

2月献立表

令和7年度



菊川市立菊川学校給食センター
※だしやエキス、食品添加物等の記載はしておりません。

日 期	こんだて	きいろのしょくひん ねつやからになるもの		あかいろのしょくひん 体をつくるもの		みどりいろのしょくひん 体のちょうしきとどえるもの	その他の 調味料	(実績値) エネルギー たんぱく質 脂質 炭水化物			お知らせ
		炭水化物	脂質	たんぱく質	無機質			幼	小	中	
2 (月)	ごはん	米						395 17.8 15.1 1.0	541 22.4 17.6 1.5	692 27.1 20.5 1.9	いわしの磯辯揚 げ 幼1個 小2個 中2個
	ぎゅうにゅう				牛乳						
	いわしのいそべあげ	でん粉	油	いわし	あおさ		醤油 みりん				
	はくさいのこんぶあえ		ごま		塩昆布	白菜 きゅうり	塩				
	とりじる	じゃがいも		とり肉 油揚げ		大根 玉ねぎ にんじん 葉ねぎ 干ししいだけ	醤油 酒 塩				
3 (火)	せつぶんまめ (小中のみ)			大豆							
	こくとうパン	小麦粉 砂糖 黒糖 ショートニング			脱脂粉乳		イースト 塩	378 21.5 12.7 2.0	557 29.7 16.2 3.1	693 35.4 18.7 3.8	
	ぎゅうにゅう				牛乳						
	とりにくのマスター豆やき			とり肉			ソーセージ マヨネーズ マスター 塩 こ しょう				
	こふきいも	じゃがいも				バセリ	塩 こしょう				
4 (水)	ふゆやさいのスープに			ワインナー		キャベツ 玉ねぎ かぶ にんじん 小松 菜	鶏がらスープ コンソメ 醤油 塩 こしょう				
	ごはん	米						410 17.0 12.4 1.3	550 20.8 13.6 1.8	717 25.7 16.2 2.3	
	ぎゅうにゅう				牛乳						
	とうふのみそでんがく	でん粉 砂糖	油	豆乳 みそ			みりん 酒				
	やさいのあかじそあえ		ごま			キャベツ きゅうり	赤じそ粉 塩				
5 (木)	にくじやが	じゃがいも 砂糖	油	ぶた肉		玉ねぎ にんじん こんにゃく さやいんげん 干ししいだけ	醤油 酒 みりん				
	ごはん	米						427 18.0 14.4 1.4	563 22.1 16.3 1.7	738 27.5 19.1 2.2	
	ぎゅうにゅう				牛乳						
	イカメンチ	パン粉 小麦粉 砂 糖	油	いか 大豆		キャベツ にんじん しょうが にんにく	醤油 塩				
	えだまめともやしのおひたし	砂糖				もやし 枝豆 ほうれん草 にんじん	醤油				
6 (金)	とりしおなべ	春雨	ごま油	とり肉		白菜 にんじん えのきだけ 根深ねぎ にんにく	酒 塩 こしょう				
	むぎごはん	米 麦						415 20.2 14.1 1.7	571 26.1 16.5 2.1	736 32.5 19.3 2.8	
	ぎゅうにゅう				牛乳						
	ぶたにくのねぎみそいため	砂糖 でん粉	油	ぶた肉 みそ		玉ねぎ 葉ねぎ にんにく しょうが	酒 醤油 みりん				
	きゅうりとコーンのすのもの	砂糖			わかめ	きゅうり とうもろこし	酢 醤油 塩				
9 (月)	つみれじる			いわしつみれ 油揚 げ		大根 小松菜 にんじん しめじ 根深ね ぎ	醤油 酒 みりん 塩				
	ごはん	米						431 20.0 17.0 1.8	588 25.6 20.0 2.2	757 31.9 24.0 2.7	小笠東小学校 リクエスト献立
	ぎゅうにゅう				牛乳						
	とりにくとくじらのあまからあえ	でん粉 砂糖	油	とり肉 くじら		根深ねぎ しょうが	醤油 酒 みりん				
	やさいいいため		油	ペーパー		もやし キャベツ 玉ねぎ にんじん ピーマン	コンソメ 塩 こしょう				
10 (火)	とんじる	じゃがいも		豆腐 ぶた肉 みそ 油揚げ		大根 にんじん こんにゃく 葉ねぎ					
	コッペパン	小麦粉 砂糖 ショートニング			脱脂粉乳		イースト 塩	533 19.9 21.4 2.2	656 23.7 23.8 2.8	821 30.0 28.9 3.8	パレンタイン献 立
	チョコレートクリーム	砂糖 小麦粉 ショートニング ココア			脱脂粉乳		塩				
	ぎゅうにゅう				牛乳						
	ハートがたハンバーグの ケチャップソースかけ	砂糖 じゃがいも	油	とり肉 ぶた肉 大豆		玉ねぎ にんにく しょうが	ケチャップ ソース ワイン 塩				
12 (木)	キャベツとチンゲンサイのソテー		油			キャベツ チンゲン菜 にんじん	コンソメ 塩 こしょう				
	コーンポタージュ		油			脱脂粉乳 チーズ クリーム	とうもろこし 玉ねぎ にんじん	ボタージュの素 (小麦・乳) 鶏 がらスープ 塩 こしょう			
	うどん	小麦粉					塩	471 19.5 16.1 1.9	585 23.5 18.9 2.3	702 27.9 22.2 3.1	
	ぎゅうにゅう				牛乳						
	ボテトコロッケ	じゃがいも パン粉 小麦粉 でん粉 砂 糖	油 マーガリン	大豆		玉ねぎ	塩 こしょう				
13 (金)	きりほし大いこんのふくめに	砂糖	油	さつま揚げ (大豆)		にんじん 切り干し大根 さやいんげん 干ししいだけ	醤油 みりん 酒				
	ねぎうどんのつゆ	でん粉		ぶた肉 かまぼこ 油揚げ		玉ねぎ 小松菜 にんじん 根深ねぎ えのきだけ 葉ねぎ	醤油 みりん 酒 塩				
	ごはん	米						411 16.1 15.7 1.8	586 21.0 20.1 2.4	742 25.8 23.0 3.0	ちくわの磯辯あ げ 幼1個 小1個 中2個
	ぎゅうにゅう				牛乳						
	ちくわのいそべあげ	小麦粉 でん粉 砂 糖	油	ちくわ	あおさ		塩				
ごもくだいす	ごもくだいす	砂糖		大豆	昆布	こんにゃく にんじん だけのこ ごぼう	醤油 みりん				
	かぶのみそしる			みそ 油揚げ		かぶ 玉ねぎ 小松菜 にんじん えのきだけ					

