

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)								
3月	632	ごはん 牛乳						いわしの竜田揚げ ○ いわし開き(マイワシ 食塩) 酒 こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 みりん でんぷん 油	
								磯香あえ △ △ ○ コンタミの除去はできません	小松菜 キャベツ 人参 焼きのり(乾のり【コンタミ:えび さば 小麦 大豆、のりはえび、かにが生息する海域で採取】) こいくちしょうゆ 【小麦 大豆】
								みそけんちん汁	鶏肉 豆腐【大豆】 こんにゃく(こんにゃく精粉 海藻粉 水酸化カルシウム) 大根 ごぼう ねぎ だし昆布 みそ【大豆】 ごま油【ごま】
1.9		節分豆					☆黒糖ビーンズ(大豆【大豆】 黒糖 【コンタミ:ごま])		
4火	617	ごはん 牛乳						☆ポークフランク(豚肉【豚肉】 でん粉(タピオカ 馬鈴薯 コーン) 発酵調味料 砂糖 食塩 香辛料(ペパー オニオン ガーリック メース 【コンタミ:小麦 卵 乳 オレンジ 牛肉 大豆 鶏肉 もも りんご ゼラチン ごま]) △ △ △ コンタミの除去はできません	
								コールスロー ○	キャベツ きゅうり 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 加工デンプン 増粘多糖類 アミノ酸 香辛料抽出物) うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖 食塩 こしょう
								鶏と白ねぎのチャウダー	鶏肉 玉葱 人参 ねぎ じゃがいも ぶなしめじ いんげん豆ペースト(白いんげん豆 食塩) 豆乳(脱皮大豆【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 ロール)) 食塩 こしょう
2.0									

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)							
5 水	590	鮭の梅入りカップ焼き						○ 銀鮭【さけ】 玉葱 きのこ水煮(しいたけ えのき茸 やなぎまつたけ エリンギ クエン酸) 梅ペースト(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】 みりん
		中華サラダ						○ ささみフレーク(鶏肉【鶏肉】 食塩 醸造酢 砂糖 寒天 オニオンパウダー 香辛料 pH調整剤) 大根 きゅうり 人参 こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 食塩 ごま油【ごま】
	2.2	春雨スープ						○ チンゲンサイ はるさめ(甘藷でん粉 馬鈴薯でん粉) 豚肉 もやし わかめ 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
6 木	652	鶏肉の甘酢炒め						○ 鶏肉 たけのこ水煮(たけのこ 酸味料) 人参 むき枝豆(枝豆【大豆】 食塩) 生姜 油 米酢 こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖 酒 食塩 でんぷん
		さつまいものかき揚げ						さつまいも 玉葱 人参 さやいんげん 食塩 米粉 でんぷん 油
	1.7	わかめのすまし汁						○ 厚揚げ(豆腐【大豆】 豆腐用凝固剤 粉状大豆たん白【大豆】) なたね油 加工デンプン トレハロース 食物繊維 食塩 ぶどう糖) わかめ 大根 えのき茸 ねぎ だし昆布 花かつお うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 食塩
7 金	649	玄米入りごはん	△	△	△	△	△	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】 コンタミの除去はできません
		のどぐろの素揚げ						☆のどぐろ一夜干し(のどぐろ 食塩 酸化防止剤) 油
		金平ごぼう						○ 牛肉 ごぼう こんにゃく(こんにゃく精粉 海藻粉 水酸化カルシウム) 人参 ごま こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖 酒 ごま油【ごま】
		小松菜のみそ汁						小松菜 豆腐(豆乳【大豆】 コーンスターチ 加工澱粉 凝固剤(塩化マグネシウム)) 玉葱 人参 煮干し(いわし) だし昆布 みそ【大豆】
	1.3	こんぶふりかけ			△	△		☆こんぶとほんのりお抹茶ふりかけ(ドロマイト 煎り米 昆布 でん粉 砂糖 食塩 黒のり 抹茶 酵母エキス ベニバナ黄色素 クチナシ青色素 【コンタミ:昆布、海苔はえび、かにの生息域で採取】)

