

[詳細献立表]

本表は、アレルギー物資を明記するものではありません。詳しくは、学校から配布されるアレルギー物資一覧表をご覧ください。

単位・・・〔g〕

2月1日木曜日					2月2日金曜日					2月5日月曜日					2月6日火曜日					2月7日水曜日				
材料名	1人分量 小学校	1人分量 中学校			材料名	1人分量 小学校	1人分量 中学校			材料名	1人分量 小学校	1人分量 中学校			材料名	1人分量 小学校	1人分量 中学校			材料名	1人分量 小学校	1人分量 中学校		
牛乳					牛乳					牛乳					牛乳					牛乳				
ごはん					ごはん					ソフトめん					ごはん					ごはん				
ツナそぼろ丼					いわしの蒲焼					ミートソース					さわらの西京焼					あじフリッター				
チンゲン菜のじゃこドレあえ					白菜のごまあえ					フレンチサラダ					豚肉とごぼうの炒め					みそおでん				
けんちん汁					豚汁					みかん					えびだんご汁					磯香あえ				
					節分豆										コーヒー牛乳の素									
牛乳	1個	1個			牛乳	1個	1個			牛乳	1個	1個			牛乳	1個	1個			牛乳	1個	1個		
白飯1～2年	60				白飯1～2年	60				ソフトめん 1・2年	70				大根葉ごはん 1～2年	60				白飯1～2年	60			
白飯3年～4年	70				白飯3年～4年	70				ソフトめん 3・4年	80				大根葉ごはん 3～4年	70				白飯3年～4年	70			
白飯5年	80				白飯5年	80				ソフトめん 5・6年	100				大根葉ごはん 5年	80				白飯5年	80			
白飯6年	90				白飯6年	90				ソフトめん 1から3年		120			大根葉ごはん 6年	90				白飯6年	90			
白飯 1～2年		100			白飯 1～2年		100								大根葉ごはん 1～2年		100			白飯 1～2年		100		
白飯 3年		90			白飯 3年		90			豚ひき肉 脂身10%以内	15	18			大根葉ごはん 3年		90			白飯 3年		90		
										牛ひき肉 オーストラリア産	25	30												
まぐろ油漬フレーク	25	30			いわし開き 30g	1個	0個			赤ワイン1.8%	2	2.4			さわら西京焼 40g	1個	0個			あじフリッター 20g		2個		
スイートコーン缶(ホール)	12	15			いわし開き 40g	0個	1個			ローストオignon	2	2.4			さわら西京焼 50g	0個	1個			あじフリッター 20g		3個		
冷さやいんげん 500g入り	5	6			なたね白絞油	3	4			たまねぎ	50	60												
三温糖	2	2.4			しょうゆ(濃口) 20%	1.8	2.16			にんじん 秀L	15	18			豚もも肉細切7mm×2mm×3cm	10	12			豚もも肉 脂身10%以内愛知	15	18		
しょうゆ(濃口) 20%	1	1.2			本みりん1.8%	1	1.2			マッシュルーム(国産)	6	7.2			酒 18%	0.8	0.96			ちくわ 乳卵対煮物汁物用	10	12		
					三温糖	1	1.2			にんにく(おろし) 1kg入り	0.3	0.4			たまねぎ	10	12			はんぺん(玉)	15	18		
チンゲンサイ	20	24			酒 18%	0.9	1.08			チキンブイヨン 500g	5	6			にんじん 秀L	5	6			板こんにゃく 短冊	20	24		
にんじん 秀L	5	6			しょうが	0.1	0.12			ブルーベリー	5	6			ささがきごぼう 無漂白	20	24			にんじん 秀L	20	24		
キャベツ 秀2L	15	18			ばれいしょでんぷん	0.3	0.36			トマトルウ	5	6			しめじ 石づき無	5	6			だいこん 葉なし 市内産	20	24		
ベーコン(ショルダー、1/2カット)	4	4.8			水	0	0			トマトケチャップ(カゴメ)	10	12			しょうゆ(濃口) 20%	2.5	3			だいこん 葉5cm以下2L	30	36		
ちりめんじゃこ	1.5	1.8								トマトピューレ 3kg袋	10	12			三温糖	0.8	0.96			さといも 皮1/4カットサイズ	20	24		
しょうゆ(濃口) 20%	1.2	1.44								ウスターソース 1.8%	5	6			本みりん1.8%	0.8	0.96			みそ(赤)	8	9.6		
米酢 1.8%	1.2	1.44			ほうれんそう 秀L	10	12			こしょう(黒、粉)	0.03	0.04			ごま油 1.8%	0.4	0.48			三温糖	3	3.6		
なたねサラダ油 1.5kg	0.5	0.6			はくさい(市内産)	15	18								なたねサラダ油 1.5kg	0.05	0.06			本みりん1.8%	2.5	3		
三温糖	1	1.2			はくさい 2L秀共選	15	18			にんじん 秀L	10	12			にんにく(おろし) 1kg入り	0.3	0.36			だし粉 100g	0.1	0.12		
					緑豆もやし	10	12			キャベツ 秀2L	15	15			しょうが	0.5	0.6			水	20	24		
若鶏胸肉(皮付)	12	18			いりごま(白)	0.8	0.96			きゅうり	10	10			いりごま(白)	0.6	0.72							
木綿豆腐	25	30			すりごま	0.8	0.96			スイートコーン缶(ホール)	5	6			酒 18%	0.8	1			ほうれんそう 秀L	15	18		
油揚げ	3	4			しょうゆ(濃口) 20%	2	2.4			なたねサラダ油 1.5kg	1	1.2			ばれいしょでんぷん	1	1.2			はくさい(市内産)	15	18		
にんじん 秀L	10	12			古式みりん 20%	2	2.4			米酢 1.8%	1.5	1.8								はくさい 2L秀共選	15	18		
だいこん 葉5cm以下2L	10	12								三温糖	1	1.2			水	95	114			焼きのり 手揉み 50g入り	0.4	0.48		

