

2月分 詳細献立表

日 曜	(小学校中学年) エネルギー(kcal)	料理名	卵	乳	えび	かに	小麦	使用材料名
	塩分(g)							
1 月	603	ごはん 牛乳	鮭の塩焼き					☆銀鮭(塩水漬込み)【さけ】
			おからの炒り煮					○ 油揚げ【大豆】 植物油(菜種油) 塩化マグネシウム 牛肉おから【大豆】 こんにやく(こんにやく精粉 海藻粉末 水酸化カルシウム) ごぼう いんげん にんじん こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖 酒 食塩
			ほうれん草のすまし汁					○ 鶏肉 ほうれん草 にんじん 根深ねぎ ぶなしめじ 昆布だしパック だしパック中厚削り(そうだがつお) うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 食塩
2 火	618	ごはん 牛乳	ハムステーキ					☆ハムステーキ(鶏肉【鶏肉】 豚肉【豚肉】 豚脂【豚脂】 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)) ※ハムステーキは、小麦、卵、乳を使用した製品と同一ラインで製造 ※ハムステーキは、オレンジ、牛肉、大豆、もも、りんご、ゼラチン、ごまを含む他商品と同工場で製造
			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 にんじん たまねぎ)) キャベツ にんじん ほうれん草 米酢 三温糖 食塩 こしょう 米油
			さつまいもの豆乳スープ					○ 豚肉 はくさい 根深ねぎ ぶなしめじ さつまいも 蒸し大豆【大豆】 白いんげん豆ペースト(手亡) 豆乳【大豆】 コンソメ(食塩 ぶどう糖 砂糖 たん白加水分解物 デキストリン 馬鈴薯でん粉 麦芽エキス パウダー 野菜粉末(たまねぎ タピオカ) 野菜エキス粉末(デキストリン オニオンエキス) 酵母エキス 食用オリーブ油 香辛料(セロリ ローレル)) うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 食塩 こしょう ※白いんげん豆ペーストは、大豆、やまいもと同工場内で製造
3 水	630	ごはん 牛乳	いわしの竜田揚げ					○ ☆いわし開き(まいわし 食塩) 酒 こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 本みりん 馬鈴薯澱粉 米油
			わかめの酢の物					○ キャベツ きゅうり カットわかめ(わかめ 食塩) 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
			みそけんちん汁					鶏肉 木綿豆腐(大豆【大豆】 塩化マグネシウム 消泡剤【大豆】) こんにやく(こんにやく精粉 海藻粉末 水酸化カルシウム) だいこん にんじん ごぼう 根深ねぎ 昆布だしパック みそ【大豆】 ごま油【ごま】
	1.5	黒糖大豆					☆黒糖ビーンズ(大豆【大豆】 黒糖)	
4 木	596	ごはん 牛乳	ホイコーロー					○ 豚肉 酒 食塩 キャベツ たけのこ水煮(たけのこ グルコノデルタラクトン) にんじん にんにく ごま油【ごま】 こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 みそ【大豆】 三温糖 本みりん 馬鈴薯澱粉 ※たけのこは、牛肉、鶏肉、りんご、ごまを含む商品と同工場で製造
			中華サラダ					○ チキンハム(鶏肉【鶏肉】 でん粉(えんどう豆 タピオカ 馬鈴薯 米) 発酵調味料 食塩 砂糖 香辛料(コリアンダー グリーンペッパー オニオンパウダー メース ペパー)) だいこん 小松菜 とうもろこし こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 食塩 ごま油【ごま】 △ ※チキンハムは、小麦、卵、乳、オレンジ、牛肉、大豆、豚肉、もも、りんご、ゼラチン、ごまを含む他商品と同一ラインで製造
			2.2	春雨スープ				

