

令和7年度 2月分 日別食品材料一覧表 《第1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	
キ ャ ラ メ ル パ ン き な こ	コッペパン(揚げパン) 50g	ご は ん	給食米 60g	ご は ん	給食米 70g	ご は ん	給食米 60g	ご は ん	給食米 60g
	ミルメーク(キャラメル味)		給食米 70g		給食米 80g		給食米 70g		給食米 70g
	きな粉 全粒大豆		給食米 80g		給食米 90g		給食米 80g		給食米 80g
	グラニュー糖								
	天塩 油	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)	揚げ	いわしフィレ 30g	チ キ ン カ レ ー ラ イ ス	むね皮付き若鶏(小間)塩コショウ	さ ば の 塩 焼 き	さば 一塩 40g	い か の ア ッ プ ル マ リ ネ	いか短冊 澱粉付
		い	でんぷん		もも皮付き若鶏(小間)塩コショウ				でんぷん
		わ	油		カレー粉				油
		し	しょうが		しょうが				白ワイン
り ん ご ド レ ッ シ ン グ サ ラ ダ	ハム(スライス1/2 0.6cmカット)	の	清酒 本醸造酒		にんにく	わ か め サ ラ ダ		ワ ン タ ン ス ー プ	すりおろしりんご
	むき玉ねぎ	蒲	みりん 本みりん		じゃがいも				むき玉ねぎ
	キャベツ	焼	こいくちしょうゆ		むき玉ねぎ		わかめ(乾)		こいくちしょうゆ
	きゅうり	き	さとう 上白		人参		カリフラワー 共撰AM・AL		穀物酢
	人参		水		ソテーオニオン		キャベツ		レモン果汁 冷凍
	サラダ油	白	もやし		白いんげん豆ペースト		もやし		さとう 上白
	穀物酢	菜	もやし		すりおろしりんご		冷凍ホールコーン		油
	すりおろしりんご	の	はくさい		油		まぐろ 油漬フレーク		
	さとう 上白	お	人参		ローレル粉末		サラダ油		ワンタンの皮(乾燥)
	天塩	か	小松菜		天塩		こいくちしょうゆ		もも皮付き若鶏(小間)塩コショウ
か ば ち ゃ ス ー プ	こしょう	か	かつお節(糸削り)	フ レ ン チ サ ラ ダ	カレーウ(小麦なし)	呉 汁	穀物酢	わ か め と 大 根 の 中 華 ご ま 和 え	にんにく
	こいくちしょうゆ	え	こいくちしょうゆ		中濃ソース		さとう 上白		えのきたけ
			みりん 本みりん		トマトピューレ		天塩		人参
	もも皮なし若鶏(小間切)塩コショウ	み ぞ れ 汁			トマトケチャップ		こしょう		もやし
	むき玉ねぎ		大根(葉を除く)		さとう 上白		洋辛子粉		長葱
	かぼちゃ 冷凍		鬼型かまぼこ		赤ワイン		むき玉ねぎ		にら
	かぼちゃペースト		冷凍油揚げ		こいくちしょうゆ	焼 き の り (小袋)			干しいたけスライス
	じゃがいも		鶏団子(加熱用)		水		豚もも脂身付き(小間)塩コショウ		とりがらすープ
	人参		里芋 乱切り				人参		天塩
	天塩		冷凍豆腐(Ca・鉄・繊維強化)	コ ロ ッ ケ	まぐろ 油漬フレーク		大根(葉を除く)		こしょう
	こしょう		こんにゃく(色紙3×32)		キャベツ		大豆の水煮		こいくちしょうゆ
	ローレル粉末		人参		もやし		じゃがいも		水
	チキンブイヨン		小松菜(軸切り落とし)		ブロッコリー		冷凍油揚げ		
	ホワイトル(小麦なし)		長葱		人参		ごぼうささがき		わかめ(乾)
	豆乳無調整		しょうが		サラダ油		長葱		もやし
	白ワイン		だしパック(鰹節のみ)		穀物酢		えのきたけ		大根(葉を除く)
	油		こいくちしょうゆ		むき玉ねぎ		赤味噌		人参
	水		天塩		さとう 上白		白味噌		ごま油
		福 豆	水		天塩		だしパック(鰹節のみ)		こいくちしょうゆ
					こしょう		水		穀物酢
			福豆(小袋) 8g		にんにくおろし				さとう 上白
							焼きのり(小袋)児童デザイン絵		天塩
									白いりごま
								い ち ご ク レ ー プ	
									いちごクレープ(乳卵なし)

