1.2 2.4 2.4 198 264	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 ガラムマサラ にんにく 鶏レバー 米油 水 出来上がり量	206 36 36 48 30 3.6 3.6 2.4 2.4 2.4 10 8 0.1 0.05 0.36 2.4 1.2 108 240	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 カシウ カレー粉 ガラムマサラ にんにく 鶏レバー 米油 水 出来上がり量	108 30 12 16.8 18 3.6 0.6 0.6 0.48 3.6 9.6 1.2 0.78 0.36 4.2 1.2 0.48 60 234	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 豆板醤 米油 水 出来上がり量	12 24 24 18 12 12 6 0.6 1.8 1.2 0.36 0.01 0.6 1.2 144 225	鶏肉 だいこん にんじん ねぎ しめじ こまつな 豆腐 かつお厚削り 料理酒 みりん風調味料 塩 薄口しょうゆ でん粉 水 出来上がり量	24 24 12 6 6 12 18 3.6 1.2 0.6 0.6 1.8 1.2 150 240	牛乳	206
信田煮	60	出来上がり量	240	ねぎみそパオズ	50	さば しょうが 料理酒 濃口しょうゆ 鶏肉の照焼き					
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	30 30 24 6.6 2.4 1.8 54	ヒレカツ 米油 だいこん きゅうり みずな 出来上がり量	60 6 60 12 10 43	ビーフン えび たまねぎ にら しめじ 中華スープ 塩 こしょう 薄口しょうゆ ナンブラー	8.4 18 18 6 9.6 0.15 0.05 0.02 1.68 1.2	かぼちゃ きゅうり たまねぎ 出来上がり量 マヨネーズ	48 14.4 9.6 60 8	さば しょうが 料理酒 濃口しょうゆ 鶏肉の照焼き	60 0.6 0.72 0.96	えびカツ 米油	
青じそドレッシング いよかん		7.5 50		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		干しひじき キャベツ れんこん にんじん 出来上がり量	1.2 30 18 6 43	干しひじき キャベツ れんこん にんじん 出来上がり量	40		
				53		ごまクリーミードレッシング	7.5				