2月分 詳細献立表

日 曜	(小学校中学生年 エネルギー(kcal)) 塩分(g)	献立名	卵	乳	えび	かに	小麦	使用材料名	
1 0 月	634	ごはん 牛乳	タンドリーチキン					○ ☆タンドリーチキン(鶏もも肉【鶏肉】 しょう油【小麦 大豆】 果糖ぶどう糖液糖 水あめ りんご【りんご】 醸造酢 みりん 香辛料(カレー粉 ターメリック パプリカ クミン 胡椒 クロブ オールスパイス) トマト トマトペースト 米でん粉 レモン果汁 玉ねぎ チキンエキス【鶏肉】 にんにく 食塩 生姜 植物油脂)	
			ビーンズサラダ		△				△ ミックスビーンズ(大豆【大豆】 金時豆 手亡 枝豆【大豆】 食塩【コンタミ:乳 やまいも】) キャベツ ほうれん草 ひじき コーンクリーミードレッシング(食用植物油脂 醸造酢 砂糖 食塩 スイートコーンパウダー 発酵調味料 玉ねぎ 酵母エキスパウダー スイートコーン にんじんエキス プルーン レモン果汁 増粘剤(加工でん粉 キサンタンガム) 乳化剤 酸味料 香料) 食塩 こしょう
			ミネストローネ	△	△			△	△ ポークウインナー(豚肉【豚肉】 でん粉(タピオカ 馬鈴薯 コーン) 発酵調味料 砂糖 食塩 香辛料(ペパー オニオン ガーリック メース)【コンタミ:小麦 卵 乳 牛肉 大豆 鶏肉 もも りんご ごま オレンジ ゼラチン】) 玉葱 さやいんげん じゃがいも 人参 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 糖類(ぶどう糖 果糖液糖 ぶどう糖 砂糖) 醸造酢 食塩 たまねぎ 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 植物油脂 香辛料(セロリ ローレル) 三温糖 食塩 こしょう
1 2 水	601	ごはん 牛乳	さばのみぞれ煮					○ ☆さばのみぞれ煮(さば【さば】 だいこん 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)	
			ひじきの炒り煮					○ 鶏肉 ひじき ごぼう こんにゃく(こんにゃく精粉 海藻粉 水酸化カルシウム) 人参 干しいたけ こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖 酒 食塩 油	
			梅麩のすまし汁						梅麩スライス(小麦グルテン【小麦】 もち米粉 食塩 くちなし黄色素 紅麴色素) 大根 ねぎ 人参 小松菜 花かつお だし昆布 うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 食塩 除去食：梅麩の除去
1 3 木	696	ごはん 牛乳	※除去食できません シューマイ	△	△	△	△	○ ☆ポークシューマイ(豚肉【豚肉】 たまねぎ パン粉【小麦】 でん粉 しょうがペースト 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【コンタミ:えび かに 卵 乳】) コンタミの除去はできません	
			フルーツあえ					カクテルゼリー(りんごゼリー(砂糖・ぶどう糖 果糖液糖 りんご果汁【りんご】 砂糖 デキストリン 水溶性食物繊維 寒天 乳酸カルシウム 増粘多糖類 酸味料 香料 クチナシ黄色素 クチナシ青色素 クエン酸鉄ナトリウム ビタミンB2) ぶどうゼリー(ぶどう果汁 紅麴色素) ピーチゼリー(もも果汁【桃】 クチナシ赤色素) 豆乳ゼリー(豆乳【大豆】 ピロリン酸第二鉄)) みかんシロップ漬(みかん 砂糖 クエン酸 酸化防止剤(ビタミンC) 糖転移ビタミンP) 黄桃ダイスシロップ漬(黄桃【もも】 砂糖 クチナシ赤色素 クエン酸 酸化防止剤(ビタミンC)) りんごダイスシロップ漬(りんご【りんご】 砂糖 混合異性化液糖 酸化防止剤(ビタミンC) 酸味料)	
			厚揚げの中華煮					○ 牛肉 厚揚げ(豆腐【大豆】 豆腐用凝固剤 粉状大豆たん白【大豆】 なたね油 加工デンプン トレハロース 食物繊維 食塩 ぶどう糖) 玉葱 人参 たけのこ水煮(たけのこ 酸味料) ねぎ 干しいたけ 生姜 にんにく 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) 酒 三温糖 こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 食塩 油 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 4 金	644	ごはん 牛乳						あじのかば焼き コンタミの除去はできません	△					○	あじ開き【コンタミ:小麦 卵 いか さば 山芋 大豆】でんぷん 油 三温糖 こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 みりん	
								ごまあえ							○	小松菜 キャベツ 人参 ごま こいくちしょうゆ【小麦 大豆】
								はりはり汁								
	2.2								味付きもずく コンタミの除去はできません	△	△	○	☆味付もずく(もずく しょうゆ【小麦 大豆】 砂糖 米酢 魚介エキス かつおエキス はちみつ 醗酵調味液 酵母エキス 魚醤 昆布エキス 椎茸エキス 【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】)			
1 7 月	675	ごはん 牛乳						ハムステーキ コンタミの除去はできません	△	△			△	☆荒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 ナツメ 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								ブロッコリー キャベツ 人参 まぐろ水煮(きはだまぐろ 食塩 野菜 エキス(キャベツ にんじん たまねぎ)) 米酢 三温糖 食塩 こしょ う 油
	2.5							ポークビーンズ						豚肉 ミックスビーンズ(黄大豆【大豆】 青大豆【大豆】 手亡 金時 食塩) 玉葱 人参 れんこん水煮(蓮根 酢酸 ビタミンC) たけのこ 水煮(たけのこ 酸味料) さやいんげん 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 糖類(ぶどう糖果 糖液糖 ぶどう糖 砂糖) 醸造酢 食塩 たまねぎ 香辛料) ウス ターソース(トマト たまねぎ にんじん ねぎ マッシュルーム にんに く シヤロット 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) 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 ロール)) 食塩 三温糖 油		
1 8 火	592	ごはん 牛乳						ハタハタの竜田揚げ						○	☆ハタハタの竜田揚げ(ハタハタ 馬鈴薯澱粉 醤油【小麦 大豆】 発酵調味料) 油	
								わかめの酢の物							○	キャベツ きゅうり わかめ するめいか【いか】 米酢 うすくちしょう ゆ【小麦 大豆】 三温糖 食塩
								豚汁								
	1.4							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【乳】(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 【コンタミ:ゼラチン]))			

