

2月分詳細献立表

日 曜	(小学校・中学生) エネルギー(kcal)	献立名	卵	乳	えび	かに	小麦	使用材料名		
									塩分(g)	
1 木	607	ごはん 牛乳	たまご焼き ※除去食できません	○				☆磯華玉子焼き(鶏卵【卵】 かつおだし汁【小麦】 人参 還元水あめ 砂糖 でん粉(とうもろこし 馬鈴薯) みりん 食塩 生姜酢漬 青のり しょうゆ【小麦 大豆】 酵母エキス 酸味料 食物油【ごま 大豆】)		
			海藻サラダ					○	海藻ミックス(わかめ 昆布 白ミル 白とさか 赤とさか【コンタミ:小麦 いか さば】) もやし 人参 韓国ナムルドレッシング(醸造酢 果糖ぶどう糖液糖 砂糖 食用植物油脂【ごま】 たん白加水分解物【大豆 鶏肉 豚肉】 しょうゆ【小麦 大豆】 食塩 香味食用油 調味料(アミノ酸等) 酒精 にんにく ごま【ごま】 昆布エキスパウダー こしょう 増粘剤(キサンタンガム)) 食塩	
		2.2	給食おでん コンタミの除去はできません	△	△	△	△	○	牛肉 豚肉 いか団子(いか【いか】 えそ すけそうだら 米粉 玉ねぎ 食塩 砂糖 魚醤) こんにゃく がんもどき(豆腐【大豆】 豆腐用凝固剤 粉状大豆たん白【大豆】) なたね油 人参 澱粉) さつまあげ(助宗たらずり身 イトヨリダイすり身 馬鈴薯澱粉 本みりん 魚介エキス(かつお) 砂糖 食塩 菜種白絞油【コンタミ:卵 乳 小麦 えび かに】) 大根 里芋 人参 さやいんげん こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖 酒 食塩	
2 金	617	ごはん 牛乳	いわしの蒲焼き					○	☆いわし開き(まいわし 食塩) でんぷん 油 こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖 みりん	
			カリフラワーの甘酢あえ						○	カリフラワー キャベツ 人参 ささみフレーク(鶏肉【鶏肉】 米油 チキンブイヨン【鶏肉】 食塩) 酢 三温糖 うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 食塩
			梅麩のすまし汁 除去食：梅麩の除去						○	梅麩(小麦グルテン【小麦】) もち粉 塩 着色料(赤色102号 黄色4号) 豆腐(豆乳【大豆】) コーンスターチ 加工澱粉 塩化マグネシウム) 玉ねぎ ねぎ ほうれん草 かつおぶし だし昆布 こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 食塩
1.5	節分豆 コンタミの除去はできません				△	△	☆ミニ節分豆(大豆【大豆】) 【コンタミ:小麦 えび 豚肉 鶏肉 ごま さば ゼラチン】)			
5 月	610	ごはん 牛乳	バーベキューチキン					○	☆県産チキンバーベキューソース焼き(鶏肉【鶏肉】) トマトケチャップ 砂糖 しょうゆ【小麦 大豆】 みりん 米でん粉 食塩 香辛料(ガーリック ジンジャー ホワイトペッパー))	
			ごぼうサラダ						○	ごぼう こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖 キャベツ 人参 ごまドレッシング(食用植物油脂【ごま】 砂糖 水あめ しょうゆ【小麦 大豆】) ごま【ごま】 醸造酢 食塩 乳化剤 酵母エキスパウダー キサンタンガム) 食塩
			2.3	ビーンズスープ コンタミの除去はできません	△	△			○	ミックスビーンズ(大豆【大豆】 手亡 金時豆) ポークウインナー(豚肉【豚肉】) 澱粉 発酵調味料 砂糖 食塩 ペパー オニオン ガーリック メース 【コンタミ:小麦 卵 乳 大豆 鶏肉 牛肉 りんご もも オレンジ ごま ゼラチン】) 玉ねぎ 人参 小松菜 うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 コンソメ(食塩 糖類(ぶどう糖 砂糖)) たん白加水分解物(カツオ・イワシ・マグロ由来) 麦芽エキス でん粉(馬鈴薯) デキストリン(タピオカでん粉) 野菜エキス 酵母エキス 植物油脂 香辛料(セリ ローレル)) 食塩 こしょう