[詳細献立表]

本表は、アレルギー物資を明記するものではありません。詳しくは、学校から配布されるアレルギー物資一覧表をご覧ください。

単位・・・〔g〕

2月8日木曜日					2月9日金曜日					2月13日火曜日					2月14日水曜日					2月15日木曜日									
牛乳 ごはん 豚肉と切り干し大根煮 キャベツの和風サラダ 里いもの味噌汁 米粉のカップケーキ					牛乳 ごはん 和風コロッケ 大豆とひじきのいり煮 茶碗蒸し汁 のりかつおふりかけ					牛乳 発芽玄米ごはん ハヤシライス コールスローサラダ オレンジ					牛乳 ごはん 和風ハンバーグ ハムとだいこんのサラダ 沢煮わん 豆乳チョコプリン					牛乳 ごはん 豚井 キャベツとツナの和風サラダ 吉野汁									
材 料 名	1人分量 小学校	1人分量 中学校			材 料 名	1人分量 小学校	1人分量 中学校			材 料 名	1人分量 小学校	1人分量 中学校			材 料 名	1人分量 小学校	1人分量 中学校			材 料 名	1人分量 小学校	1人分量 中学校							
牛乳	1個	1個			牛乳	1個	1個			牛乳	1個	1個			牛乳	1個	1個			牛乳	1個	1個			牛乳	1個	1個		
白飯1～2年	60				白飯1～2年	60				発芽玄米ごはん (1～2年)	60				白飯1～2年	60				白飯1～2年	60				白飯1～2年	60			
白飯3年～4年	70				白飯3年～4年	70				発芽玄米ごはん (3～4年)	70				白飯3年～4年	70				白飯3年～4年	70				白飯3年～4年	70			
白飯5年	80				白飯5年	80				発芽玄米ごはん (5年)	80				白飯5年	80				白飯5年	80				白飯5年	80			
白飯6年	90				白飯6年	90				発芽玄米ごはん (6年)	90				白飯6年	90				白飯6年	90				白飯6年	90			
白飯 1～2年		100			白飯 1～2年		100			発芽玄米ごはん (1～2年)		100			白飯 1～2年		100			白飯 1～2年		100			白飯 1～2年		100		
白飯 3年		90			白飯 3年		90			発芽玄米ごはん (3年)		90			白飯 3年		90			白飯 3年		90			白飯 3年		90		
豚もも肉 脂身10% 以内愛知	15	18			和風コロッケ(レコ ン入) 50g	1個	0個			牛肩ロース オース トラ7	40	48			ハートのハンバー グ 40g	1個	0個			豚もも肉 脂身10% 以内愛知	40	50			酒 18%	1.5	1.8		
ちくわ 乳卵対 煮 物汁物用	10	12			和風コロッケ(レコ ン入) 60g	0個	1個			塩 (調理用)	0.7	0.84			ハートのハンバー グ 60g	0個	1個			酒 18%	1.5	1.8			三温糖	1	1.44		
にんじん 秀L	10	12			なたね白絞油	5	6			こしょう(黒、粉)	0.03	0.04			しょうゆ(濃口) 20%	1.5	1.8			三温糖	1	1.2			しょうゆ(濃口) 20%	3	3.6		
切り干しだいこん 市	2	2.4								にんにく(おろ し) 1kg入り	0.25	0.3			三温糖	1	1.2			たまねぎ	30	36			えのきたけ 共選	8	9.6		
国産干しいたけ スライス	1.2	1.44			なたね白絞油	1	1.2			赤ワイン1.8%	1	1.2			本みりん1.8%	1	1.2			ばれいしょでんぶ ん	0.5	0.6			本みりん1.8%	0.8	0.96		
