

2024年02月分献立明細表

分量は小学校（3年）基準値、単位はすべて(g)です。◆は加工品です。

学校給食センター(輪之内町)

01(木)	02(金)	05(月)	06(火)	07(水)	08(木)	09(金)	13(火)	14(水)	15(木)	
【ソフトスパゲッティ(式類)】 ◆ソフトスパゲッティ(式類) 1袋	【ひじきごはん】 ◆米油 0.5 ◆和風だしの素 1 こめ 73 強化米 0.22 麦 7	【麦ごはん】 こめ 73 強化米 0.22 麦 7	【黒パン】 ◆黒パン 1個	【わかめごはん】 ◆わかめごはんの素 1.7 こめ 73 強化米 0.22 麦 7	【麦ごはん】 こめ 73 強化米 0.22 麦 7	【麦ごはん】 こめ 73 強化米 0.22 麦 7	【米粉食パン】 ◆米粉食パン 2枚	【麦ごはん】 こめ 73 強化米 0.22 麦 7	【一食中華麺】 ◆一食中華めん 1袋	
【いかのカレーパジル焼き】 ◆白ワイン 1 ◆カレーアロマ 0.3 いか 50 ◆オリーブ油 1.5 塩 0.3 ◆しろこしょう 0.02 にんにく 0.1 乾燥パジル 0.02	【小さいわしのフライ】 ◆小さいわしのフライ 30 ◆大豆油 3	【鶏肉の香味焼き】 ◆ごま油 0.3 とり肉 50 砂糖 0.6 ねぎ 2 ◆清酒 1 ◆こいくちしょうゆ 4 しょうがおろし 0.5 にんにく 1	【鶏肉の香味焼き】 ◆白ワイン 12 ◆ノンエッグマヨネーズ 12 さけ 50 塩 0.2 ◆しろこしょう 0.02 にんにく 0.2 乾燥パセリ 0.1	【五目厚焼き卵】 ◆五目厚焼き卵 50	【ハンバーグ】 ◆和風だしの素 0.1 ◆ハンバーグ 60 ◆でん粉 0.3 だいこん(おろし) 10 砂糖 1 ◆みりん 1.2 ◆こいくちしょうゆ 2.2	【豚丼の具】 ◆米油 0.3 ◆和風だしの素 0.5 つきこんにやく 15 ごぼう 15 豚肉 40 砂糖 2.5 たまねぎ 45 にんじん 10 ねぎ 15 ◆清酒 2 ◆みりん 1 ◆こいくちしょうゆ 7 しょうがおろし 0.5	【ハムカツ】 ◆大豆油 4 砂糖 0.3 ◆ウスターソース 1	【チキンナゲット】 ◆チキンナゲット 40 ◆大豆油 3	【ほうれん草入りリシューマイ】 ◆ほうれん草入りリシューマイ 36	
【キャベツのサラダ】 ◆オリーブ油 1 砂糖 1.8 キャベツ 40 きゅうり 8 スイートコーン 8 ◆こいくちしょうゆ 2 ◆米酢 1.5	【なばなのごまあえ】 すりごま 1 いりごま 1 なばな 20 りよくとろもやし 30 ◆みりん 0.7 ◆こいくちしょうゆ 2.2	【たまねぎのみそ汁】 ◆合わせみそ 10 ◆だしパック 2.5 じゃがいも 20 たまねぎ 25 ねぎ 5 わかめ 0.3	【大根サラダ】 こまつな 15 だいこん 40 にんじん 7	【肉じゃが】 ◆米油 0.5 ◆和風だしの素 0.3 じゃがいも 40 つきこんにやく 10 えだまめ 3 豚肉 20 砂糖 2 たまねぎ 25 にんじん 10 ◆清酒 1 ◆みりん 0.5 ◆こいくちしょうゆ 3.5	【根菜みそ汁】 ◆赤みそ 10 ◆だしパック 2.5 こんにやく 5 ごぼう 10 れんこん 15 だいこん 30 にんじん 10 ねぎ 5	【かぼちゃコロケ】 ◆かぼちゃコロケ 50 ◆大豆油 4	【小松菜入りポテトサラダ】 じゃがいも 10 こまつな 10 スイートコーン 10 塩 0.1 ◆しろこしょう 0.01	【関東煮】 ◆和風だしの素 0.8 ◆玉はんぺん 15 こんにやく 15 さといも 25 砂糖 0.5 だいこん 45 にんじん 10 うずらたまご 20 ◆みりん 1 ◆こいくちしょうゆ 2 うすくちしょうゆ 3	【しょうゆラーメンの汁】 ◆中華スープの素 1.8 ◆ごま油 0.5 ◆醤油ラーメンの素 6 ◆なると 6 豚肉 20 にんじん 8 ねぎ 10 はくさい 15 りよくとろもやし 15 ◆こいくちしょうゆ 1.2 塩 0.1 ◆しろこしょう 0.02	
