

令和7年度 2月分 日別食品材料一覧表 《第2調理場》

No. 1

※食品材料一覧表と合わせてご覧ください。

2月2日(月)		2月3日(火)		2月4日(水)		2月5日(木)		2月6日(金)	
	食品名		食品名		食品名		食品名		食品名
ごはん	給食米 70g	ごはん	給食米 60g	食パン	食パン50g (1枚1食)	ごはん	給食米 60g	トマトライス	給食米60g (まぜごはん)
	給食米 80g		給食米 70g		食パン60g (1枚1食)		給食米 70g		給食米70g (まぜごはん)
	給食米 90g		給食米 80g				給食米 80g		給食米80g (まぜごはん)
牛乳	普通牛乳 (飲用200ml)	牛乳	普通牛乳 (飲用200ml)	牛乳	普通牛乳 (飲用200ml)	牛乳	普通牛乳 (飲用200ml)	牛乳	普通牛乳 (飲用200ml)
					めばるのマスタード(パン粉焼き 50g)				
チキンカレーライス	むね皮付き若鶏 (小間) 塩コショウ	揚げいわしの蒲焼き	いわしフィレ 30g	めばるのマスタードパン粉焼き		焼き棒餃子	棒餃子	ホワイトソースかけ	むね皮なし若鶏 (小間) 塩コショウ
	もも皮付き若鶏 (小間) 塩コショウ		でんぷん				油		にんにく
	カレー粉		油						むき玉ねぎ
	しょうが		しょうが						人参
	にんにく		清酒 本醸造酒						ほんしめじ 生
	じゃがいも		みりん 本みりん				キャベツ		白いんげん豆ペースト
	むき玉ねぎ		こいくちしょうゆ				もやし		白ワイン
	人参		さとう 上白				人参		天塩
	ソテーオニオン		水				小松菜		こしょう
	白いんげん豆ペースト						こいくちしょうゆ		ローレル粉末
	すりおろしりんご	白菜のおかか	もやし	かぶのサラダ	まぐろ 油漬フレーク	海苔おかか	穀物酢		バター
	油		はくさい		かぶ (直径4~5cm) 共撰M L		さとう 上白		油
	ローレル粉末		人参		レタス		かつお節 (糸削り)		ホワイトルウ (小麦なし)
	天塩		小松菜		きゅうり		きざみ海苔		牛乳 (調理用)
	こしょう		かつお節 (糸削り)		サラダ油				豆乳無調整
	カレールウ (小麦なし)		こいくちしょうゆ		穀物酢		さつま汁		チキンブイヨン
	中濃ソース		みりん 本みりん		レモン果汁 冷凍		大根 (葉を除く)		エダムチーズ
	トマトピューレ				こいくちしょうゆ		冷凍豆腐 (Ca・鉄・繊維強化)		生クリーム
	トマトケチャップ		大根 (葉を除く)		さとう 上白		冷凍油揚げ		パセリ
	さとう 上白		鬼型かまぼこ		天塩		人参		水
	赤ワイン	みぞれ汁	冷凍油揚げ	ポークビーンズ	豚もも脂身付き (小間) 塩コショウ	さつま芋入り	ごぼうさがき	焼肉サラダ	豚もも脂身付き (小間) 塩コショウ
	こいくちしょうゆ		鶏団子 (加熱用)		むき玉ねぎ		まいたけ		こいくちしょうゆ
	水		里芋 乱切り		人参		長葱		さとう 上白
フレンチサラダ	まぐろ 油漬フレーク		冷凍豆腐 (Ca・鉄・繊維強化)		じゃがいも		だしパック (鰹節のみ)		にんにく
	キャベツ		こんにゃく (色紙3×32)		大豆の水煮		赤味噌		しょうが
	もやし		人参		にんにく		白味噌		豆板醤
	ブロッコリー		小松菜 (軸切り落とし)		油		水		油
	人参		長葱		さとう 上白				大根 (葉を除く)
コロッケ	サラダ油		しょうが		天塩	はちみつレモンゼリー	はちみつレモンゼリー		人参
	穀物酢		だしパック (鰹節のみ)		ローレル粉末				きゅうり
	むき玉ねぎ		こいくちしょうゆ		こしょう				小松菜
	さとう 上白		天塩		トマトケチャップ				こいくちしょうゆ
	天塩		水		トマトピューレ				天塩
コロッケ	こしょう	福豆	福豆 (小袋) 8g	りんごジャム (小袋)	デミグラスソース (小麦あり)			フライビーンズ	こしょう
	にんにくおろし				チキンブイヨン				ごま油
									白いりごま
									穀物酢
									いり大豆 黄大豆全粒 国産
									油
									でんぷん
									天塩