日別食品材料一覽表 《第1調理場》

No. 2

※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	食パン	食パン50g（1枚1食）	ごはん	給食米 70g	ごはん	給食米 70g
	給食米 70g		食パン60g（1枚1食）		給食米 80g		給食米 80g
	給食米 80g				給食米 90g		給食米 90g
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）
鶏の唐揚げ	むね皮なし若鶏 切身伸ばし40g 塩コショウ	めばるのマスタードパン粉焼き	めばるのマスタードパン粉焼き50g	ハヤシライス	豚もも脂身付き（小間） 塩コショウ	ししゃものスパイシー揚げ	子持ちししゃも 生干し
	清酒 本醸造酒				にんにく		にんにく
	みりん 本みりん				しょうが		こいくちしょうゆ
	にんにく				むき玉ねぎ		清酒 本醸造酒
	しょうが				人参		でんぷん
	こいくちしょうゆ				じゃがいも		チリパウダー
	でんぷん				白いんげん豆ペースト		パプリカ 粉
	油				ソテーオニオン		カレー粉
	こしょう				油		天塩
天塩		エリンギ					
ほうれん草のサラダ	まぐろ 油漬フレーク	かぶのサラダ	まぐろ 油漬フレーク	おふのラスク（ココア味）	こしょう	小松菜と春雨のサラダ	はるさめ
	ほうれん草		かぶ（直径4～5cm）共撰M L		ローレル粉末		小松菜
	はくさい		レタス		とりがらスープ		きゅうり
	冷凍ホールコーン		きゅうり		中濃ソース		人参
	天塩		サラダ油		トマトピューレ		もやし
	こしょう		穀物酢		ハヤシルウ（小麦あり）		冷凍ホールコーン
	サラダ油		レモン果汁 冷凍		デミグラスソース（小麦あり）		ハム（スライス1／2 0.6cmカット）
	さとう 上白		こいくちしょうゆ		赤ワイン		ごま油
	こいくちしょうゆ		さとう 上白		こいくちしょうゆ		こいくちしょうゆ
	穀物酢		天塩		水		穀物酢
ごまにら豆乳豚汁	むき玉ねぎ	ポークビーンズ	豚もも脂身付き（小間） 塩コショウ	きゅうりともしの香りづけ	焼きふ（京焼ふ）	じゃがいものそぼろ煮	さとう 上白
	きざみ海苔		むき玉ねぎ		水		天塩
			人参		油		洋辛子粉
			じゃがいも		グラニュー糖		白いりごま
			大豆の水煮		ココア ピュアココア		
			にんにく				
			油				
			さとう 上白				
			天塩				
			ローレル粉末				
		こしょう					
		トマトケチャップ	きゅうり				
		トマトピューレ	もやし				
		デミグラスソース（小麦あり）	人参				
		チキンブイヨン	まぐろ 油漬フレーク				
			天塩				
			こいくちしょうゆ				
			さとう 上白				
			ごま油				
		穀物酢					
		一味唐辛子粉					
		白いりごま					
						</	

令和7年度 2月分 日別食品材料一覧表 《第1調理場》

No. 3

※食品材料一覧表と合わせてご覧ください。

2月16日(月)		2月17日(火)		2月18日(水)		2月19日(木)		2月20日(金)	
	食品名		食品名		食品名		食品名		食品名
トマトライス	給食米 60g (まぜごはん)	ごはん	給食米 60g	ごはん	給食米 60g	牛乳	普通牛乳 (飲用 200ml)	麦ごはん	麦ご飯 60g (給食米)
	給食米 70g (まぜごはん)		給食米 70g		給食米 70g				麦ご飯 70g (給食米)
	給食米 80g (まぜごはん)		給食米 80g		給食米 80g		冷凍うどんハーフカット		麦ご飯 80g (給食米)
	トマトライスの素						豚もも脂身付き (小間) 塩コショウ		麦 麦ごはん用 (給食用)
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)	煮込みうどん	人参	牛乳	普通牛乳 (飲用 200ml)
							なると巻き		
ホワイトソースかけ	むね皮なし若鶏 (小間) 塩コショウ	おろしハンバーガー	ハンバーグ Ca・Fe強化 50g	にら入り麻婆豆腐	豚もも脂身付き (一度挽)		冷凍油揚げ	さわらの西京焼き	さわらの西京焼き 40g
	にんにく		油		冷凍豆腐 (Ca・鉄・繊維強化)		小松菜		
	むき玉ねぎ		大根 (葉を除く)		しょうが		長葱		
	人参		こいくちしょうゆ		にんにく		みりん 本みりん		
	ほんしめじ 生		清酒 本醸造酒		挽割大豆 (煮グリッツ)		天塩		
	白いんげん豆ペースト		みりん 本みりん		むき玉ねぎ		こいくちしょうゆ		
	白ワイン		さとう 上白		人参		粉末昆布		
	白ワイン		水		長葱		だしパック (鰹節のみ)		
	天塩		でんぷん		にら		水		
	こしょう				油				
	ローレル粉末	菜の花とコーンのサラダ	冷凍ホールコーン		さとう 上白	さばのケチャップ揚げ	大西洋さば 切り身 40g	えのきサラダ	小松菜
	バター		和種なばな 花らい 茎 生		オイスターソース		こいくちしょうゆ		もやし
	油		小松菜		清酒 本醸造酒		清酒 本醸造酒		えのきたけ
	ホワイトルウ (小麦なし)		もやし		こいくちしょうゆ		にんにく		きざみ海苔
	牛乳 (調理用)		まぐろ 油漬フレーク		豆板醤		しょうが		サラダ油
	豆乳無調整		天塩		赤味噌		でんぷん		穀物酢
	チキンブイヨン		サラダ油		でんぷん		油		さとう 上白
	エダムチーズ		穀物酢		とりがらスープ		トマトケチャップ		こいくちしょうゆ
	生クリーム		さとう 上白		水		ウスターソース		
	パセリ		こいくちしょうゆ				さとう 上白		
	水		こしょう	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)	磯辺和え	こしょう	肉じゃが	豚もも脂身付き (小間) 塩コショウ
焼肉サラダ	豚もも脂身付き (小間) 塩コショウ	八宝味噌汁	豚もも脂身付き (小間) 塩コショウ		蒸し大豆		でんぷん		人参
	こいくちしょうゆ		じゃがいも		国産ミックスビーンズ (常温)		油		むき玉ねぎ
	さとう 上白		長葱		でんぷん		さとう 上白		しらたき
	にんにく		人参		油		みりん 本みりん		じゃがいも
	しょうが		ごぼうささがき		さとう 上白		穀物酢		むき枝豆
	豆板醤		大根 (葉を除く)		こいくちしょうゆ		小松菜		油
	油		えのきたけ		水		こいくちしょうゆ		だしパック (鰹節のみ)
	大根 (葉を除く)		赤味噌				穀物酢		さとう 上白
	人参		白味噌		鶏ささみ水煮		さとう 上白		清酒 本醸造酒
	きゅうり		だしパック (鰹節のみ)	中華チキンサラダ	きゅうり		液体かつおだし		こいくちしょうゆ
	小松菜	プリン	水		はくさい		きざみ海苔	富士山ゼリー	
	こいくちしょうゆ				人参	パンダパン			富士山ゼリー
	天塩				もやし		パンダパン 40g (個包装)		
	こしょう				天塩				
	ごま油				穀物酢				
	白いりごま				こいくちしょうゆ				
	穀物酢				さとう 上白				
フライビーンズ	いり大豆 黄大豆全粒 国産				ごま油				
	油				長葱				
	でんぷん				白いりごま				
	天塩								