日 曜	こんだて	まいのしょくひん ねがやからになるもの		あかいのしょくひん 体をつくるもの		みどりいのしょくひん 体のちようしをととのえるもの	その他の 調味料	エヌビーワン たんぱく質 量%の 割合			お知らせ
		炭水化物	脂質	たんぱく質	無機質			幼	小	中	
16 (月)	ごはん	*						418 18.3 13.3 2.1	571 23.0 15.1 2.7	728 27.9 17.2 3.3	
	ぎゅうにゅう				牛乳						
	あつやきたまご	砂糖 でん粉	油	卵			酢 みりん 醤油 塩				
	やさいのおかかあえ	砂糖		かつお節		キャベツ もやし チンゲン菜	醤油				
	みそおでん	里いも 砂糖		とり肉 ちくわ さつま揚げ(大豆) いわしづみれ みそ	昆布	大根 こんにゃく にんじん	醤油 酒 みりん				
17 (火)	コッペパン	小麦粉 砂糖	ショートニング		脱脂粉乳		イースト 塩	492 20.3 21.1 2.1	637 25.6 25.8 2.8	789 30.8 31.0 3.6	
	ぎゅうにゅう				牛乳						
	メンチカツ	パン粉 でん粉 小麦粉 砂糖	油	ぶた肉 大豆		玉ねぎ	塩 こしょう ナツメグ				
	コールスローサラダ	砂糖	油			キャベツ きゅうり とうもろこし	酢 塩 こしょう				
	ミネストローネ	じゃがいも 砂糖		大豆 ベーコン		トマト 玉ねぎ にんじん セロリー にんにく パセリ	鶏がらスープ コンソメ ワイン 塩 こしょう				
18 (水)	ごはん	*						419 16.2 18.4 1.2	575 20.6 22.0 1.4	734 24.9 26.0 1.8	
	ぎゅうにゅう				牛乳						
	さばのみそに	砂糖		さば みそ		しょうが					
	れんこんサラダ	砂糖	ごま			れんこん キャベツ きゅうり	ごまドレッシング 醤油 みりん				
	けんちんじる	里いも	ごま油	豆腐 油揚げ		大根 にんじん こんにゃく 小松菜 根深ねぎ	醤油 酒 塩				
19 (木)	むぎごはん	米 麦						494 16.4 18.2 1.6	644 20.3 19.9 2.1	853 25.3 25.2 2.8	
	ぎゅうにゅう				牛乳						
	コーンフライ	パン粉 小麦粉 砂糖 でん粉	油 ショートニング	大豆		とうもろこし	塩				
	やさいのふくじんづけあえ	砂糖				キャベツ きゅうり 大根 なす れんこん しょうが うり なた豆 しそ しい だけ	醤油 醋 塩				
	ポークカレー	じゃがいも	油	ぶた肉	チーズ 脱脂粉乳	玉ねぎ にんじん トマト りんご にんにく	カレールウ3種(小麦・乳・ 大豆) ソース ワイン 鶏がらスープ 塩 こしょう				
20 (金)	ごはん	*						403 18.4 14.1 1.4	551 23.5 16.2 1.8	726 30.5 19.0 2.4	ふじっぴー給食
	ぎゅうにゅう				牛乳						
	かつおのおちゃフライ	パン粉 小麦粉	油	かつお		茶	塩 こしょう				
