

( 4 )

## 2026、2月分予定献立

保護者確認欄

エビ、イカ、カニ、タコ

(月)	(火)	(水)	(木)	(金)
2 パン	3 米飯	4 タコたこ飯	5 米飯	6 米飯
鶏肉の香草焼き さつまいもの重ね煮 もち麦スープ	いわしの蒲焼き ほうれんそうのおかか和え 沢煮椀 節分豆	飲むゼリー(みかん) 淡路牛のパワフル炒め 野菜たっぷり汁	肉じゃが煮 海と畑のサラダ	カツめし (トンカツ、ボイルキャベツ) 鶏団子のはりはり汁
9 パン	10 米飯	11	12 米飯	13 麦ご飯
クリームシチュー ツナサラダ	さんまのみぞれ煮 もやし中華和え 高野豆腐の卵とじ		焼き魚(さけ) ひじきの煮物 あわ神七福汁	バレンタインカレー ハムサラダ
16 黒糖パン	17 わかめご飯	18 パン	19 米飯	20 米飯
ほうれんそうオムレツ レタスとコーンのサラダ じゃがいものスープ	豚肉のみそ炒め 竹輪のすまし汁	スパゲティナポリタン ブロッコリーサラダ (小袋青じそドレッシング)	チャプチェ たまねぎのスープ	鶏肉のなるとオレンジソース 白菜のごま和え ねぎのみそ汁
23	24 米飯	25 米飯	26 米飯	27 米飯
	タッカンジョン ナムル さつまいものスープ	淡路島牛丼 チンゲンサイのいりどり和え	さわらの西京焼き わかめの酢の物 なるとのすまし汁	豚肉と大根の煮物 かぼちゃだんごのみそ汁

わかめ、ちりめん等海産物には、エビ・カニ等が含まれることがあります。

2026、2

No.1

2(月)			3(火)			4(水)			5(木)			6(金)		
パン			米飯			タコたこ飯			米飯			米飯		
鶏肉の香草焼き			いわしの蒲焼き			飲むゼリー(みかん)			肉じゃが煮			カツめし		
さつまいもの重ね煮			ほうれんそうのおかか和え			淡路牛のパワフル炒め			海と畑のサラダ			(トンカツ、ボイルキャベツ)		
もち麦スープ			沢煮椀 節分豆			野菜たっぷり汁						鶏団子のほりはり汁		
材料	小	中	材料	小	中	材料	小	中	材料	小	中	材料	小	中
鶏もも皮つき	50	70	いわし開き 40g	1尾	1尾	飲むゼリー140g (みかん)	1個	1個	豚肉ももスライス	25	27.5	豚肩ロース(とんかつ用)50g	1枚	
バジルペースト	0.7	0.7	でんぶん	3.2	3.2				米ぬか油	0.3	0.33	豚肩ロース(とんかつ用)60g		1枚
うすくちしょうゆ	0.35	0.35	米ぬか油	6	6				にんじん	14	15.4	天外天塩	0.16	0.19
天外天塩	0.14	0.14	上白糖	3.12	3.12	牛肉ももばらスライス	50	60	じゃがいも	77	84.7	こしょう	0.01	0.01
こしょう	0.01	0.01	こいくちしょうゆ	4.8	4.8	にんにく	0.3	0.36	たまねぎ	75	82.5	小麦粉	6	7.2
白ワイン	0.35	0.35	本みりん	3.12	3.12	米ぬか油	0.5	0.6	しらたき	20	22	鶏卵	4	4.8
			清酒	0.48	0.48	たまねぎ	30	36	冷凍さやいんげん	5	5.5	パン粉	7.5	9
						にんじん	12	14.4	三温糖	1.1	1.21	米ぬか油	6	7.2
さつまいも2cm角切り	40	48	ほうれんそう	20	24	ブロッコリー	20	24	こいくちしょうゆ	3	3.3	ウスターソース	1.5	1.8
りんご	10	12	冷凍ほうれんそう	20	24	オイスターソース	4	4.8	うすくちしょうゆ	3.2	3.52	お好みソース	1.5	1.8
上白糖	0.6	0.72	上白糖	0.3	0.36	清酒	0.5	0.6	清酒	0.5	0.55	ケチャップ	4.5	5.4
			うすくちしょうゆ	2	2.4	こいくちしょうゆ	1.5	1.8	本みりん	0.5	0.55	デミグラスソース	7.5	9
焼豚	10	12	花かつお	0.4	0.48	上白糖	1	1.2				水	2	2.4
たまねぎ	20	24				ごま油	0.4	0.48	キャベツ	17	20.4			
にんじん	9	11	豚肉もも千切り	20	24	でんぶん	0.4	0.48	きゅうり	10	12	キャベツ	40	48
レタス	25	30	じゃがいも	15	18				まぐろ油漬け	15	18	天外天塩	0.1	0.12
もち麦	3	3.5	こまつな	10	12	鶏もも皮つき 5g	20	24	にんじん	5	6	こしょう	0.01	0.01
丸鶏スープベースHD	12	12	にんじん	10	12	たまねぎ	25	30	冷凍ホールコーン	5	6			
天外天塩	0.68	0.7	ごぼう	10	12	にんじん	13	15.6	乾しひじき	1.5	1.8	鶏つくね	30	35
こしょう	0.02	0.03	えのきたけ	5	6	塩蔵わかめ	1.5	1.8	うすくちしょうゆ	2.2	2.64	水菜	20	24
			しょうが	0.8	0.96	葉ねぎ	3.5	3.5	米酢	2.8	3.36	もやし	15	18
			清酒	1	1.2	出し昆布	0.6	0.6	上白糖	1.2	1.44	にんじん	9	11
			うすくちしょうゆ	3.8	3.9	削り節 3号だし	4	4				乾しいたけ	0.4	0.5
			本みりん	0.5	0.6	天外天塩	0.12	0.13				塩蔵わかめ	1.2	1.2
			天外天塩	0.2	0.24	うすくちしょうゆ	3.8	4				出し昆布	0.6	0.6
			こしょう	0.02	0.02							削り節 3号だし	4	4
			削り節 3号だし	4	4	たこ	23.3	30				天外天塩	0.12	0.13
						うすくちしょうゆ	2.3	2.97				うすくちしょうゆ	3.8	4
			二色節分大豆 8g	1袋	1袋	本みりん	2.1	2.71						
						清酒	0.55	0.71						
						天外天塩	0.4	0.52						