しょうゆ(濃口) 20%	3	4			豚もも肉 脂身10% 以内愛知	12	15			たまねぎ	70	85			ばれいしょでんぶ ん	0.5	0.6			水	4	5			水	4	5		
三温糖	2	2.4			酒 18%	0.8	1			にんじん 秀L	15	18			水	4	5			水	4	5			水	4	5		
酒 18%	2	3			米ひじき (韓国 産)	2.5	3			チキンブイヨン 500g	6	7.2			チキンブイヨン 500g	6	7.2			チキンブイヨン 500g	6	7.2			チキンブイヨン 500g	6	7.2		
					にんじん 秀L	5	6			水	35	42			水	35	42			水	35	42			水	35	42		
ササほぐし身(お いし)	12	15			大豆(市内産、乾)	7	8.4			三温糖	0.4	0.48			三温糖	0.4	0.48			三温糖	0.4	0.48			三温糖	0.4	0.48		
キャベツ 秀2L	23	28			冷さやいんげん 500g入り	2	2.4			ローストオリーブ	2	2.4			ローストオリーブ	2	2.4			ローストオリーブ	2	2.4			ローストオリーブ	2	2.4		
きゅうり	5	6			むろ削り 中厚削 り パック入	1	1.2			ブルーベリー	6	7.2			ブルーベリー	6	7.2			ブルーベリー	6	7.2			ブルーベリー	6	7.2		
アレッタ	5.5	6.6			水	2	2.4			マッシュルーム (国産)	5	6			マッシュルーム (国産)	5	6			マッシュルーム (国産)	5	6			マッシュルーム (国産)	5	6		
しょうゆ(濃口) 20%	2	2.4			三温糖	1.5	1.8			トマトピューレ 3kg袋	10	12			トマトピューレ 3kg袋	10	12			トマトピューレ 3kg袋	10	12			トマトピューレ 3kg袋	10	12		
三温糖	1	1.2			しょうゆ(濃口) 20%	3	3.6			ウスターソース 1.8%	3	3.6			ウスターソース 1.8%	3	3.6			ウスターソース 1.8%	3	3.6			ウスターソース 1.8%	3	3.6		
レモン(果汁100% 生) 国産	1.6	1.92			本みりん1.8%	1	1.2			ドミグラスソース 3kgレトルト	33	40			ドミグラスソース 3kgレトルト	33	40			ドミグラスソース 3kgレトルト	33	40			ドミグラスソース 3kgレトルト	33	40		
なたねサラダ油 1.5kg	0.8	0.96								赤ワイン1.8%	1	1.2			赤ワイン1.8%	1	1.2			赤ワイン1.8%	1	1.2			赤ワイン1.8%	1	1.2		
					若鶏肉(皮付)	15	20			パセリ 愛知県産	0.5	0.6			パセリ 愛知県産	0.5	0.6			パセリ 愛知県産	0.5	0.6			パセリ 愛知県産	0.5	0.6		
ねぎ 市内産	5	6			鶏卵 2L	30	36																						
ねぎ 秀L共選	5	6			むきえび(L L)	20	25			にんじん 秀L	5	6			にんじん 秀L	5	6			にんじん 秀L	5	6			にんじん 秀L	5	6		
えのきたけ 共選	10	12			蒸かまぼこ	10	12			キャベツ 秀2L	25	30			キャベツ 秀2L	25	30			キャベツ 秀2L	25	30			キャベツ 秀2L	25	30		