2月分 詳細献立表

日 曜	(小学校中学年) エネルギー(kcal)	料理名	卵	乳	えび	かに	小麦	使用材料名
	塩分(g)							
5 金	596	ごはん 牛乳	焼きはた					☆ハタハター一夜干し(はたはた 食塩 酸化防止剤)
			千草あえ △印の対応はできません	△	△			○ △ ポークハム(豚肉【豚肉】でん粉 食塩 砂糖 海藻ミネラル 香辛料(ペパー ナツメグ ローレル オニオンパウダー) 酵母エキス) ほうれんそう はくさい にんじん こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖 食塩 ごま油【ごま】 ※ポークハムは、小麦、卵、乳、オレンジ、牛肉、大豆、鶏肉、もも、りんご、ゼラチン、ごまを含む他製品と同一ラインで製造
	2.0	大根の含め煮					○ 油揚げ(大豆【大豆】 塩化マグネシウム 消泡剤【大豆】 植物油) 鶏肉 だいこん 根深ねぎ にんじん こんにゃく(こんにゃく精粉 海藻粉末 水酸化カルシウム) たけのこ水煮(たけのこ グルコノデルタラクトン) いんげん こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖 酒 食塩 ※たけのこは、牛肉、鶏肉、りんご、ごまを含む商品と同工場で製造	
8 月	656	牛乳	玄米入りごはん △印の対応はできません	△	△	△	△	△ ごはん もち玄米 ※もち玄米は、えび、かに、小麦、卵、乳、ごま、大豆、鶏肉を使用した製品と同一ラインで製造
			のどぐろの素揚げ					☆のどぐろ一夜干し(あかむつ(のどぐろ) 食塩 酸化防止剤) 米油
			五目豆					○ 蒸し大豆【大豆】 こんにゃく(こんにゃく精粉 海藻粉末 水酸化カルシウム) にんじん いんげん 三分角昆布 干しいたけ こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖 酒 食塩
	1.0	浜のいも汁 △印の対応はできません			△	△	豚肉 さつまいも たまねぎ にんじん 根深ねぎ ごぼう 煮干し(かたくちいわし ビタミンE) 昆布だしパック みそ【大豆】 ※かたくちいわしは、えび、いか、かにが混ざる漁法で漁獲	
9 火	599	ごはん 牛乳	プルコギ					○ 牛肉 食塩 たまねぎ ピーマン しょうが にんにく こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 本みりん 酒 米酢 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 乾燥唐辛子 砂糖 食塩 酵母エキスパウダー) 三温糖 ごま油【ごま】 馬鈴薯澱粉
			ほうれん草のナムル					○ ほうれんそう りょくとうもやし にんじん 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】 こんぶエキスパウダー こしょう 増粘剤(キサンタンガム))
			キムチスープ					○ 鶏肉 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) 根深ねぎ にんじん はくさい ぶなしめじ ごま油【ごま】 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】 食塩
2.0	韓国のり △印の対応はできません				△	△ ☆韓式味付のり(乾のり ごま油【ごま】 食塩) ※乾のりは、えび、かにが生息している海域で採取		

2月分 詳細献立表

日 曜	(小学校中学生年) エネルギー(kcal)	料理名	卵	乳	えび	かに	小麦	使用材料名
10 水	612	ごはん 牛乳	さばの塩焼き					☆塩鯖切り身(さば【さば】 食塩)
			のりあえ <small>△印の対応はできません</small>					○ にんじん こまつな はくさい とうもろこし 焼のり(乾のり) こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 ※焼のりは、小麦、海老、大豆、鯖を含む製品と同じラインで製造 ※乾のりは、えび、かにが生息している海域で採取
			除去食：麩の除去 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 紅麴色素 くちなし黄色素) 冷凍豆腐(豆乳【大豆】 コーンスターチ 加工澱粉 塩化マグネシウム) だいこん にんじん 根深ねぎ えのきたけ だしパック中厚削り(そうだがつお) 昆布だしパック うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 食塩
12 金	684	ごはん 牛乳	薄焼き玉子 ※ 除去食できません	○				○ ☆オムライスシート(液卵【卵】 植物油脂【大豆】 還元水あめ ポークエキス【小麦 大豆 鶏肉 豚肉 りんご】 食塩 ゼラチン【ゼラチン】 でん粉発酵調味料 加工でん粉)
			ハヤシチュー					牛肉 たまねぎ エリンギ いんげん にんじん 蒸し大豆【大豆】 ハヤシベース(コーンフラワー 砂糖 デキストリン 食塩 トマトパウダー オニオンエキスパウダー 酵母エキスパウダー コーンスターチ 発酵トマトエキスパウダー 馬鈴しょでん粉 食用植物油脂 香辛料 カラメル色素 香料) 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 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) 酒
			みかん					みかん
15 月	638	ごはん 牛乳	はまちのみりん焼き					○ ☆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 アミノ酸 ステビア)
			納豆あえ					○ ひきわり納豆(大豆【大豆】 納豆菌) キャベツ ほうれんそう にんじん みそ【大豆】 こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖
			いももちのすまし汁					○ 鶏肉 いももち(じゃがいも 加工でん粉 馬鈴薯でん粉 食塩 グルコマンナン) だいこん にんじん 根深ねぎ 昆布だしパック だしパック中厚削り(そうだがつお) うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 食塩
16 火	690	ごはん 牛乳	豆腐ハンバーグ ※ 除去食できません					○ ☆豆腐ハンバーグ(豆腐【大豆】 鶏肉【鶏肉】 豚肉【豚肉】 パン粉【小麦】 たまねぎ 砂糖 でん粉 酵母エキス しょうゆ【小麦 大豆】 食塩 香辛料)
			カリフラワーサラダ					カリフラワー キャベツ にんじん イタリアンドレッシング(食用植物油 脂 砂糖 醸造酢 食塩 発酵調味料 玉ねぎ 香味食用油 酵母エキスパウダー 香辛料 トマト 酸味料 増粘剤(加工でん粉 キサンタンガム)) 食塩
			チリビーンズ					牛肉 蒸し大豆【大豆】 たまねぎ にんじん 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 グルコノデルタラクトン) 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 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) 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) コンソメ(食塩 ぶどう糖 砂糖 たん白加水分解物 デキストリン 馬鈴薯でん粉 麦芽エキスパウダー 野菜粉末(たまねぎ タピオカ) 野菜エキス粉末(デキストリン オニオンエキス) 酵母エキス 食用オリーブ油 香辛料(セロリ ローレル)) 食塩 三温糖 米油 ※たけのこは、牛肉、鶏肉、りんご、ごまを含む商品と同工場で製造