	チンゲンサイのいそかあえ	砂糖			のり	キャベツ もやし チンゲン菜	醤油				
	さくがわさんレタスのかきたまじる	でん粉		卵 豆腐		玉ねぎ レタス にんじん 根深ねぎ 干しこいだけ	醤油 塩				
24 (火)	コッペパン	小麦粉 砂糖	ショートニング		脱脂粉乳		イースト 塩	441 20.3 17.4 1.8	578 25.6 21.1 2.5	723 31.6 25.4 3.3	
	ぎゅうにゅう				牛乳						
	ポークチャップ	砂糖	油	ぶた肉		玉ねぎ りんご	ケチャップ ソース ワイン				
	ごぼうサラダ	砂糖	ごま			ごぼう きゅうり にんじん	ごまドレッシング 醤油 みりん				
	はるさめスープ	春雨		ベーコン		たけのこ にんじん チンゲン菜 干しこいだけ	鶏がらスープ 醤油 中華スープ 塩 こしょう				
25 (水)	ごはん	*						401 18.3 15.2 1.6	553 23.3 17.7 2.0	702 28.4 20.5 2.5	
	ぎゅうにゅう				牛乳						
	ぶりのてりやき			ぶり			醤油 みりん 酒				
	キャベツのごますあえ	砂糖	ごま			キャベツ きゅうり にんじん	酢 醤油 塩				
	じゃがいもとこまつなみそしる	じゃがいも		みそ 油揚げ	わかめ	玉ねぎ 小松菜 しめじ					
26 (木)	ちゅうかめん	小麦粉						458 25.4 14.1 2.1	570 32.8 16.2 2.8	728 41.9 19.2 4.0	菊川東中学校 リクエスト献立 とり肉の唐揚げ 小1個 小2個 中2個
	ぎゅうにゅう				牛乳						
	とりにくのからあげ	でん粉	油	とり肉		しょうが にんにく	醤油 酒 塩 こしょう				
	きゅうりのひたひた	砂糖	ごま油	かつお節		きゅうり	醤油 醋 唐辛子				
	しょうゆラーメンスープ			ぶた肉 なると		ちやし チンゲン菜 たけのこ にんじん 根深ねぎ	ラーメンスープ 鶏がらスープ 醤油 中華スープ 酒 塩 こしょう				
27 (金)	ごはん	*						462 20.0 17.8 2.0	640 26.2 21.6 2.6	822 32.3 26.3 3.1	しじもフライ 幼1尾 小2尾 中2尾
	ぎゅうにゅう				牛乳						
	しじもフライ	パン粉 小麦粉	油		しじやも		塩 こしょう				
	やさいのたくあんあえ		ごま			キャベツ きゅうり たくあん	塩				
	おやこに	じゃがいも 砂糖	油	卵 とり肉 かまぼこ		玉ねぎ にんじん たけのこ しめじ えのきたけ グリンピース	醤油 酒 塩				

*材料の都合等により献立を変更することがあります。
 *未収穫物(朝採り) 中小学校3年生以上 中学生の収穫です。
 *加工品の石鹼の()には特定原材料に準ずるもの28品目を記載しています。(えび・かに・小麦・そば・卵・乳・ビーナッツ・くるみ・アーモンド・あわび・いか・いくら・オレンジ・カシュークリップ・キウイフルーツ・牛乳・ごま・さけ・さば・大豆・鶏肉・バナナ・豚肉・まつたけ・もも・やまいも・りんご・ゼラチン)