2月分詳細献立表

日 曜	(小学校中学年) エネルギー(kcal)	献立名	卵	乳	えび	かに	小麦	使用材料名
6 火	646	ごはん 牛乳	あじフライ ※除去食できません					○ ☆あじフライ(あじ 生パン粉【小麦 大豆】 バッター粉(小麦粉【小麦】 でん粉 小麦たん白【小麦】) 食塩 白コショウ) 油
			のりあえ コンタミの除去はできません				△ △	○ ほうれん草 白菜 人参 こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 のり(乾のり【コンタミ:えび、かにの生息する海域で採取しています】)
		豆腐のみそ汁						豆腐(豆乳【大豆】 コーンスターチ 加工澱粉 塩化マグネシウム) 鶏肉 大根 人参 ねぎ だし昆布 みそ【大豆】
		ヨーグルト ※除去食できません					○	☆ヨーグルト(生乳【乳】 砂糖 乳酸菌(ブルガリクス菌 サーモフィルス菌 ビフィズス菌 アシドフィルス菌【乳】)【コンタミ:ゼラチン】)
7 水	706	ごはん 牛乳	ハムステーキ コンタミの除去はできません			△ △	△	☆粗挽きポロニアステーキ(鶏肉【鶏肉】 豚肉【豚肉】 豚脂【豚肉】 でん粉 発酵調味料 砂糖 食塩 香辛料(パプリカ ペパー ナットメグ メース ガーリック オニオン)【コンタミ:小麦 卵 乳 大豆 牛肉 りんご もも オレンジ ごま ゼラチン】)
			ツナサラダ					○ まぐろ水煮(きはだまぐろ 食塩 野菜エキス(キャベツ 人参 玉葱)) キャベツ 人参 とうもろこし 酢 うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖 食塩 こしょう 油
			ハヤシチュー 除去食:ハヤシルウの除去					○ 牛肉 豚肉 じゃがいも 玉ねぎ 人参 枝豆(枝豆【大豆】 食塩) ハヤシブレイク(小麦粉【小麦】 豚脂【豚肉】 砂糖 食塩 ブラウンルウ トマトパウダー でん粉 粉末ソース トマト調味料 着色料(カラメル パプリカ色素) 加工デンプン 調味料(アミノ酸等) 酸味料(一部に小麦・大豆・豚肉を含む) トマト水煮(トマト トマトジュース 食塩 クエン酸) トマトケチャップ(トマト ぶどう糖果糖液糖 ぶどう糖 砂糖 醸造酢 食塩 玉ねぎ 香辛料) ウスターソース(トマト 玉ねぎ 人参 ねぎ マッシュルーム にんにく シャロット 砂糖 ぶどう糖果糖液糖 醸造酢 食塩 香辛料 たん白加水分解物) 食塩 油
8 木	645	牛乳	玄米入りごはん コンタミの除去はできません			△ △ △ △ △	△	ごはん もち玄米【コンタミ:えび かに 小麦 卵 乳 ごま 大豆 鶏肉】
			のどぐろの素揚げ					☆開きのどぐろ一夜干し(のどぐろ 食塩 酸化防止剤) 油
			五目豆 コンタミの除去はできません			△ △ △ △	○	水煮大豆(大豆【大豆】 食塩) さつまあげ(助宗たらすり身 イトヨリダイすり身 馬鈴薯澱粉 本みりん 魚介エキス(かつお) 砂糖 食塩 菜種白絞油【コンタミ:卵 乳 小麦 えび かに】) 人参 昆布【コンタミ:小麦 いか さば】 干し椎茸 こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖 酒 食塩
			はりはり汁					豚肉 切り干し大根 油揚げ【大豆】 玉ねぎ 小松菜 人参 ねぎ だし昆布 みそ【大豆】 酒
1.8								

