

ねん れい わ ねん がつぶん がっこうきゅうしょくこんだてひょう しょうがっこう だい ち く
2025年(令和7年)2月分 学校給食献立表(小学校)第2地区

※除去食対応する献立には◇マークを記しています。

※食物アレルギー対応として、ご希望される方には「学校給食用物資配合表」を配布しております。必要な方は各学校までお申し出ください。

日・曜	3日・月	4日・火	5日・水	6日・木	7日・金	10日・月	12日・水	13日・木	14日・金
献立名	いりだいずごはん ぎゅうにゅう かふのみそしる いわしのにつけ	ごはん ぎゅうにゅう かんとうに はくさいとこまつなのあえもの	コッペパン ぎゅうにゅう きのことチンゲンサイのスープ ビーフンいため まめがし	ごはん ぎゅうにゅう ◇ちゅうかふうたまごスープ ホイコーロー	コッペパン ぎゅうにゅう フォー ブロッコリーのいためもの スイートポテト	ごはん ぎゅうにゅう すましじる ふりだしこん こんふとけずりぶしのふりかけ	コッペパン ぎゅうにゅう ふゆやさいのスープ チリコンカン	ごはん ぎゅうにゅう チキンカレー ごまじゃこサラダ	ココアあげパン ぎゅうにゅう ちゅうかスープ わかめあえ
材 料 名 お よ び 使 用 量 (g)	精白米 65.1 水 85 いり大豆 5 しらすばし 5 干しいたけ 0.3 角切り昆布 0.3 うすくちしょうゆ 3 こいくちしょうゆ 1 酒 0.5 塩 0.1	鶏肉 20 酒 0.5 じゃがいも 50 だいこん 30 こんにやく 30 厚揚げ 40 竹輪(煮込み用) 10 こいくちしょうゆ 1 うすくちしょうゆ 2 本みりん 1 砂糖 3 けずり節 1 水 60	鶏肉 15 酒 0.5 めじめ 7 えのきたけ 6 チンゲンサイ 10 たまねぎ 20 にんじん 10 もやし 10 うすくちしょうゆ 4 こいくちしょうゆ 0.2 塩 0.1 ごしょう 0.1 ごま油 0.5 けずり節 2 水 120	卵◆ 35 にんじん 10 たまねぎ 20 ホールコーン 6 干しいたけ 0.3 ねぎ 1.5 うすくちしょうゆ 4 こいくちしょうゆ 0.2 塩 0.1 ごしょう 0.3 ごま油 0.5 けずり節 2 水 100	ビーフン(平めん) 10 鶏肉 20 酒 0.5 にんじん 10 たまねぎ 15 しめじ 2 うすくちしょうゆ 4 こいくちしょうゆ 0.2 塩 0.1 ごしょう 0.1 ごま油 0.5 チキンブイヨン 10 水 100	豆腐 30 わかめ(塩蔵) 2 かまぼこ 4 にんじん 10 しめじ 4 みずば 2 うすくちしょうゆ 4 こいくちしょうゆ 0.2 塩 0.1 だし昆布 0.5 でんぶん 2 けずり節 120 水 120	鶏肉 20 酒 0.5 だいこん 15 にんじん 10 たまねぎ 20 じゃがいも 50 しょうが 0.5 しんにく 0.2 えのきたけ 7 こんにゃく 3 うすくちしょうゆ 4 カレー粉 0.2 小麦粉 0.1 バター 2 砂糖 5 チキンブイヨン 110 ウスターソース 4.5 ケチャップ 1.5 こいくちしょうゆ 21 砂糖 1 塩 10 ごしょう 20 水 8 にんにく 10 キャベツ 30 すりごま 4 ごま 2 しらすばし 1 酒 3 砂糖 1 塩 0.1 ごしょう 0.01 チリパウダー 0.3 水 5	鶏肉 30 調理ワイン 1 コーン 20 ココア 4 砂糖 9 鶏肉 25 酒 0.5 にんじん 10 たまねぎ 20 干しいたけ 0.3 もやし 10 チンゲンサイ 7 うすくちしょうゆ 0.2 こいくちしょうゆ 0.1 塩 0.1 ごしょう 0.4 ごま油 0.2 けずり節 2 水 110	コッペパン 1個 コーン 10 ココア 4 砂糖 9 鶏肉 25 酒 0.5 にんじん 10 たまねぎ 20 干しいたけ 0.3 もやし 10 チンゲンサイ 7 うすくちしょうゆ 0.2 こいくちしょうゆ 0.1 塩 0.1 ごしょう 0.01 ごま油 0.3 けずり節 2 水 110 わかめ(乾燥) 1 ツナ(オイル漬け) 15 だいこん 30 砂糖 0.5 酢 0.5 うすくちしょうゆ 2 砂糖 1 塩 0.5 ごしょう 0.1