[詳細献立表]

本表は、アレルギー物資を明記するものではありません。詳しくは、学校から配布されるアレルギー物資一覧表をご覧ください。

単位・・・〔g〕

2月16日金曜日					2月19日月曜日					2月20日火曜日					2月21日水曜日					2月22日木曜日									
牛乳 わかめごはん[小学校] 牛肉とごぼうのごはん {中学校} いかフライのレモンソースかけ きゅうりのごま醤油あえ すまし汁					牛乳 麦ごはん カレーライス チキンナゲット 福神サラダ					牛乳 ごはん さばの銀紙焼 薩摩芋とレンコンのサラダ わかめ汁					牛乳 あいちの米粉入りパン やきそば 中華風卵焼 大豆もやしのナムル					牛乳 ごはん 鶏肉の竜田あげ 菜の花あえ おじゃがもち汁									
材 料 名	1人分量 小学校	1人分量 中学校			材 料 名	1人分量 小学校	1人分量 中学校			材 料 名	1人分量 小学校	1人分量 中学校			材 料 名	1人分量 小学校	1人分量 中学校			材 料 名	1人分量 小学校	1人分量 中学校							
牛乳	1個	1個			牛乳	1個	1個			牛乳	1個	1個			牛乳	1個	1個			牛乳	1個	1個			牛乳	1個	1個		
わかめごはん (1～2年)	60				麦飯1～2年	60				白飯1～2年	60				あいちの米粉パン 50 1・2年	40				白飯1～2年	60				白飯1～2年	60			
わかめごはん (3～4年)	70				麦飯3年～4年	70				白飯3年～4年	70				あいちの米粉パン 50 3・4年	50				白飯3年～4年	70				白飯3年～4年	70			
わかめごはん (5年)	80				麦飯5年	80				白飯5年	80				あいちの米粉パン 50 5・6年	60				白飯5年	80				白飯5年	80			
わかめごはん (6年)	90				麦飯6年	90				白飯6年	90				あいちの米粉パン 50 1～3年		70			白飯6年	90				白飯6年	90			
					麦飯 1～2年		100			白飯 1～2年		100								白飯 1～2年				100					
アルファー化米	0	55			麦飯 3年		90			白飯 3年		90			中華そば	50	60			白飯 3年				90					
アルファ化もち米 アルファ食品	0	20													豚もも肉 脂身10%以内愛知	15	20												
豚もも肉 オーストラリア産	0	30			豚もも肉 脂身10%以内愛知	30	40			さば銀紙焼 50g	1個	0個			いか短冊切 皮なし	20	25			若鶏肉(皮付)45g 切り目	1個	0個			若鶏肉(皮付)55g 切り目入	0個	1個		
しょうが	0	0.1			塩(調理用)	0.16	0.19			さば銀紙焼 60g	0個	1個			にんじん 秀L	10	12			しょうが	0.5	0.6			しょうが	0.5	0.6		
にんじん 秀L	0	12			こしょう(白、粉)	0.01	0.01								ピーマン 秀L共選	5	6			しょうが	0.5	0.6			しょうが	0.5	0.6		
ささがきごぼう 無漂白	0	8.5			にんじん 秀L	18	22			さつまいも1.5cm カット皮あり	20	24			キャベツ 秀2L	40	50			にんにく(おろし) 1kg入り	0.5	0.6			にんにく(おろし) 1kg入り	0.5	0.6		