2月分 詳細献立表

日 曜	(小学校中学年) エネルギー(kcal)	料理名	卵	乳	えび	かに	小麦	使用材料名	
									塩分(g)
17 水	673	さんまの塩焼き △印の対応はできません			△	△	△	さんま 食塩 ※さんまは、乳、小麦、大豆、さば、鮭、えび、イカ、ごまを含む他商品と同工場で製造	
		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 海藻粉末 水酸化カルシウム) にんじん いんげん 干しいたけ こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖 酒 食塩 米油	
		はりはり汁 △印の対応はできません				△	△	豚肉 切干大根 油揚げ(大豆【大豆】 塩化マグネシウム 消泡剤【大豆】 植物油) たまねぎ にんじん 根深ねぎ 煮干し(かたくちいわし ビタミンE) 昆布だしパック みそ【大豆】 ※かたくちいわしは、えび、いか、かにが混ざる漁法で漁獲	
18 木	670	はまっ子 ドライカレー △印の対応はできません					△	いわしミンチ(うるめいわし) 豚肉 にんにく しょうが たまねぎ 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) 米油 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 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) 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) カレールウ(でん粉 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) ※いわしミンチは、小麦、卵、いか、さば、山芋、大豆を含む他商品と同工場で製造	
		さつまいものサラダ							さつまいも きゅうり にんじん とうもろこし 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 増粘剤(加工デンプン 増粘多糖類) グルタミン酸ナトリウム 香料抽出物) 三温糖 食塩 こしょう
		白ねぎの コンソメスープ						○	鶏肉 根深ねぎ にんじん だいこん ぶなしめじ パセリ コンソメ(食塩 ぶどう糖 砂糖 たん白加水分解物 デキストリン 馬鈴薯でん粉 麦芽エキスパウダー 野菜粉末(たまねぎ タピオカ) 野菜エキス粉末(デキストリン オニオンエキス) 酵母エキス 食用オリーブ油 香辛料(セロリ ローレル)) うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 食塩 こしょう
19 金	655	除去食：かにの除去 かにのかき揚げ					○	紅ずわいがにむき身(紅ずわいがに【かに】 液糖 食塩 食酢 L-グルタミン酸ナトリウム L-アスコルビン酸ナトリウム フィチン酸 PH調整剤) さつまいも 根深ねぎ いんげん 食塩 米粉 馬鈴薯澱粉 米油	
		白菜のごまあえ					○	ほうれんそう はくさい にんじん すりごま こいくちしょうゆ【小麦 大豆】	
		呉汁 △印の対応はできません				△	△	豚肉 だいこん たまねぎ にんじん 根深ねぎ 大豆ペースト【大豆】 昆布だしパック 煮干し(かたくちいわし ビタミンE) みそ【大豆】 ※かたくちいわしは、えび、いか、かにが混ざる漁法で漁獲 ※大豆ペーストは、やまいもを含む他商品と同工場で製造	
		ヨーグルト ※ 除去食できません					○	☆白バラ生乳ヨーグルト(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) ※白バラ生乳ヨーグルトは、ゼラチンを含む商品と同一ラインで製造	

