



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 曜	こんだて	きいろのしょくひん ねつやちからになるもの		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 体のちょうしをとのえるもの	その他の 調味料	エネルギー たんぱく質 脂質 (1人1食あたり)			お知らせ
		炭水化物	脂質	たんぱく質	無糖質			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	いわしの磯辺揚げ 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 干ししいたけ	醤油 酒 塩				
	せつぶんまめ (小中のみ)			大豆							
3 (火)	こくとうパン	小麦粉 砂糖 黒糖	ヨートング		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ドやき			とり肉			ノエツ マスタード 塩 こしょう				
	こふさいも	じゃがいも				パセリ	塩 こしょう				
	ふゆやさいのスープに			ウインナー		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				
4 (水)	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						
	とうろのみそでんがく	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				
	にくじゃが	じゃがいも 砂糖	油	ふた肉		玉ねぎ にんじん こんにゃく さやいんげん 干ししいたけ	醤油 酒 みりん				
5 (木)	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だし	砂糖				もやし 枝豆 ほうれん草 にんじん	醤油				
	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 根菜ねぎ にんにく	酒 塩 こしょう				
6 (金)	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						
	ふたにくのねぎみそいため	砂糖 でん粉	油	ふた肉 みそ		玉ねぎ 菜ねぎ 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の	砂糖			わかめ	きゅうり とうもろこし	酢 醤油 塩				
	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 根菜ねぎ	醤油 酒 みりん 塩				
9 (月)	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	小笠原小学校 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		根菜ねぎ しょうが	醤油 酒 みりん				
	やさしいため		油	ベーコン		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				
	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 菜ねぎ					
10 (火)	コッペパン	小麦粉 砂糖	ヨートング		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	バレンタイン献立
	チョコレートクリーム	砂糖 小麦粉	ヨートング 卵		脱脂粉乳		塩				
	ぎゅうにゅう				牛乳						
	ハートがたハンバーグの ケチャップソースがけ	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				
	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	ポタージュの素 (小麦・乳) 鶏 がらスープ 塩 こしょう				
12 (木)	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						
	ポテトロッケ	じゃがいも 小麦粉 小麦粉 砂糖	油 マーガリン	大豆		玉ねぎ	塩 こしょう				
	きりぼしだいこんのふくめに	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 干ししいたけ	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 根菜ねぎ えのきだけ 菜ねぎ	醤油 みりん 酒 塩				
13 (金)	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	ちくわの磯辺あげ 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 小麦粉 砂糖	油	ちくわ	あおさ		塩				
	ごもくだいず	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					

※だしやエキス、食品添加物等の記載はしていません。

日 曜	こんだて	きのいろのしょくひん ねつやちからになるもの		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 体のちやうしきをとのえるもの	その他の 調味料	エネルギー たんぱく質 脂質 (1食あたり) g			お知らせ
		炭水化物	脂質	たんぱく質	無糖質	ビタミン		幼	小	中	
16 (月)	ごはん	米						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) いわしつみれ 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	ヨートンɡ		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 小麦粉 小麦粉 砂糖	油	ぶた肉 大豆		玉ねぎ	塩 こしょう ナツメɡ				
	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	米						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						
	さばのみそじ	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 根菜ねぎ	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 ヨートンɡ	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 かり なだ豆 しそ しい	醤油 酢 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	米						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						
	かつおのおちャフライ	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				
	き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 根菜ねぎ 干ししいたけ	醤油 塩				
24 (火)	コッペパン	小麦粉 砂糖	ヨートンɡ		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	ｸﾞチャップ 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 干ししいたけ	鶏がらスープ 醤油 中華ｽｰﾌﾟ 塩 こしょう				
25 (水)	ごはん	米						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のみそじる	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	蜀川東中学校 リクエスト献立 とり肉の唐揚げ 幼1個 小1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				
	きゅうりのひだひた	砂糖	ごま油	かつお節		きゅうり	醤油 酢 唐辛子				
	しょうゆラーメンｽｰﾌﾟ			ぶた肉 なた		もやし チンゲン菜 たけのこ にんじん 根菜ねぎ	醤油ラーメンｽｰﾌﾟ 鶏がらｽｰﾌﾟ 醤油 中華ｽｰﾌﾟ 酒 塩 こしょう				
27 (金)	ごはん	米						462 20.0 17.8 2.0	640 26.2 21.6 2.6	822 32.3 26.3 3.1	ししゃもフライ 幼1尾 小2尾 中2尾
	ぎゅうにゅう				牛乳						
	ししゃもフライ	パン粉 小麦粉	油		ししゃも		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 こ	とり肉 かまぼ	玉ねぎ にんじん たけのこ しめじ えのきたけ クリンﾍﾞｰｽ	醤油 酒 塩				

※材料の割合等により献立を変更することがあります。

※栄養価は効育園年中・小学校3・4年生・中学生の数値です。

※加工品の右側の()には特定原材料・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・ピーナツ・くるみ・アーモンド・あわび・いか・いくら・オレンジ・カシューナツ・キウイフルーツ・牛肉・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)