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 水	669	ごはん 牛乳	△					いわしミンチ(いわし【コンタミ:小麦 卵 いか さば 山芋 大豆】 牛肉 にんにく 生姜 玉葱 むき枝豆(枝豆【大豆】 食塩) トマト水 煮(トマト トマトジュース 食塩 クエン酸) 油 トマトケチャップ(トマ ト 糖類(ぶどう糖果糖液糖 ぶどう糖 砂糖) 醸造酢 食塩 たまね ぎ 香辛料) ウスターソース(トマト たまねぎ にんじん 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) こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 カレー粉(ターメリック コリアンダー フェヌグリーク ブラックペパー パプリカ ジンジャー クミン フェネル 陳皮 カルダモン デイル ナツメグ シナモン 唐がらし クローブ スターアニス ホワイトペ パー ローリエ アジワフン オールスパイス セロリシード 甘草 タイ ム タラゴン オレガノ セージ ローズマリー) カレーフレーク(でん 粉(馬鈴薯 キャッサバ) パーム油・なたね油混合油脂 砂糖 食塩 カレー粉 オニオンパウダー 酵母エキスパウダー さつまいもパウ ダー 香辛料 トマトパウダー リン酸架橋デンプン カラメル I ショ 糖脂肪酸エステル クエン酸 香料)		
								浜っ子サラダ	○	あごちくわ(飛魚 澱粉(馬鈴薯) 食塩 調味料(アミノ酸等)) キャ ベツ 人参 ねぎ ノンエッグマヨネーズ(食用植物油(菜種) 醸造 酢 砂糖 粉末水あめ 食塩 加工デンプン 増粘多糖類 アミノ酸 香辛料抽出物) 米酢 うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖 食塩 こしょう
								さつまいもの豆乳スープ		白菜 ねぎ 人参 さつまいも ぶなしめじ 蒸し大豆【大豆】 豆乳 (脱皮大豆【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 ロール) 食塩 こしょう
2 0 木	596	ごはん 牛乳	ねぎ入り玉子焼き	○				☆ねぎ入り玉子焼き(鶏卵【卵】 白ねぎ 砂糖 食塩 蜂蜜 醤油【小 麦 大豆】 こんぶだし みりん 蛋白質加水分解物 醸造酢 コーン スターチ)		
			ブロッこんぶ					○	ささみフレーク(鶏肉【鶏肉】 食塩 醸造酢 砂糖 寒天 オニオンパ ウダー 香辛料 pH調整剤) フロッコリー キャベツ 塩昆布(昆布 しょうゆ【小麦 大豆】 たん白加水分解物 砂糖 昆布エキス 食塩 調味料(アミノ酸等)) うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 ごま油【ごま】 食塩	
			大根の含め煮					○	がんもどき(豆腐【大豆】 豆腐用凝固剤(塩化マグネシウム) なたね 油 粉状大豆たん白【大豆】 にんじん でん粉 糖類(砂糖 ぶどう 糖) 食塩) 豚肉 大根 玉葱 人参 こんにゃく(こんにゃく精粉 海 藻粉 水酸化カルシウム) たけのこ水煮(たけのこ 酸味料) さやい んげん こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖 酒 食塩	

