

2025年 2月 3日 月曜日

	1人分量
【ごはん】	
水稻穀粒(精白米)	100 g
学校給食用強化米	0.3 g
【牛乳】	
牛乳	1 本
【ひき肉カレー】	
豚ひき肉	40 g
ソー・ド・オノン (スライス70)	35 g
玉葱	15 g
にんじん	20 g
ダイスカットポテト15mmカット	40 g
おろしにんにく	0.2 g
おろししょうが	0.2 g
トマトピューレ	4.5 g
キャノー油 (なたね油)	0.5 g
カレー (フルク)	10 g
ディナーカレー	5 g
カレー粉	0.2 g
北海道シュレッドチーズ	2 g
スキムミルク	1 g
トマトケチャップ	4.5 g
ウスターソース (レストラン用)	1 g
コンソメゴールド	0.2 g
赤ワイン風調味料	1.5 g
こいくちしょうゆ	0.5 g
黒砂糖	1 g
りんごピューレ	2 g
水	0 g
【パンパンジーサラダ】	
ほぐし蒸し鶏	15 g
きゅうり	20 g
もやし	40 g
カットこまつな	15 g
にんじん	5 g
棒々鶏ドレッシング	8 g
いりごま白CF	2 g

2025年 2月 4日 火曜日

	1人分量
【ごはん】	
水稻穀粒(精白米)	100 g
学校給食用強化米	0.3 g
【牛乳】	
牛乳	1 本
【ポークチャップ】	
豚肉スライス	60 g
玉葱	50 g
キャベツ	30 g
おろしにんにく	0.3 g
キャノー油 (なたね油)	0.5 g
トマトケチャップ	10 g
ウスターソース (レストラン用)	2 g
料理酒	2 g
シマ・マース (食塩)	0.3 g
白こしょう	0.01 g
【かぼちゃコロッケ】	
学給南瓜コロッケ	1 個
キャノー油 (なたね油)	5 g
【もやしのスープ】	
無塩せきベーコン	8 g
チンゲンサイ(冷凍)	10 g
もやし	20 g
にんじん	5 g
ほぐししめじIQF	5 g
がらスープ (チキン)	8 g
うすくちしょうゆ	2.5 g
シマ・マース (食塩)	0.5 g
白こしょう	0.01 g
調合胡麻油 (ごま油)	0.3 g

2025年 2月 5日 水曜日

	1人分量
【ごはん】	
水稻穀粒(精白米)	100 g
学校給食用強化米	0.3 g
【牛乳】	
牛乳	1 本
【さんまかばすレモン煮】	
さんまかばすレモン煮	1 個
【茎ワカメの金平】	
冷凍海藻細ざりくさわかめ	25 g
千切ごぼう	10 g
豚肉スライス	8 g
椎茸細切スライス	0.5 g
にんじん	15 g
こいくちしょうゆ	4 g
三温糖	1.5 g
キャノー油 (なたね油)	0.5 g
料理酒	2 g
いりごま白CF	1 g
【厚揚げの味噌汁】	
ミニ絹厚揚げ	30 g
だいごん	10 g
カットほうれん草	10 g
花かつお	1.5 g
かたくちいわし(煮干し)	1.5 g
合わせ味噌	10 g

2025年 2月 6日 木曜日

	1人分量
【ごはん】	
水稻穀粒(精白米)	100 g
学校給食用強化米	0.3 g
【牛乳】	
牛乳	1 本
【ソースカツ丼】	
ローストンカツ	1 個
キャノー油 (なたね油)	5 g
一食とんかつソース	1 個
【キャベツともやしのソテー】	
キャベツ	30 g
もやし	20 g
にんじん	10 g
玉葱	10 g
うすくちしょうゆ	2 g
白こしょう	0.01 g
シマ・マース (食塩)	0.25 g
キャノー油 (なたね油)	0.5 g
【はんべんのすまし汁】	
玉葱	20 g
はんぺんおわん種 (紅)	10 g
ほぐしえのきIQF	5 g
椎茸細切スライス	1 g
こんぶ	1.5 g
花かつお	1.5 g
うすくちしょうゆ	2 g
シマ・マース (食塩)	0.5 g
料理酒	0.5 g
【エクレア】	
ソフトエクレア	1 個
豆乳ムース (アレーン)	1 個