※食品材料一覧表と合わせてご覧ください。

2月9日(月)		2月10日(火)		2月12日(木)		2月13日(金)	
	食品名		食品名		食品名		食品名
ごはん	給食米 60g	ゆでスパゲティ	茹でスパゲティ 1k	ごはん	給食米 70g	ごはん	給食米 60g
	給食米 70g		油		給食米 80g		給食米 70g
	給食米 80g				給食米 90g		給食米 80g
牛乳	普通牛乳(飲用200ml)			牛乳	普通牛乳(飲用200ml)	牛乳	普通牛乳(飲用200ml)
いかのアツプルマリネ	いか短冊 澱粉付	牛乳	普通牛乳(飲用200ml)	(炒り二色たまご)	凍結殺菌液卵	鶏の唐揚げ	むね皮なし若鶏 切身伸ばし40g 塩コショウ
	でんぷん				天塩		清酒 本醸造酒
	油				さとう 上白		みりん 本みりん
	白ワイン	スパゲティミートソース	豚もも脂身付き(一度挽)	二色ごはん(ツナゴマそぼろ)	穀物酢		にんにく
	すりおろしりんご		しょうが		油		しょうが
	むき玉ねぎ		にんにく		むき枝豆		こいくちしょうゆ
	こいくちしょうゆ		むき玉ねぎ				でんぷん
	穀物酢		人参		まぐろ 油漬フレーク		油
	レモン果汁 冷凍		挽割大豆(煮グリッツ)		こんにゃく小玉		こしょう
	さとう 上白		干しいたけスライス		むき玉ねぎ		天塩
	油		天塩		人参		
			こしょう		しょうが		まぐろ 油漬フレーク
			ローレル粉末		白いりごま	ほうれん草のサラダ	ほうれん草
	ワンタンの皮(乾燥)		トマトケチャップ		さとう 上白		はくさい
ワンタンスープ	もも皮付き若鶏(小間) 塩コショウ		トマトピューレ		清酒 本醸造酒		冷凍ホールコーン
	にんにく		デミグラスソース(小麦あり)		みりん 本みりん		天塩
	えのきたけ		赤ワイン		こいくちしょうゆ		こしょう
	人参		ウスターソース		ごま油		サラダ油
	もやし		こいくちしょうゆ		水		さとう 上白
	長葱		油				こいくちしょうゆ
	にら				鶏団子(加熱用)		穀物酢
	干しいたけスライス	じゃが芋のホットサラダ	じゃがいも	肉だんごと白菜のスープ	しょうが		むき玉ねぎ
	とりがらスープ		むき玉ねぎ		長葱		きざみ海苔
	天塩		むき枝豆		冷凍豆腐(Ca・鉄・繊維強化)		
	こしょう		まぐろ 油漬フレーク		干しいたけスライス	ごまにら豆乳豚汁	豚もも脂身付き(小間) 塩コショウ
	こいくちしょうゆ		しょうが		はくさい		ほんしめじ 生
	水		油		はるさめ		大根(葉を除く)
わかめと大根の中華ごま和え	わかめ(乾)		さとう 上白		チンゲンサイ		にら
	もやし		天塩		人参		ごぼうささがき
	大根(葉を除く)		こいくちしょうゆ		清酒 本醸造酒		人参
	人参		清酒 本醸造酒		とりがらスープ		長葱
	ごま油		みりん 本みりん		天塩		冷凍油揚げ
	こいくちしょうゆ		こしょう		こしょう		冷凍豆腐(Ca・鉄・繊維強化)
	穀物酢		でんぷん		こいくちしょうゆ		こんにゃく(色紙3×32)
	さとう 上白	かすてら風パンケーキ	水		水		赤味噌
	天塩		かすてら風パンケーキ(個包装)				白味噌
	白いりごま						豆乳無調整
いちごクレープ	いちごクレープ(乳卵なし)						だしパック(鰹節のみ)
							白ねりごま
							白すりごま
							清酒 本醸造酒
							みりん 本みりん
							水

