

Aコース

2月

【詳細献立表】

※原材料が2つ以上の食品に限り、別紙「原材料表」に記載があります。

2/18 (火)				2/19 (水)				2/20 (木)				2/21 (金)				2/25 (火)				
期	食品名	分量g	特定原材料(8品目)	期	食品名	分量g	特定原材料(8品目)	期	食品名	分量g	特定原材料(8品目)	期	食品名	分量g	特定原材料(8品目)	期	食品名	分量g	特定原材料(8品目)	
年	牛乳			年	牛乳			年	牛乳			年	牛乳			年	牛乳			
年	★普通牛乳	206.00	乳・乳製品	年	★普通牛乳	206.00	乳・乳製品	年	★普通牛乳	206.00	乳・乳製品	年	★普通牛乳	206.00	乳・乳製品	年	★普通牛乳	206.00	乳・乳製品	
学	わかめごはん			学	ごはん			学	ポパイスパゲティ			学	えびピラフ			学	ごはん			
学	水稲穀粒 精白米	100.00		学	水稲穀粒 精白米	100.00		学	★スパゲティ	65.00	小麦	学	水稲穀粒 精白米	85.00		学	水稲穀粒 精白米	100.00		
学	わかめご飯の素	1.80		学	じゃがいもの味噌汁			学	なたね油	3.50		年	鶏ガラスープ缶	4.00		年	豆腐と油揚げの味噌汁			
年	すまし汁			月	じゃがいも	45.00		月	にんにく	0.80		学	なたね油	0.30		年	油揚げ	15.00		
年	木綿豆腐	30.00		年	油揚げ	5.00		月	しょうが	0.20		年	★冷凍むきエビ	20.00	えび	年	木綿豆腐	30.00		
月	こまつな	10.00		月	ほうれんそう	10.00		月	豚細切肉(そとモモ)	15.00		年	ぶどう酒 白	2.00		月	にんじん	10.00		
月	えのきたけ	10.00		月	にんじん	5.00		年	ショルダーベーコン(短冊)	10.00		学	ショルダーベーコン(色紙)	10.00		年	冷凍わかめ	10.00		
月	はたてがい貝柱・煮干し	2.00		月	たまねぎ	20.00		月	たまねぎ(皮むき)	40.00		月	たまねぎ(皮むき)	15.00		学	しめじ	15.00		
月	長ねぎ	10.00		年	淡色辛みそ	5.00		月	マッシュルーム水煮	10.00		月	青ピーマン	5.00		月	長ねぎ	10.00		
年	糸かまぼこほぐし(白)	5.00		年	赤色辛みそ	5.00		学	エリンギ	10.00		月	赤パプリカ	5.00		年	淡色辛みそ	5.00		
年	食塩	0.50		年	混合だしパック(鰯・鯖)	4.00		月	ほうれんそう	30.00		年	食塩	0.40		年	赤色辛みそ	5.00		
年	うすくちしょうゆ	2.00		年	だし昆布	1.30		月	食塩	0.50		年	黒こしょう	0.05		年	だし昆布	1.20		
年	じゃがいもでん粉	0.50		年	水	130.00		年	こいくちしょうゆ	6.00		学	★有塩バター	3.00	乳・乳製品	年	混合だしパック(鰯・鯖)	3.60		
年	鰹厚削り節	4.00		年	トシカツ			学	オリーブ油	3.00		学	白菜のクリーム煮			年	水	120.00		
年	だし昆布	1.30		月	豚ロース切身・脂肪無	60.00		学	なたね油	0.02		学	なたね油	1.00		学	豚肉とパプリカの生姜焼き			
年	水	135.00		年	食塩	0.50		月	黒こしょう	0.05		月	若鶏もも皮無し小間肉	15.00		学	なたね油	0.50		
学	五目卵焼き			年	黒こしょう	0.05		月	ます切身			月	にんにく	0.50		月	豚小間肉(そとモモ)	25.00		
学	なたね油	0.50		学	★薄力粉	7.00	小麦	月	★薄力粉	60.00		月	たまねぎ(皮むき)	25.00		月	豚・肩ロース小間切れ	30.00		