2025年 2月 7日 金曜日

	1人分量
【ごはん】	
水稻穀粒(精白米)	100 g
学校給食用強化米	0.3 g
【牛乳】	
牛乳	1 本
【鶏肉のパン粉焼き】	
若鶏もも切り身	80 g
料理酒	1 g
シマ・マース (食塩)	0.2 g
パン粉	5 g
香草焼きシーズィング (鶏肉用)	2 g
ペリオオリーブ油	3 g
【ツナサラダ】	
ライツァ油漬チンク	10 g
玉葱	20 g
にんじん	5 g
きゅうり	10 g
キャベツ	30 g
エッグケア(卵不使用)	10 g
シマ・マース (食塩)	0.2 g
白こしょう	0.01 g
【野菜スープ】	
カットほうれん草	10 g
にんじん	5 g
アロココリダイスカット	10 g
ソー・ド・オノン (スライス70)	20 g
無塩せきベーコン	8 g
がらスープ (チキン)	8 g
シマ・マース (食塩)	0.5 g
うすくち醤油	0.2 g
白こしょう	0.01 g

2025年 2月 11日 火曜日

2025年 2月 13日 木曜日

1人分量

[illegible]

1人分量

1人分量

1人分量

1人分量

1人分量

振替休日

[illegible][illegible]

【ごはん】	
水稻穀粒(精白米)	100 g
学校給食用強化米	0.3 g
【牛乳】	
牛乳	1 本
【鶏肉の唐揚げ】	
若鶏もも切り身	2 個
ｼﾞｬ・ﾏｰｽ (食塩)	0.2 g
白こしょう	0.02 g
こいくちしょうゆ	3 g
料理酒	2 g
おろししょうが	0.5 g
おろしにんにく	0.5 g
でんぷん	8 g
ｷｬﾉｰﾗ油 (なたね油)	8 g
【中華サラダ】	
キャベツ	35 g
もやし	10 g
きゅうり	20 g
ｵｰｼﾞｬﾝｷﾝｸﾞ ほぐし身 (N)	10 g
ﾄﾚｯｼﾝｸﾞ韓国ナムﾙ	8 g
いりごま白CF	2 g
【ワンタンスープ】	
ウェーブワンタン	7 g
にんじん	5 g
きくらげ(乾)	1 g
ﾁﾝｹﾞﾝｻｲ(冷凍)	10 g
がらスープ (チキン)	8 g
うすくちしょうゆ	2 g
こいくちしょうゆ	0.5 g
ｼﾞｬ・ﾏｰｽ (食塩)	0.5 g
白こしょう	0.01 g

【ごはん】	
水稻穀粒(精白米)	100 g
学校給食用強化米	0.3 g
【牛乳】	
牛乳	1 本
【かしわ飯の具】	
鶏もも (2cmダイス)	50 g
カットごぼうさがき	20 g
にんじん	15 g
カット油揚げ	3 g
椎茸細切スライス	1 g
冷凍いんげん(すじなし)	5 g
こいくちしょうゆ	3.2 g
うすくちしょうゆ	0.5 g
錦味特醸 (本みりん)	1.3 g
三温糖	3.2 g
料理酒	0.8 g
キャノー油 (なたね油)	0.5 g
ふんわり炒りたまご	25 g
一食きざみのり	1 個
【焼売 (しゅうまい) 】	
焼売 (肉) Fe & ファイバー	1 個
【えのきのすまし汁】	
ほぐしえのきIQF	10 g
玉葱	15 g
ほそ切り蒲鉾	5 g
高麗わかめ	0.5 g
椎茸細切スライス	0.5 g
こんぶ	1.5 g
花かつお	1.5 g
うすくちしょうゆ	2 g
シマ・マース (食塩)	0.5 g