【ソフトめんミートソース】 ◆洋風だしの素 1.2 ◆米油 0.6 ◆米油 4 ◆赤ワイン 2.4 ◆トマトケチャップ 25 トマトピューレ 25 ◆小麦粉 5 米粉 0.6 豚ひき肉 25 ダイストマトカット 18 砂糖 1.5 たまねぎ 85 にんじん 25 マッシュルーム 6 ◆ウスターソース 3.5 塩 0.5 ◆しろこしょう 0.02 にんにく 1	【鬼かまぼこのすまし汁】 ◆だしパック 2.5 ◆鬼型かまぼこ 10 ◆絹ごし豆腐 25 にんじん 5 ねぎ 5 えのきたけ 7 わかめ 0.3 ◆うすくちしょうゆ 4 塩 0.2	【たまねぎのみそ汁】 ◆合わせみそ 10 ◆だしパック 2.5 じゃがいも 20 たまねぎ 25 ねぎ 5 わかめ 0.3	【牛乳】 牛乳 206	【だしパック】 ◆だしパック 2.5 ◆白かまぼこ 5 ◆木綿豆腐 30 にんじん 5 ほうれんそう 10 えのきたけ 7 塩 0.2	【牛乳】 牛乳 206	【牛乳】 牛乳 206	【ジュリエンスープ】 ◆白ワイン 1 ◆ベーコン 10 ◆コンソメ 1.5 キャベツ 30 たまねぎ 20 にんじん 5 塩 0.3 ◆しろこしょう 0.01	【ブロッコリーのおかあえ】 ブロッコリー 25 花かつお 1 キャベツ 30 ◆みりん 1 ◆こいくちしょうゆ 2	【牛乳】 牛乳 206	
【牛乳】 牛乳 206	【牛乳】 牛乳 206	【牛乳】 牛乳 206	【牛乳】 牛乳 206	【牛乳】 牛乳 206	【牛乳】 牛乳 206	【牛乳】 牛乳 206	【牛乳】 牛乳 206	【牛乳】 牛乳 206	【牛乳】 牛乳 206	
16(金)	19(月)	20(火)	21(水)	22(木)	26(月)	27(火)	28(水)	29(木)		
【麦ごはん】 こめ 73 強化米 0.22 麦 7	【麦ごはん】 こめ 73 強化米 0.22 麦 7	【小型パン】 ◆小型パン 1個	【キムタクご飯】 ◆中華スープの素 0.3 ◆ごま油 0.5 ◆白菜キムチ 9 ◆たくあん漬け 6 こめ 73 強化米 0.22 豚肉 20 にんじん 6 ねぎ 6 ◆こいくちしょうゆ 1.8 塩 0.04 ◆しろこしょう 0.02 にんにく 1	【麦ごはん】 こめ 73 強化米 0.22 麦 7	【麦ごはん】 こめ 73 強化米 0.22 麦 7	【揚げきなこパン】 ◆普通パン 1個 ◆大豆油 6 きなこ 3 砂糖 5 塩 0.04	【麦ごはん】 こめ 73 強化米 0.22 麦 7	【麦ごはん】 こめ 73 強化米 0.22 麦 7		
【ポークカレー】 ◆洋風だしの素 1 ◆米油 0.5 ◆米油 5 ◆トマトケチャップ 6 ◆カレーフレーク 3 ◆おろしりんご 5 ◆小麦粉 6 じゃがいも 40 豚肉 20 ダイストマトカット 5 たまねぎ 50 にんじん 15 牛乳 15 ◆ウスターソース 4 塩 0.6 ◆カレー粉 1 ◆しろこしょう 0.02 しょうがおろし 0.5 にんにく 1	【豚ばら大根】 ◆米油 0.3 ◆和風だしの素 0.3 さやいんげん 3 砂糖 1.5 だいこん 55 豚肉 25 ◆清酒 2 ◆みりん 1.5 ◆こいくちしょうゆ 3 ◆米酢 1	【焼きそば】 ◆洋風だしの素 0.3 ◆米油 0.5 焼きそば麺 75 花かつお 1 豚肉 20 キャベツ 45 ◆しょうが酢漬け 1 たまねぎ 10 にんじん 10 りよくとろもやし 10 ◆ウスターソース 10 ◆焼きそばソース 5 塩 0.1 ◆しろこしょう 0.01	【揚げぎょうざ】 ◆ギョウザ 36 ◆大豆油 4	【鶏肉のから揚げ】 ◆でん粉 9 ◆大豆油 4 とり肉 50 ◆清酒 2 ◆みりん 1 ◆こいくちしょうゆ 2.5 しょうがおろし 0.6	【五目豆】 ◆米油 0.5 ◆和風だしの素 0.4 ◆ちくわスライス 10 こんにやく 12 さやいんげん 5 砂糖 1 大豆水煮 20 にんじん 8 ◆清酒 1 ◆みりん 1 ◆こいくちしょうゆ 2.2	