2026、2

No.2

9(月)			10(火)			11(水)			12(木)			13(金)		
パン クリームシチュー ツナサラダ			米飯 さんまのみぞれ煮 もやし中華和え 高野豆腐の卵とじ						米飯 焼き魚(さけ) ひじきの煮物 あわ神七福汁			麦ご飯 バレンタインカレー ハムサラダ		
材料	小	中	材料	小	中				材料	小	中	材料	小	中
鶏もも皮つき 10g	20	24	さんまみぞれ煮 40g	1尾	1尾				さけ切身 50g	1切	1切	豚肩ロース1.5cm角切り	30	35
たまねぎ	40	48							天外天塩	0.2	0.2	米ぬか油	0.3	0.3
にんじん	9	11	大豆もやし	40	48				乾しひじき	2	2.4	にんじん	20	22
じゃがいも	47	57	刻み昆布	0.5	0.6				さつま揚げ	6	7.2	たまねぎ	60	65
マッシュルーム	5	6	こいくちしょうゆ	2.2	2.64				板こんにゃく	10	12	じゃがいも	54	63
ぶなしめじ	5	6	上白糖	0.45	0.54				冷凍むき枝豆	5	6	マッシュルーム	4	5
有塩バター	3.5	3.5	米酢	1.8	2.16				米ぬか油	0.2	0.24	給食用カレーフレーク	16	18
小麦粉	3.5	3.5	ごま油	0.6	0.72				三温糖	0.8	0.96	ウスターソース	2	2.2
天外天塩	0.67	0.74	高野豆腐	10	12				こいくちしょうゆ	2.1	2.52	ケチャップ	2	2
こしょう	0.02	0.03	鶏卵	26	31.2				清酒	0.3	0.36	りんご	3	3
調理用牛乳	42	50	鶏もも皮つき 10g	20	24				本みりん	0.4	0.48	赤ワイン	0.5	0.6
白ワイン	0.63	0.75	にんじん	14	16.8				削り節 3号だし	0.5	0.6	天外天塩	0.2	0.25
丸鶏スープベースHD	13	13	たまねぎ	55	66							ガラムマサラ	0.01	0.04
キャベツ	25	30	冷凍むき枝豆	5	6				牛肉ももスライス	10	12	ココナッツミルク	2.5	3
にんじん	5	6	うすくちしょうゆ	4.5	5.4				はくさい	19	23	ビターチョコレート	3	3.6
まぐろ油漬け	15	18	こいくちしょうゆ	1.5	1.8				たまねぎ	14	17	ビターチョコレートは、給食 で初めて使用する食材です。 成分表をご確認のうえ、喫食 の判断をお願いいたします。		
きゅうり	10	12	三温糖	1.3	1.56				だいこん	9	11			
セロリー	2	2.4	本みりん	0.5	0.6				にんじん	10	12			
いりごま	0.6	0.72	清酒	0.5	0.6				葉ねぎ	3.5	3.5			
うすくちしょうゆ	2.3	2.76	削り節 3号だし	1	1.2				みそ	7.25	7.4	チキンハム	12	14.4
米酢	2.6	3.12							煮干し	4	4	キャベツ	35	42
上白糖	0.9	1.08										きゅうり	10	12
ごま油	0.45	0.54										冷凍ホールコーン	5	6
												上白糖	1.1	1.32
												米酢	2.8	3.36
												うすくちしょうゆ	2.2	2.64
												米粒麦	11.1	14.3