2月分詳細献立表

日 曜	(小学校中学年) エネルギー(kcal)	献立名	卵	乳	えび	かに	小麦	使用材料名		
									塩分(g)	
9 金	626	ごはん 牛乳	豚キムチ					○	豚肉 酒 食塩 キムチ(白菜 大根 唐辛子 にんにく 人参 長ネギ 生姜 食塩 砂糖 昆布 酵母エキス) 玉ねぎ れんこん水煮 (れんこん 酢酸 ビタミンC) 人参 こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖 ごま油【ごま】	
			ナムル						○	もやし ほうれん草 わらび(わらび 酸化防止剤(ビタミンC) pH調整剤) こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 食塩 ごま油【ごま】
			もずくスープ コンタミの除去はできません				△	△	○	もずく(もずく 酢酸ナトリウム【コンタミ:もずくはえび、かになどの魚介類の生息域で採取したものを使用】) 豆腐(豆乳【大豆】 コーンスターチ 加工澱粉 塩化マグネシウム) 大根 人参 ねぎ 中華だし(食塩 デキストリン ポークエキスパウダー【大豆 豚肉】 砂糖 チキンエキスパウダー【鶏肉】 ジンジャーパウダー 調味動物油脂【鶏肉】 オニオンパウダー チキンパウダー【鶏肉】 こしょう ガーリックパウダー 発酵酵母エキスパウダー 調味料(アミノ酸等) pH調整剤) うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 食塩 こしょう
			2.1	おさつスティック						
1 3 火	641	ごはん 牛乳	チリコンカン						牛肉 豚肉 玉ねぎ ミックスビーンズ(大豆【大豆】 手亡 金時豆) トマトケチャップ(トマト ぶどう糖果糖液糖 ぶどう糖 砂糖 醸造酢 食塩 玉ねぎ 香辛料) ウスターソース(トマト 玉ねぎ 人参 ねぎ マッシュルーム にんにく シャロット 砂糖 ぶどう糖果糖液糖 醸造酢 食塩 香辛料 たん白加水分解物) 食塩 こしょう チリパウダー(パプリカ 食塩 クミン 赤唐辛子 オレガノ ガーリック)	
			フルーツあえ							ももシロップ漬け(黄桃【もも】 砂糖 クエン酸) りんごシロップ漬け(りんご【りんご】 砂糖混合ぶどう糖果糖液糖 酸化防止剤(ビタミンC) クエン酸) ナタデココ(ナタデココ 砂糖 難消化性デキストリン(水溶性食物繊維) マスカット果汁 酸味料 香料)
			1.8	白菜のスープ コンタミの除去はできません				△	△	△
1 4 水	630	ごはん 牛乳	さばの塩焼き						☆塩さば(さば【さば】 食塩)	
			たくあんあえ 除去食:たくあんの除去						○	たくあん(塩押し大根 砂糖・ぶどう糖果糖液糖 梅酢 食塩 醸造酢 たん白加水分解物 ぬか類【小麦】) キャベツ 小松菜 人参 こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 うすくちしょうゆ【小麦 大豆】
			2.7	さつまいものみそ汁						