※食品材料一覧表と合わせてご覧ください。

※食品材料一覧表と合わせてご覧ください。

[illegible]

※食品材料一覧表と合わせてご覧ください。

豚肉と豆腐の煮物

2月24日(火)		2月25日(水)		2月26日(木)		2月27日(金)	
	食品名		食品名		食品名		食品名
ごはん	給食米 60g	牛乳	普通牛乳（飲用200ml）	ごはん	給食米 60g	ごはん	給食米 60g
	給食米 70g				給食米 70g		
	給食米 80g				給食米 80g		
牛乳	普通牛乳（飲用200ml）	煮込みうどん	冷凍うどんハーフカット	牛乳	普通牛乳（飲用200ml）	牛乳	普通牛乳（飲用200ml）
			豚もも脂身付き（小間）塩コショウ				
にら入り麻婆豆腐	豚もも脂身付き（一度挽）		人参	おろしハンバーグ	ハンバーグ Ca・Fe強化 50g	さんまのスタミナ焼き	さんま フィレ 30g 前後
	冷凍豆腐（Ca・鉄・繊維強化）		なると巻き		油		にんにく
	しょうが		冷凍油揚げ		大根（葉を除く）		しょうが
	にんにく		小松菜		こいくちしょうゆ		長葱
	挽割大豆（煮グリッツ）		長葱		清酒 本醸造酒		すりおろしりんご
	むき玉ねぎ		みりん 本みりん		みりん 本みりん		こいくちしょうゆ
	人参		天塩		さとう 上白		清酒 本醸造酒
	長葱		こいくちしょうゆ		水		天塩
	にら	粉末昆布	でんぷん		さとう 上白		
	油	だしパック（鰹節のみ）			みりん 本みりん		
	さとう 上白	水	冷凍ホールコーン	豆板醤			
	オイスターソース	さばのケチャップ揚げ	大西洋さば 切り身 40g	和種なばな 花らい・茎 生	油		
	清酒 本醸造酒		こいくちしょうゆ	小松菜	でんぷん		
	こいくちしょうゆ		清酒 本醸造酒	もやし	水		
	豆板醤		にんにく	まぐろ 油漬フレーク			
赤味噌	しょうが		天塩	納豆和え	糸引きひき割り納豆		
でんぷん	でんぷん		サラダ油		もやし		
とりがらスープ	油		穀物酢		キャベツ		
水	トマトケチャップ		さとう 上白		小松菜		
	ウスターソース		こいくちしょうゆ		こいくちしょうゆ		
	さとう 上白		こしょう		みりん 本みりん		
さつまいもと豆の甘辛和え	さつまいも 1.5cm角切り（皮あり）	でんぷん	こしょう		洋辛子粉		
	蒸し大豆	水	むき玉ねぎ		かつお節（糸削り）		
	国産ミックスビーンズ（常温）	磯辺和え	豚もも脂身付き（小間）塩コショウ		きざみ海苔		
	でんぷん		じゃがいも				
	油		長葱	豚肉と豆腐の煮物	豚もも脂身付き（小間）塩コショウ		
	さとう 上白		人参		えのきたけ		
	みりん 本みりん		ごぼうささがき		人参		
穀物酢	大根（葉を除く）		むき玉ねぎ				
こいくちしょうゆ	えのきたけ		しらたき				
水	赤味噌	冷凍豆腐（Ca・鉄・繊維強化）					
中華チキンサラダ	鶏ささみ水煮	液体かつおだし	白味噌		冷凍油揚げ		
	きゅうり	きざみ海苔	だしパック（鰹節のみ）		はくさい		
	はくさい		水		長葱		
	人参	パンダパン			油		
	もやし		プリン	さとう 上白			
	天塩			みりん 本みりん			
	穀物酢			清酒 本醸造酒			
	こいくちしょうゆ			こいくちしょうゆ			
	さとう 上白			水			
	ごま油			だしパック（鰹節のみ）			
長葱							
白いりごま							