2026、2

No.3

16(月)			17(火)			18(水)			19(木)			20(金)		
黒糖パン ほうれんそうオムレツ レタスとコーンのサラダ じゃがいものスープ			わかめご飯 豚肉のみそ炒め 竹輪のすまし汁			パン スパゲティナポリタン ブロッコリーサラダ (小袋青じそドレッシング)			米飯 チャブチェ たまねぎのスープ			米飯 鶏肉のなるとオレンジソース 白菜のごま和え ねぎのみそ汁		
材料	小	中	材料	小	中	材料	小	中	材料	小	中	材料	小	中
ほうれんそうオムレツ60g	1個	1個	豚肉ももスライス	30	36	スパゲティ	45	50	牛肉ももばらスライス	35	42	鶏もも皮つき 10g	50	60
			豚肉ばらスライス	20	24	ボークウィンナーズスライス	15	18	米ぬか油	0.4	0.48	でんぷん	5	6
レタス	10	12	米ぬか油	0.4	0.45	ベーコン	8	9.6	三温糖	0.8	0.96	米ぬか油	5	6
キャベツ	20	24	キャベツ	35	40	たまねぎ	40	48	こいくちしょうゆ	2.6	3.12	こいくちしょうゆ	3.2	3.84
冷凍ホールコーン	5	6	にんじん	9	11	にんじん	9	10.8	清酒	0.3	0.36	本みりん	0.8	0.96
うすくちしょうゆ	2.2	2.64	もやし	8	10	ピーマン	2.55	3.06	しょうが	0.24	0.29	水	2	2.4
米酢	2.16	2.59	根深ねぎ	2.5	2.5	トマトホール缶	12	14.4	にんにく	0.28	0.34	なるとオレンジマーマレード	4	4.8
上白糖	0.9	1.08	エリンギ	5	6	ケチャップ	15.4	18.48	根深ねぎ	3	3.6			
オリーブ油	0.3	0.36	しょうが	0.8	1	トマトピューレ	8	9.6	乾しいたけ	0.4	0.48	はくさい	65	78
			上白糖	1.2	1.3	ウスターソース	0.83	1	たまねぎ	14.1	16.92	いりごま	0.6	0.72
ベーコン	10	12	こいくちしょうゆ	1.8	2	上白糖	0.3	0.36	にんじん	9	10.8	上白糖	0.5	0.6
じゃがいも	30	36	清酒	0.5	0.6	天外天塩	0.11	0.13	たけのこ水煮	10	12	うすくちしょうゆ	2.5	3
たまねぎ	28.2	33	本みりん	0.5	0.6	こしょう	0.01	0.01	赤ピーマン	2.7	3.24			
にんじん	9	11	みそ	4	4.5	パセリ	0.45	0.54	はるさめ 5cmカット	5	6	えのきたけ	8	10
セロリー	3.25	4	ごま油	0.4	0.5	米ぬか油	0.5	0.6	にら	3.8	4.56	木綿豆腐	40	45
丸鶏スープベースHD	8	8	トウバンジャン	0	0.2				いりごま	0.5	0.6	にんじん	10	12
天外天塩	0.28	0.33				ブロッコリー	10	12	三温糖	0.3	0.36	乾燥湯葉	1	1.2
こしょう	0.03	0.04	焼き竹輪	20	25	冷凍ブロッコリー	20	24	うすくちしょうゆ	1.9	2.28	根深ねぎ	15	18
コンソメ	1.5	1.8	にんじん	10	12	キャベツ	17	20.4	ごま油	0.4	0.48	みそ	7.25	7.4
			乾燥湯葉	1	1.2	ちりめんじゃこ	3	3.6	トウバンジャン	0.1	0.12	煮干し	4	4
			葉ねぎ	3.5	3.5	ごま油	0.5	0.6						
黒砂糖	10	14	うすくちしょうゆ	3.6	3.8	冷凍ホールコーン	5	6	たまねぎ	30	36			
			天外天塩	0.15	0.16				にんじん	9	10.8			
			出し昆布	0.6	0.6	ノンオイルしそドレッシング 8g	1個	1個	レタス	20	24			
			削り節 3号だし	4	4				ベーコン	10	12			
									パセリ	0.5	0.6			
									丸鶏スープベースHD	12	12			
			炊き込みわかめ	1.94	2.5				天外天塩	0.38	0.44			
									こしょう	0.01	0.02			
									コンソメ	1.04	1.36			

2026、2

## No. 4

[illegible]