2月分詳細献立表

日 曜	(小学校中学年) エネルギー(kcal)	献 立 名	卵	乳	え び	か に	小 麦	使 用 材 料 名
	塩分(g)							
1 5 木	622	五目たまご焼き ※除去食できません	○					☆五目たまご焼き(鶏卵【卵】 かつおだし汁【小麦】 鶏肉【鶏肉】 人 参 たけのこ 砂糖 澱粉(馬鈴薯 とうもろこし) もずく しょうゆ【小 麦 大豆】 みりん 食酢【りんご】 椎茸 食塩 ひまわり油 酵母エ キス)
		ごま酢あえ						○ 白菜 小松菜 人参 ごま【ごま】 酢 うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 食塩
		じゃぶ煮						○ 牛肉 酒 食塩 豆腐【大豆】 厚揚げ(豆乳【大豆】 でんぷん トレハ ロース ぶどう糖 植物油脂(なたね) 豆腐用凝固剤) ごぼう 大根 人参 ねぎ こんにやく 干し椎茸 こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 うす くちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖
	2.3	味付け小魚 コンタミの除去はできません				△	△	☆ごまなしミニフィッシュ(カタクチイワシ 砂糖 でんぷん糖 食塩 【コンタミ:カタクチイワシは、えび、かにを食べています】)
1 6 金	577	はたはたフライ ※除去食できません						○ ☆はたはたフィーレフライ(はたはた 生パン粉【小麦】 バッター(小 麦粉【小麦】 じゃがいもでん粉 小麦たんぱく【小麦】 食塩 白こしょ う) 油
		納豆あえ						○ 納豆【大豆】 キャベツ ほうれん草 人参 みそ【大豆】 こいくちしょ うゆ【小麦 大豆】 三温糖
	1.7	のっぺい汁						○ 鶏肉 豆腐(豆乳【大豆】 コーンスターチ 加工澱粉 塩化マグネシ ウム) 里芋 大根 人参 ねぎ だし昆布 うすくちしょうゆ【小麦 大 豆】 こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 酒 食塩 でんぷん

2月分詳細献立表

日 曜	(小学校中学年) エネルギー(kcal)	献 立 名	卵	乳	え び	か に	小 麦	使 用 材 料 名
	塩分(g)							
1 9 月	703	はまちの南蛮漬け						○ はまち でんぷん 油 酢 こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖
		千草あえ			△	△		○ ポークハム(豚肉【豚肉】 澱粉 発酵調味料 粉末状大豆たん白【大豆】 食塩 砂糖 ペパー オニオン グリーンペッパー 酵母エキス【コンタミ:小麦 卵 乳 鶏肉 牛肉 りんご もも オレンジ ごま ゼラチン】 小松菜 キャベツ 人参 こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖 食塩 ごま油【ごま】
	いももちの みそ汁							いももち(じゃがいも 加工澱粉 馬鈴薯澱粉 マンナン 食塩 こんにゃく粉) 鶏肉 人参 大根 ねぎ だし昆布 みそ【大豆】