	かぶ 35 にんじん 10 たまねぎ 10 うす揚げ 4 みそ 11 いりこ 3 水 120	はくさい 40 こまつな 2 うすくちしょうゆ 20 砂糖 0.7 かつお節 0.7	ビーフン 13 豚肉ミンチ 10 酒 0.5 キャベツ 20 にんじん 5 にら 3 にんにく 0.3 干しいたけ 0.5 鶏実油 2.5 ごしょう 0.1 0.01	豚肉 30 豚肉 0.5 酒 30 プロックリー 10 にんじん 5 にんにく 0.1 たまねぎ 0.5 本みりん 1 塩 1 ごしょう 0.7	豚肉 15 だし酒 0.5 酒 30 プロックリー 10 にんじん 5 にんにく 0.1 たまねぎ 0.5 本みりん 1 塩 0.1 ごしょう 0.01	豆腐 30 わかめ(塩蔵) 2 かまぼこ 4 にんじん 10 しめじ 4 みずば 2 うすくちしょうゆ 4 こいくちしょうゆ 0.2 塩 0.1 だし昆布 0.5 でんぶん 2 けずり節 120 水 120	鶏肉 20 酒 0.5 だいこん 15 にんじん 10 たまねぎ 20 じゃがいも 50 しょうが 0.5 しんにく 0.2 えのきたけ 7 こんにゃく 3 うすくちしょうゆ 4 カレー粉 0.2 小麦粉 0.1 バター 2 砂糖 5 チキンブイヨン 110 ウスターソース 4.5 ケチャップ 1.5 こいくちしょうゆ 21 砂糖 1 塩 10 ごしょう 20 水 8 にんにく 10 キャベツ 30 すりごま 4 ごま 2 しらすばし 1 酒 3 砂糖 1 塩 0.1 ごしょう 0.01 チリパウダー 0.3 水 5	鶏肉 30 調理ワイン 1 コーン 20 ココア 4 砂糖 9 鶏肉 25 酒 0.5 にんじん 10 たまねぎ 20 干しいたけ 0.3 もやし 10 チンゲンサイ 7 うすくちしょうゆ 0.2 こいくちしょうゆ 0.1 塩 0.1 ごしょう 0.4 ごま油 0.2 けずり節 2 水 110 わかめ(乾燥) 1 ツナ(オイル漬け) 15 だいこん 30 砂糖 0.5 酢 0.5 うすくちしょうゆ 2 砂糖 1 塩 0.5 ごしょう 0.1	コッペパン 1個 コーン 10 ココア 4 砂糖 9 鶏肉 25 酒 0.5 にんじん 10 たまねぎ 20 干しいたけ 0.3 もやし 10 チンゲンサイ 7 うすくちしょうゆ 0.2 こいくちしょうゆ 0.1 塩 0.1 ごしょう 0.01 ごま油 0.3 けずり節 2 水 110 わかめ(乾燥) 1 ツナ(オイル漬け) 15 だいこん 30 砂糖 0.5 酢 0.5 うすくちしょうゆ 2 砂糖 1 塩 0.5 ごしょう 0.1
	いわし 45 しょうが 0.5 酒 3 こいくちしょうゆ 3 砂糖 3 本みりん 0.5 水 12		いり大豆 7 砂糖 2 水 1.5 砂糖 0.5		さつまいも 25 砂糖 2 生クリーム 1 オレガノ 1 だし汁 10 ごま 10	昆布 0.5 けずり節 2 酒 0.5 砂糖 1 塩 1 ごしょう 1.5 オレガノ 0.5 だし汁 4 ごま 1.5	鶏肉 20 酒 0.5 だいこん 15 にんじん 10 たまねぎ 2 にんじん 8 にんにく 10 キャベツ 4 すりごま 2 ごま 1 しらすばし 1 酒 3 砂糖 1 塩 0.1 ごしょう 0.01 チリパウダー 0.3 水 5	鶏肉 30 調理ワイン 1 コーン 20 ココア 4 砂糖 9 鶏肉 25 酒 0.5 にんじん 10 たまねぎ 20 干しいたけ 0.3 もやし 10 チンゲンサイ 7 うすくちしょうゆ 0.2 こいくちしょうゆ 0.1 塩 0.1 ごしょう 0.4 ごま油 0.2 けずり節 2 水 110 わかめ(乾燥) 1 ツナ(オイル漬け) 15 だいこん 30 砂糖 0.5 酢 0.5 うすくちしょうゆ 2 砂糖 1 塩 0.5 ごしょう 0.1	コッペパン 1個 コーン 10 ココア 4 砂糖 9 鶏肉 25 酒 0.5 にんじん 10 たまねぎ 20 干しいたけ 0.3 もやし 10 チンゲンサイ 7 うすくちしょうゆ 0.2 こいくちしょうゆ 0.1 塩 0.1 ごしょう 0.01 ごま油 0.3 けずり節 2 水 110 わかめ(乾燥) 1 ツナ(オイル漬け) 15 だいこん 30 砂糖 0.5 酢 0.5 うすくちしょうゆ 2 砂糖 1 塩 0.5 ごしょう 0.1
	エネルギー 514kcal/23.2g	540kcal/20.7g	501kcal/21.2g	522kcal/19.9g	511kcal/20.7g	522kcal/20.3g	500kcal/20.3g	607kcal/18.6g	599kcal/18.8g