しょうゆ(薄口) 10%	0	7.5			たまねぎ	55	66			れんこん(伊勢3ミリ)	20	24			紅しょうが みじん切	1	1.2			しょうゆ(濃口) 20%	2	2.4			しょうゆ(濃口) 20%	2	2.4		
古式みりん 20%	0	2.2			じゃがいも 男爵	35	42			ばれいしよでんぶん	4	4.8			なたね白絞油	1	1.2			酒 18%	2	2.5			酒 18%	2	2.5		
酒 18%	0	3			カレールウ(甘口)	10	6			なたね白絞油	4	4.8			塩(調理用)	0.2	0.24			ばれいしよでんぶん	5	6			ばれいしよでんぶん	5	6		
水	0	105			カレールウ(辛口)	0	6			すりごま	1	1.2			こしょう(黒、粉)	0.02	0.02			なたね白絞油	5	6			なたね白絞油	5	6		
					にんにく(おろし) 1kg入り	0.25	0.25			しょうゆ(薄口) 10%	2	2.4			ウスターソース 1.8%	6.5	7.8												
					トマトピューレ 3kg袋	5	6			米酢 1.8%	1.3	1.56			オイスターソース	0.8	1			菜の花 秀 共選	15	18							
いかフライ 50g	1個	0個			ウスターソース 1.8%	5	6			三温糖	1.3	1.56			トマトケチャップ(カゴメ)	1.3	1.56			キャベツ 秀2L	20	25			キャベツ 秀2L	20	25		
いかフライ 60g	0個	1個			チャツネ	3	3.6			ごま油 1.8%	0.5	0.6			ガラスープの素 1kgレトルト	2.5	3			にんじん 秀L	8	9.6			にんじん 秀L	8	9.6		
なたね白絞油	5	6			チキンブイヨン 500g	6	7.2													すりごま	0.8	1			すりごま	0.8	1		
三温糖	3.5	4.2			水	60	72			木綿豆腐	20	25			中華風たまご焼 50g	1個	0個			しょうゆ(薄口) 10%	1.5	2			しょうゆ(薄口) 10%	1.5	2		
しょうゆ(濃口) 20%	4	4.8								にんじん 秀L	8	9.6			中華風たまご焼 60g	0個	1個			本みりん1.8%	1.5	2			本みりん1.8%	1.5	2		
レモン(果汁100%、生) 国産	2	2.4			チキンナゲット20g	2個	3個			カットわかめ	0.5	0.6																	
水	0.9	1.08								えのきたけ 共選	10	12			きゅうり	15	18			豚もも肉 脂身10%以内愛知	20	24			豚もも肉 脂身10%以内愛知	20	24		
					キャベツ 秀2L	20	24			緑豆もやし	10	12			だいこん 葉5cm以下2L	15	18			酒 18%	0.8	0.96			酒 18%	0.8	0.96		
きゅうり	35	42			きゅうり	10	12			ねぎ 秀L共選	8	9.6			だいずもやし	15	18			おじゃがもちボール	20	24			おじゃがもちボール	20	24		
いりごま(白)	1	1.2			福神漬(愛知県産)	12	14.4			ガラスープの素 1kgレトルト	3	3.6			しょうゆ(濃口) 20%	1.5	1.8			はくさい(市内産)	10	12			はくさい(市内産)	10	12		
しょうゆ(濃口) 20%	2	2.4			なたねサラダ油 1.5kg	0.8	0.96			塩(調理用)	0.2	0.24			三温糖	1	1.2			はくさい 2L秀共選	10	12			はくさい 2L秀共選	10	12		