令和7年度 2月分 日別食品材料一覧表 《第1調理場》

No. 4

※食品材料一覧表と合わせてご覧ください。

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 70g	ごはん	給食米 60g	ごはん	給食米 60g	ゆでスパゲティ	茹でスパゲティ 1k
	給食米 80g		給食米 70g		給食米 70g		油
	給食米 90g		給食米 80g		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)		
(炒りたまご)	凍結殺菌液卵	さんまのスタミナ焼き	さんま ファイル 30g前後	焼き棒餃子	棒餃子	牛乳	普通牛乳(飲用200ml)
	天塩		にんにく		油		
	さとう 上白		しょうが				
	穀物酢		長葱	海苔おかか和え		スパゲティミートソース	豚もも脂身付き(一度挽)
	油		すりおろしりんご				しょうが
	むき枝豆		こいくちしょうゆ				にんにく
二色ごはん(ツナゴマそばろ)	まぐろ 油漬フレーク	納豆和え	清酒 本醸造酒	さつま汁(さつま芋入り)	キャベツ		むき玉ねぎ
	こんにゃく小玉		天塩		もやし		人参
	むき玉ねぎ		さとう 上白		人参		挽割大豆(煮グリッツ)
	人参		みりん 本みりん		小松菜		干しいたけスライス
	しょうが		豆板醤		こいくちしょうゆ		天塩
	白いりごま		油		穀物酢		こしょう
	さとう 上白		でんぷん		さとう 上白		ローレル粉末
	清酒 本醸造酒		水		かつお節(糸削り)		トマトケチャップ
	みりん 本みりん		糸引きひき割り納豆		きざみ海苔		トマトピューレ
	こいくちしょうゆ		もやし				デミグラスソース(小麦あり)
肉だんごと白菜のスープ	ごま油	豚肉と豆腐の煮物	キャベツ	はちみつレモンゼリー	豚もも脂身付き(小間)塩コショウ	じゃが芋のホットサラダ	赤ワイン
	水		小松菜		さつまいも(紅あずま)共撰AM		ウスターソース
			こいくちしょうゆ		大根(葉を除く)		こいくちしょうゆ
			みりん 本みりん		冷凍豆腐(Ca・鉄・繊維強化)		油
			洋辛子粉		冷凍油揚げ		
			かつお節(糸削り)		人参		じゃがいも
			きざみ海苔		ごぼうささがき		むき玉ねぎ
					まいたけ		むき枝豆
					長葱		まぐろ 油漬フレーク
					だしパック(鰹節のみ)		しょうが
					赤味噌		油
					白味噌		さとう 上白
					水		天塩
							こいくちしょうゆ
							清酒 本醸造酒
							みりん 本みりん
							こしょう
							でんぷん
							水
						かすてら風パンケーキ	かすてら風パンケーキ(個包装)