日・曜	17日・月	18日・火	19日・水	20日・木	21日・金	25日・火	26日・水	27日・木	28日・金
献立名	ごはん ぎゅうにゅう ◇このはとし きりぼしだいこんのはりはり	ごはん ぎゅうにゅう わかめスープ れんこんのきんぴら	コッペパン ぎゅうにゅう ワタナスープ はるさめのミンチいため ネーブルオレンジ	ごはん ぎゅうにゅう はくさいのみそしる たからづかねぎのあまからに いりものつくだに	コッペパン ぎゅうにゅう やさいスープ さわらのチリソース	ごはん ぎゅうにゅう くわープライチー でんぶ	コッペパン ぎゅうにゅう ◇もずくたまごのスープ いんげんまめのドライカレー	ごはん ぎゅうにゅう かすじる ひじきとだいずのもの	こがたパン ぎゅうにゅう とうにゅうチャンポン きびなごのてりに
材料名および使用量(g)	卵◆ うす揚げ かまぼこ にんじん たまねぎ ねぎ うすくちしょうゆ こいくちしょうゆ 砂糖 塩 本みりん でんぶ けずり節 水	鶏肉 酒 わかめ(塩蔵) にんじん たまねぎ えのきたけ ねぎ うすくちしょうゆ こいくちしょうゆ 砂糖 塩 こしょう けずり節 水	ワントンの皮 鶏肉 酒 にんじん たまねぎ うすいたけ いりこ(揚物用) ねぎ うすくちしょうゆ こいくちしょうゆ 塩 こしょう たまねぎ けずり節 水	はくさい にんじん だいこん うす揚げ みそ ホールコン ほうれんそう うすくちしょうゆ こいくちしょうゆ 鶏肉 しろねぎ【西谷産】 たまねぎ 砂糖 こいくちしょうゆ 本みりん でんぶ 綿実油 いりこ(揚物用) でんぶ コーン油 しょうが にんにく 綿実油 こいくちしょうゆ 砂糖 トウバンジャン ネーブルオレンジ	豚肉 酒 にんじん たまねぎ キャベツ じゃがいも 干しいたけ ねぎ うすくちしょうゆ こいくちしょうゆ 塩 でんぶ けずり節 こしょう たまねぎ 砂糖 水 さわら 酒 たまねぎ 角切り昆布 切り干し大根 ピーマン 糸こんにゃく 綿実油 塩 しょうが にんにく 綿実油 ケチャップ こいくちしょうゆ 砂糖 酢 トウバンジャン ごま油 ごま	そうめんばち かまぼこ うす揚げ にんじん たまねぎ じゃがいも 干しいたけ ねぎ うすくちしょうゆ こいくちしょうゆ 塩 でんぶ けずり節 ごま油 水 豚肉 酒 たまねぎ いんげんまめ(乾燥) ピーマン 糸こんにゃく 綿実油 塩 カレー粉 トマトピューレ ウスターソース とんかつソース けずり粉 あおのり 砂糖 こいくちしょうゆ 本みりん ごま	卵◆ もずく にんじん だいこん たまねぎ うす揚げ こいくちしょうゆ 塩 でんぶ けずり節 ごま油 水 豚肉ミンチ 調理ワイン 酒 大豆(乾燥) ひじき(乾燥) 竹輪(煮込み用) にんじん こしょう カレー粉 トマトピューレ ウスターソース とんかつソース 砂糖	豚肉 酒 にんじん だいこん たまねぎ うす揚げ つきこにゃく ねぎ 酒かす 豆乳 みそ 甘みそ けずり節 水 鶏肉 本みりん ごま油 ボークブイヨン けずり節 水 きびなご 酒 でんぶ コーン油 砂糖 こいくちしょうゆ だし汁	中華めん(冷凍) 豚肉 にんじん だいこん たまねぎ キャベツ もやし しょうが 綿実油 豆乳 みそ 甘みそ うすくちしょうゆ 塩 こしょう 本みりん ごま油 ボークブイヨン けずり節 水 きびなご 酒 でんぶ コーン油 砂糖 こいくちしょうゆ 酒
エネルギー ／蛋白質	540kcal／20.0g	509kcal／20.1g	504kcal／20.0g	506kcal／19.6g	554kcal／24.0g	532kcal／18.8g	500kcal／21.4g	527kcal／20.8g	508kcal／22.4g

○…あかいろのしょくひん(おもにからだをつくるものとなるしょくひん) □…きいろのしょくひん(おもにエネルギーのもととなるしょくひん) △…みどりいろのしょくひん(おもにからだのちやうしょうをとのえるものとなるしょくひん) ※上記材料は、天候等により急ぎき変更する場合があります。 平均栄養摂取量 エネルギー 528kcal たんぱくしつ 20.6g