[詳細献立表]

本表は、アレルギー物資を明記するものではありません。詳しくは、学校から配布されるアレルギー物資一覧表をご覧ください。

単位・・・〔g〕

2月23日金曜日				2月26日月曜日				2月27日火曜日				2月28日水曜日							
材料名	1人分量 小学校	1人分量 中学校		材料名	1人分量 小学校	1人分量 中学校		材料名	1人分量 小学校	1人分量 中学校		材料名	1人分量 小学校	1人分量 中学校		材料名	1人分量 小学校	1人分量 中学校	
牛乳				牛乳				牛乳 ココア牛乳の素				牛乳							
ごはん				あいちの大根葉ご飯				牛肉とごぼうのごはん {小学校}				中華めん							
大根と生揚げの煮物				豆フライ				わかめごはん {中学校}				しょうゆラーメン							
青じそあえ				塩こんぶあえ				れんこん入りつくね				しゅうまい							
根菜のごま汁				トウモロコシのうすくず汁				ゆかりあえ				中華サラダ							
さつまいもチップス								呉汁				スイートポテト							
牛乳	1個	1個		牛乳	1個	1個		牛乳	1個	1個		牛乳	1個	1個					
白飯1～2年	60			大根葉ごはん1～2年	60			アルファー化米	40	0		中華めん1～2年	160						
白飯3年～4年	70			大根葉ごはん3～4年	70			アルファ化もち米 アルファ食品	15	0		中華めん3～4年	180						
白飯5年	80			大根葉ごはん5年	80			牛もも肉 オーストラリア産	25	0		中華めん5～6年	200						
白飯6年	90			大根葉ごはん6年	90			しょうが	0.1	0		中華めん		240					
白飯 1～2年		100		大根葉ごはん1～2年		100		にんじん 秀L	8	0									
白飯 3年		90		大根葉ごはん3年		90		ささがきごぼう 無漂白	6	0		豚もも肉細切7mm×2mm×3cm	20	24					
								しょうゆ(薄口) 10%	5	0		塩(調理用)	0.2	0.24					
たけのこ(水煮)	10	12		豆フライ 50g	1個	0個		古式みりん 20%	1.7	0		こしょう(黒、粉)	0.03	0.04					
だいこん 葉なし 市内産	20	24		豆フライ 60g	0個	1個		酒 18%	2.5	0		はくさい 2L秀共選	10	12					
だいこん 葉5cm以下2L	20	24		なたね白絞油	5	6		水	80	0		たまねぎ	10	12					
板こんにゃく 短冊	20	24										にんじん 秀L	10	12					
はんぺん(角)	20	24		キャベツ 秀2L	30	36		わかめごはん (1～2年)		100		ねぎ 秀L共選	10	12					
生揚げ(絹揚げ)	20	24		きゅうり	15	18		わかめごはん (3年)		90		緑豆もやし	20	24					
むろ削り 中厚削り パック入	1	1.2		しょうゆ(濃口) 20%	0.8	0.96						鶏豚湯1号缶	4	4.8					
酒 18%	2	2.4		塩(調理用)	0.4	0.48		愛知のれんこん入りつくね 20g	2個	3個		しょうゆ(濃口) 20%	5.5	6.6					
しょうゆ(薄口) 10%	4	4.8		塩吹昆布	1	1.2						にんにく(おろし) 1kg入り	0.1	0.12					
古式みりん 20%	2	2.4						キャベツ 秀2L	20	24		ごま油 1.8%	0.5	0.6					
				若鶏もも肉(皮付)	15	18		きゅうり	20	24									
キャベツ 秀2L	28	33		むきえび(LL)	15	20		ゆかり	0.7	0.85		しゅうまい(冷凍) 18gパック	2個	3個					
緑豆もやし	12	15		酒 18%	1	1.2													
青じそ(大葉) 県内産	1	1.2		にんじん 秀L	10	12		豚もも肉 脂身10%以内愛知	10	12		ロースハム 短冊1/2無添加	8	10					
しょうゆ(濃口) 20%	1.5	1.8		スイートコーン缶(ホール)	12	14.4		愛知県産蒸し大豆(ドライパック)	12	15		緑豆もやし	20	24					
古式みりん 20%	1.5	1.8		鶏卵 2L	15	18		だいこん 葉5cm以下2L	10	12		きゅうり	20	24					
				ねぎ 秀L共選	10	12		だいこん 葉なし 市内産	10	12		いりごま(白)	1	1.2					
若鶏胸肉(皮付)	12	15		塩(調理用)	0.2	0.25		にんじん 秀L	8	9.6		塩(調理用)	0.1	0.12					
木綿豆腐	20	25		しょうゆ(濃口) 20%	3.5	4.2		ねぎ 市内産	4	4.8		しょうゆ(濃口) 20%	1.7	2.04					
にんじん 秀L	10	12		ばれいしよでんぶん	0.7	9		ねぎ 秀L共選	6	7.2		三温糖	1.2	1.44					
れんこん(伊勢3ミリ)	15	18		むろ削り 中厚削り パック入	3	3.6		さといも 皮時1/4カットサイズ	10	12		米酢 1.8%	1.2	1.44					