2月分 詳細献立表

日 曜	(小学校中学年) エネルギー(kcal)	料理名	卵	乳	えび	かに	小麦	使用材料名
	塩分(g)							
22 月	601	ごはん 牛乳	かれいの唐揚げ					☆エテカレイー夜干し(えてかれい 食塩) 馬鈴薯澱粉 米油
			たくあんあえ					○ たくあん刻み(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) だいこん にんじん こまつな うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 いらごま
			筑前煮					○ 鶏肉 こんにやく(こんにやく精粉 海藻粉末 水酸化カルシウム) たけのこ水煮(たけのこ グルコノデルタラクトン) れんこん水煮(蓮根 酢酸 ビタミンC) にんじん ごぼう いんげん 蒸し大豆【大豆】 干しいたけ こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 三温糖 酒 ごま油【ごま】 馬鈴薯澱粉 ※たけのこは、牛肉、鶏肉、りんご、ごまを含む商品と同工場で製造
24 水	590	ごはん 牛乳	あんかけ玉子焼き	○				☆厚焼玉子(鶏卵【卵】 白ねぎ 砂糖 食塩 蜂蜜 かつおだし 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) 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) 三温糖 こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 本みりん 馬鈴薯澱粉
			赤しそあえ					○ キャベツ こまつな にんじん うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 ゆかり(赤しそ 食塩 梅酢 砂糖 酵母エキス 酸味料)
			除去食：ラーメンの除去					○ ラーメン(小麦粉【小麦】 かんすい クチナシ色素) 豚肉 しょうが にんにく たまねぎ 根深ねぎ にんじん チンゲンサイ 豆板醤(とうがらし 食塩 そらまめ 米こうじ 酒精 酸化防止剤(ビタミンC)) みそ【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) ごま油【ごま】 食塩 こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 △印の対応はできません △
25 木	654	ごはん 牛乳	セイゴのエスカベージュ					せいご 馬鈴薯澱粉 根深ねぎ にんじん 米油 米酢 食塩 三温糖 オリーブ油
			フレンチサラダ					キャベツ とうもろこし きゅうり コーンクリーマードレッシング(食用植物油 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 ブルー レモン果汁 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
			白いんげん豆のスープ					○ 豚肉 さつまいも たまねぎ にんじん ぶなしめじ むき枝豆(枝豆【大豆】 食塩) 白いんげん豆ペースト(手亡) コンソメ(食塩 ぶどう糖 砂糖 たん白加水分解物 デキストリン 馬鈴薯でん粉 麦芽エキスパウダー 野菜粉末(たまねぎ タピオカ) 野菜エキス粉末(デキストリン オニオンエキス) 酵母エキス 食用オリーブ油 香辛料(セロリ ローレル)) うすくちしょうゆ【小麦 大豆】 食塩 こしょう ※白いんげん豆ペーストは、大豆、やまいもと同工場内で製造

2月分 詳細献立表

日 曜	(小学校中学年) エネルギー(kcal)	料 理 名	卵	乳	えび	かに	小麦	使用材料名
	塩分(g)							
26 金	594	ごはん 牛乳						鶏肉 酒 こいくちしょうゆ【小麦 大豆】 本みりん 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 フェンネル 陳皮 カルダモン ディル 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) ○
								ブロッコリー キャベツ 塩昆布(昆布 しょうゆ【小麦 大豆】 たんぱく加水分解物 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 食塩 ○
								いわし団子のみそ汁 △印の対応はできません →
	1.6	いよかんゼリー						☆伊予柑フレッシュ(伊予柑シラップづけ 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)
								いなし たら 砂糖 タピオカ澱粉 食用菜種油 醸造調味料 食塩 しょうが 酵母) にんじん 冷凍豆腐(豆乳【大豆】 コーンスターチ 加工澱粉 塩化マグネシウム) 根深ねぎ えのきたけ 昆布だしパック 煮干し(かたくちいわし ビタミンE) みそ【大豆】 ※かたくちいわしは、えび、いか、かにが混ざる漁法で漁獲 △ △