月	豚挽肉(そとモモ)	15.00		年	水	5.00		年	ぶどう酒 白	1.00		月	にんじん	20.00		月	しょうが	1.50		
月	たけのこ水煮	5.00		年	★パン粉 乾燥	13.00	小麦	年	食塩	0.40		月	はくさい	50.00		学	清酒 本醸造酒	2.50		
月	にんじん	10.00		学	揚げ油	8.00		年	白こしょう	0.01		年	食塩	1.00		月	たまねぎ	40.00		
月	たまねぎ	10.00		年	★中濃ソース	10.00	小麦	学	ノンエッグマヨネーズ	7.00		年	白こしょう	0.05		年	こいくちしょうゆ	7.00		
年	三温糖	1.00		月	冬野菜のおひたし			年	★パン粉 乾燥	10.00	小麦	年	粉ロリエ	0.03		年	三温糖	2.00		
年	食塩	0.40		月	こまつな	25.00		年	オレガノ	0.01		学	★薄力粉	6.00	小麦	年	本みりん	2.00		
年	こいくちしょうゆ	0.80		月	にんじん	10.00		年	バジル	0.01		学	★有塩バター	5.00	乳・乳製品	月	黄パプリカ	8.00		
月	★液卵	65.00	卵	月	はくさい	35.00		年	パセリ・乾	0.01		学	なたね油	1.00		月	赤パプリカ	8.00		
月	紙カップ小判深口	1.00		年	こいくちしょうゆ	2.50		学	なたね油	1.00		学	★調理用牛乳	50.00	乳・乳製品	年	じゃがいもでん粉	1.00		
月	生徒用使い捨て手袋	1.00		年	本みりん	0.80		学	フルーツポンチ			年	鶏ガラブイヨン	30.00		学	南瓜のそぼろ煮			
月	うどのきんぴら			年	だし汁	5.00		学	みかん缶詰	20.00		学	★生クリーム	5.00	乳・乳製品	学	なたね油	0.50		
月	ごま油	1.00		学	黄桃缶詰	20.00		学	黄桃缶詰	20.00		学	水	30.00		月	若鶏むね皮無 挽肉	10.00		
月	うど	20.00		学	ハインアップル缶詰	20.00		学	ハインアップル缶詰	20.00		年	パセリ・乾	0.01		月	たまねぎ	15.00		
年	にんじん	10.00		学	りんご缶詰	20.00		学	りんご缶詰	20.00		学	大豆ちやしとコーンのサラダ			月	生・カットかぼちゃダイス	35.00		
年	糸こんにゃく	15.00		年	ぶどう酒 白	1.00		年	ぶどう酒 白	1.00		学	だいずちやし	30.00		学	冷凍えだまめ	5.00		
学	冷凍さやいんげん	10.00		年	グラニュー糖	5.00		年	グラニュー糖	5.00		学	冷凍えだまめ	15.00		月	しょうが	0.30		
月	さつま揚げ	10.00		年	水	20.00		学	水	20.00		学	冷凍スイートコーン	15.00		年	こいくちしょうゆ	4.50		
年	こいくちしょうゆ	3.00						月				月	にんじん	10.00		年	三温糖	2.00		
年	本みりん	1.00						年				年	三温糖	0.70		年	本みりん	1.30		
年	三温糖	0.90						年				年	こいくちしょうゆ	3.50		年	鰹厚削り節	0.25		
年	白いりごま	0.50						学				年	食塩	0.05		年	水	8.00		
学	一味とうがらし	0.01						学	米酢	1.50		年	米酢	1.50		年	じゃがいもでん粉	1.00		
								学	ごま油	1.50		年	ごま油	1.50						
								年	白いりごま	0.60			年	白いりごま	0.60					
									水	1.00			年	水	1.00					