コンタミの除去はできません

2月分詳細献立表

日 曜	(小学校中学年) エネルギー(kcal)	献立名	卵	乳	えび	かに	小麦	使用材料名
20 火	A:685 B:711	鶏のカレー風味煮						鶏肉 こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 酒 みりん 食塩 カレー粉(ターメリック コリアンダー クミン フェネグreek こしょう 赤唐辛子 ちんぴ その他香辛料)
		ブロッコリーサラダ						ブロッコリー キャベツ 人参 ごまドレッシング(食用植物油【ごま】 砂糖 水あめ しょうゆ【小麦 大豆】 ごま【ごま】 醸造酢 食塩 乳 化剤 酵母エキスパウダー キサンタンガム) 食塩
		ミネストローネ	△	△			△	ポークウインナー(豚肉【豚肉】 澱粉 発酵調味料 砂糖 食塩 ペ パー オニオン ガーリック メース【コンタミ:小麦 卵 乳 大豆 鶏 肉 牛肉 りんご もも オレンジ ごま ゼラチン】 玉ねぎ 人参 ミックスビーンズ(大豆【大豆】 手亡 金時豆) しめじ トマト水煮(ト マト トマトジュース 食塩 クエン酸) トマトケチャップ(トマト ぶどう 糖果糖液糖 ぶどう糖 砂糖 醸造酢 食塩 玉ねぎ 香辛料) コン ソメ(食塩 糖類(ぶどう糖 砂糖) たん白加水分解物(カツオ・イワシ・ マグロ由来) 麦芽エキス でん粉(馬鈴薯) デキストリン(タピオカで ん粉) 野菜エキス 酵母エキス 植物油 香辛料(セリ ローレル)) 三温糖 食塩 こしょう
	セレクトデザート A:りんごゼリー						☆アップルフレッシュ(りんご【りんご】 砂糖・ぶどう糖果糖液糖 りん ご果汁【りんご】 砂糖 乳酸Ca 酸味料 ゲル化剤(増粘多糖類) ビ タミンC 酸化防止剤 クエン酸鉄Na 香料)	
	セレクトデザート B:お米のムース ※除去食できません	○	○					☆お米のムース(乳又は乳製品を主要原料とする食品【卵 乳】 砂 糖 水溶性食物繊維 米粉 ミルクカルシウム【乳】 ゲル化剤(増粘 多糖類) 香料【卵 乳 大豆】 乳化剤【大豆】 リン酸塩(Na) 安定 剤(加工デンプン) pH調整剤 ピロリン酸第二鉄【大豆】 水あめ 加 糖卵黄【卵】)
21 水	607	鮭の塩焼き						☆塩さけ(さけ【さけ】 食塩)
		いかの梅肉あえ					○	いか キャベツ 小松菜 梅肉(干し梅 塩 しそ 穀物酢【コンタミ: 大豆】) こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖 食塩
	2.3	大根の含め煮					○	豚肉 食塩 酒 大根 里芋 こんにゃく 人参 厚揚げ(豆乳【大豆】 でんぷん トレハロース ぶどう糖 植物油(なたね) 豆腐用凝固 剤) 枝豆(枝豆【大豆】 食塩) 昆布【コンタミ:小麦 いか さば】 こ いくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖

コンタミの除去はできません

2月分詳細献立表

日 曜	(小学校中学年 エネルギー(kcal))	献 立 名	卵	乳	え び	か に	小 麦	使用材料名
	塩分(g)							
2 2 木	ごはん 牛乳	シューマイ ※除去食できません					○	☆ポークシューマイ(豚肉【豚肉】 たまねぎ パン粉【小麦】 でん粉 生姜 砂糖 食塩 酵母エキス ポークエキス【豚肉】 香辛料 小麦粉【小麦】 還元水あめ)
		大根サラダ					○	ささみフレーク(鶏肉【鶏肉】 米油 チキンブイヨン【鶏肉】 食塩) 大根 キャベツ 人参 酢 うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖 食塩 こしょう 油
		除去食：ラーメンの除去 しょうゆラーメン △ コンタミの除去はできません					○	カットラーメン(小麦粉【小麦】 小麦たん白【小麦】 食塩 でん粉【小麦】 こんにやく粉 卵殻カルシウム【小麦】 【コンタミ:卵】) 豚肉 もやし 玉ねぎ 人参 ねぎ 中華だし(食塩 デキストリン ポークエキスパウダー【大豆 豚肉】 砂糖 チキンエキスパウダー【鶏肉】 ジンジャーパウダー 調味動物油脂【鶏肉】 オニオンパウダー チキンパウダー【鶏肉】 こしょう ガーリックパウダー 発酵酵母エキスパウダー 調味料(アミノ酸等) Ph調整剤) こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 食塩 ごま油【ごま】
2 3 金	ごはん 牛乳	ハンバーグ ※除去食できません					○	☆ハンバーグ(鶏肉【鶏肉】 豚肉【豚肉】 玉葱 パン粉【小麦】 牛肉【牛肉】 粉末状植物性たん白【大豆】 豚脂【豚肉】 粒状植物性たん白【大豆】 トマトケチャップ リンゴピューレー【りんご】 さとう しょうゆ【小麦 大豆】 食塩 香辛料【大豆】 加工澱粉 トレハロース 安定剤(増粘多糖類) 貝カルシウム) トマトケチャップ(トマト ぶどう糖果糖液糖 ぶどう糖 砂糖 醸造酢 食塩 玉ねぎ 香辛料) ウスターソース(トマト 玉ねぎ 人参 ねぎ マッシュルーム にんにく シャロット 砂糖 ぶどう糖果糖液糖 醸造酢 食塩 香辛料 たん白加水分解物) 三温糖
		粉ふき芋 コンタミの除去はできません				△		じゃがいも 食塩 アオサ粉(アナアオサ 【コンタミ:えび さば])
		コンソメスープ					○	鶏肉 キャベツ 玉ねぎ 人参 小松菜 うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 コンソメ(食塩 糖類(ぶどう糖 砂糖) たん白加水分解物(カツオ・イワシ・マグロ由来) 麦芽エキス でん粉(馬鈴薯) デキストリン(タピオカでん粉) 野菜エキス 酵母エキス 植物油脂 香辛料(セリ ロレル)) 食塩 こしょう
2 6 月	ごはん 牛乳	さばのみぞれ煮					○	☆さばのみぞれ煮(さば【さば】 大根 でん粉 しょうゆ【小麦 大豆】 発酵調味料 砂糖 醸造酢 魚エキス【さば】 こんぶだし)
		赤しそあえ					○	白菜 ほうれん草 人参 赤しそ(赤しそ 砂糖 食塩 酵母エキス リンゴ酸) うすくちしょうゆ【小麦 大豆】
		みそけんちん汁						鶏肉 豆腐(豆乳【大豆】 コーンスターチ 加工澱粉 塩化マグネシウム) こんにやく 里芋 人参 ねぎ ごぼう だし昆布 みそ【大豆】 ごま油【ごま】