【ミートボールシチュー】 ◆洋風だしの素 1.2 ◆米油 0.5 ◆赤ワイン 2 ◆トマトケチャップ 8 ◆ミートボール 30 ◆ハヤシルウ 8 じゃがいも 30 ダイストマトカット 10 砂糖 0.5 たまねぎ 40 にんじん 8 マッシュルーム 7 ◆ウスターソース 1 塩 0.1 ◆しろこしょう 0.01 にんにく 0.2 ◆デミグラスソース 8	【厚揚げの肉みそかけ】 ◆米油 0.5 ◆赤みそ 6 とりひき肉 5 ◆厚あげ 60 砂糖 4 ねぎ 2 ◆清酒 0.5 ◆みりん 1 しょうがおろし 0.5	【さばの香り焼き】 さば 50 ねぎ 2 ◆清酒 2 ◆こいくちしょうゆ 5 塩 0.1 ◆カレー粉 1 しょうがおろし 0.3 にんにく 0.2		
【海藻サラダ】 ◆海藻ミックス 1 キャベツ 20 きゅうり 10 スイートコーン 10	【なばなのすまし汁】 ◆だしパック 2 ◆白かまぼこ 12 なばな 12 しめじ 10 わかめ 0.5 ◆うすくちしょうゆ 4 塩 0.2	【フルーツあんぱん】 ◆豆乳杏仁豆腐 20 ◆バインシロップ漬け 20 ◆ももシロップ漬け 20 ◆りんごシロップ漬け 20	【もやしのナムル】 ◆ごま油 0.5 砂糖 0.3 にんじん 5 ほうれんそう 20 りよくとろもやし 30 ◆こいくちしょうゆ 2	【らたまスープ】 ◆中華スープの素 1 ◆でん粉 1 卵 20 ◆木綿豆腐 25 たまねぎ 20 にら 10 ◆こいくちしょうゆ 2.5 塩 0.3	【牛乳】 牛乳 206	【牛乳】 牛乳 206	【ブロッコリーのソテー】 ◆洋風だしの素 0.5 ◆米油 0.4 ◆ベーコン 10 ブロッコリー 20 キャベツ 35 塩 0.2 ◆しろこしょう 0.02	【キャベツのいそあえ】 キャベツ 35 ほうれんそう 20 のり 0.2 ◆みりん 1 ◆うすくちしょうゆ 1.8	【れんこんのきんぴら】 ◆和風だしの素 0.2 つきこんにやく 10 れんこん 30 砂糖 1.6 いりごま 1 にんじん 5 ◆ごま油 0.5 ◆みりん 1 ◆こいくちしょうゆ 2	
【根菜チップス】 ◆大豆油 4 れんこん 20 さつまいも 20 塩 0.1	【牛乳】 牛乳 206	【牛乳】 牛乳 206	【牛乳】 牛乳 206	【牛乳】 牛乳 206	【牛乳】 牛乳 206	【牛乳】 牛乳 206	【白煮鍋】 ◆だしパック 3 ◆白かまぼこ 10 ◆緑豆はるさめ 3 とり肉 15 にんじん 5 ねぎ 5 はくさい 40 えのきたけ 8 ◆清酒 1 ◆こいくちしょうゆ 4 塩 0.1	【みぞれ汁】 ◆だしパック 2.5 ◆雪だるま型かまぼこ 10 ◆冷凍油揚げ 3 ◆でん粉 1.2 だいこん(おろし) 20 さといも 20 こまつな 10 にんじん 10 しめじ 5 ◆清酒 1 ◆うすくちしょうゆ 4.5 塩 0.2	【牛乳】 牛乳 206	
【青じそドレッシング】 ◆一食青じそドレッシング 8	【牛乳】 牛乳 206	【牛乳】 牛乳 206	【牛乳】 牛乳 206	【牛乳】 牛乳 206	【牛乳】 牛乳 206	【牛乳】 牛乳 206	【牛乳】 牛乳 206	【牛乳】 牛乳 206	【牛乳】 牛乳 206	

この材料表は、アレルギーや病気などで、食べてはいけない食品があるとき、あるいは、朝・夕の食事と重ならないようにするときなどにご利用ください。また、献立は、気候・学校行事等により、やむを得ず、変更することがございます。
※加工食品の原材料詳細表が必要な方は、担任の先生を通じて、給食センターまでご連絡下さい。
※給食センターで揚げ物用に使用している油は、数回繰り返し使用しています。

<食物アレルギー表示対象品目>特定原材料：えび・かに・くるみ・小麦・そば・卵・乳・落花生(ピーナッツ)
特定原材料に準ずるもの：アーモンド・あわび・いか・いくら・オレンジ・カシューナッツ・キウイフルーツ・牛肉・ごま・さけ・さば
大豆・鶏肉・バナナ・豚肉・まつたけ・もも・やまいも・りんご・ゼラチン