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)								
2 1 金	616	ごはん 牛乳	はまちの照り焼き					○ ☆ハマチみりん干し(ハマチ 濃口醤油【小麦 大豆】 ぶどう糖果糖液糖 食塩 コーンスターチ 醸造酢 調味液(アミノ酸) ステビア)	
			赤しそあえ					○ キャベツ きゅうり 人参 うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 赤しそ(赤しそ 食塩 梅酢 砂糖 酵母エキス 酸味料)	
			2.1	ほうれん草のすまし汁					○ 鶏肉 厚揚げ(豆腐【大豆】 豆腐用凝固剤 粉状大豆たん白【大豆】 なたね油 加工デンプン トレハロース 食物繊維 食塩 ぶどう糖) ほうれん草 人参 ねぎ えのき茸 花かつお だし昆布 うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 食塩
2 5 火	616	ごはん 牛乳	ハンバーグ					☆ハンバーグ(鶏肉【鶏肉】 豚肉【豚肉】 たまねぎ 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 りんごピューレ【りんご】 砂糖 小麦不使用しょうゆ【大豆】 食塩 香辛料【大豆】 加工デンプン トレハロース 安定剤(グァーガム) トマトケチャップ(トマト 糖類(ぶどう糖果糖液糖 ぶどう糖 砂糖) 醸造酢 食塩 たまねぎ 香辛料) ウスターソース(トマト たまねぎ にんじん 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	
			カリフラワーサラダ					カリフラワー キャベツ 人参 サウザンアイランドドレッシング(食用植物油 醸造酢 糖類(水あめ 砂糖) トマトケチャップ ピクルス 食塩 にんじんエキス プルーン 酵母エキスパウダー 乳化剤 増粘剤(キサンタンガム) 香辛料抽出物) 食塩	
			2.6	コンソメスープ	△	△			○ ポークウインナー(豚肉【豚肉】 でん粉(タピオカ 馬鈴薯 コーン) 発酵調味料 砂糖 食塩 香辛料(ペパー オニオン ガーリック メース) 【コンタミ:小麦 卵 乳 牛肉 大豆 鶏肉 もも りんご ごま オレンジ ゼラチン】 玉葱 ぶなしめじ 人参 小松菜 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)) 食塩 こしょう うすくちしょうゆ【小麦 大豆】
2 6 水	596	ごはん 牛乳	かれいのから揚げ					☆エテカレイー夜干し(エテカレイ 食塩) でんぷん 油	
			五目豆				△	△	○ 蒸し大豆【大豆】 油揚げ【大豆】 人参 むき枝豆(枝豆【大豆】 食塩) 刻み昆布【コンタミ:エビ、カニが混ざる漁法で採取】 干しいたけ こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖 酒 食塩
			1.4	白菜のみそ汁					小松菜 えのき茸 白菜 ねぎ 鶏肉 だし昆布 みそ【大豆】

コンタミの除去はできません

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)							
2 7 木	643	ごはん 牛乳	焼き肉					○ 牛肉 豚肉 食塩 玉葱 キャベツ 人参 にら すりおろしりんご(りんご【りんご】酸化防止剤(ビタミンC)) にんにく 生姜 コチジャン(米みそ【大豆】水あめ 麦芽エキス 米こうじ調味料 唐辛子 砂糖 食塩 酵母エキス) こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 みそ【大豆】 みりん 酒 三温糖 米酢 油
			ほうれん草のナムル					○ ほうれん草 もやし スイートコーン ナムルドレッシング(醸造酢 糖類(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】 こんぶエキスパウダー こしょう 増粘剤(キサンタンガム)) ごま
			卵スープ 除去食：卵の除去	○				○ 豆腐(豆乳【大豆】 コーンスターチ 加工澱粉 凝固剤(塩化マグネシウム)) 卵【卵】 人参 ねぎ 干しいたけ 食塩 こしょう うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 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)
2 8 金	636	ごはん 牛乳	さばの塩焼き					さば 食塩
			たくあんあえ					○ キャベツ ほうれん草 人参 たくあん(塩押しだいこん ぶどう糖果糖液糖 砂糖 発酵調味料 食塩 醸造酢 たん白加水分解物 梅酢) うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 ごま
			のっぺい汁					○ 鶏肉 豆腐(豆乳【大豆】 コーンスターチ 加工澱粉 凝固剤(塩化マグネシウム)) さといも 小松菜 人参 ねぎ うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 だし昆布 酒
	2.2	いよかんゼリー					☆国産伊予柑フレッシュ(伊予柑・シラップづけ 砂糖 砂糖・ぶどう糖果糖液糖 乳酸カルシウム 増粘多糖類 酸味料 ビタミンC クエン酸鉄ナトリウム 香料)	