2月分詳細献立表

日 曜	(小学校中学年) エネルギー(kcal)	献立名	卵	乳	えび	かに	小麦	使用材料名
	塩分(g)							
27 火	716	牛乳	菜飯					ごはん 菜めしの素(広島菜 京菜 大根葉 砂糖 食塩 酵母エキス かつお削り節粉末)
			メンチカツ ※除去食できません					○ ☆キャベツメンチ(キャベツ 鶏肉【鶏肉】 豚肉【豚肉】 たまねぎ 豚脂【豚肉】 粒状植物性たん白【大豆】 砂糖 パン粉【小麦】 しょうゆ【小麦 大豆】 粉末状混合調味料【小麦 大豆 鶏肉 豚肉】 海藻ミネラル 食塩 鉄含有パン酵母 香辛料 加工デンプン 植物油脂 粉末状植物性たん白【大豆】 大豆食物繊維【大豆】 大豆粉【大豆】 乳化剤 増粘多糖類) 油
			コーンサラダ					とうもろこし キャベツ 小松菜 人参 ノンエッグマヨネーズ(食用植物油脂(菜種) 醸造酢 砂糖 粉末水あめ 食塩 加工澱粉 増粘多糖類 調味料(アミノ酸) 香辛料抽出物) 食塩
2.9			ポトフ				○ 鶏肉 大根 玉ねぎ ねぎ 人参 しめじ うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 コンソメ(食塩 糖類(ぶどう糖 砂糖) たん白加水分解物(カツオ・イワシ・マグロ由来) 麦芽エキス でん粉(馬鈴薯) デキストリン(タピオカでん粉) 野菜エキス 酵母エキス 植物油脂 香辛料(セロリロール) 食塩 こしょう	
28 水	646	ごはん 牛乳	焼きあじ					☆開きあじの一夜干し(まあじ 食塩 酸化防止剤)
			切り干し大根の炒め煮					○ 切り干し大根 油揚げ【大豆】 こんにやく 人参 さやいんげん こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖 酒 食塩 油
			豚汁					豚肉 さつまいも 玉ねぎ 人参 ねぎ ごぼう だし昆布 みそ【大豆】