

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。

令和7年度 2月分 日別食品材料一覧表 《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。

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 60 g (まぜごはん) 給食米 70 g (まぜごはん) 給食米 80 g (まぜごはん) トマトライスの素 | ごはん | 給食米 60 g 給食米 70 g 給食米 80 g | ごはん | 給食米 60 g 給食米 70 g 給食米 80 g | 牛乳 | 普通牛乳 (飲用 200 ml) | 麦ごはん | 麦ご飯 60 g (給食米) 麦ご飯 70 g (給食米) 麦ご飯 80 g (給食米) 麦 麦ごはん用 (給食用) |
| 牛乳 | 普通牛乳 (飲用 200 ml) | 牛乳 | 普通牛乳 (飲用 200 ml) | 牛乳 | 普通牛乳 (飲用 200 ml) | 煮込みうどん | 豚もも脂身付き (一度挽) 冷凍豆腐 (C a・鉄・繊維強化) | 牛乳 | 普通牛乳 (飲用 200 ml) |
| ホワイトソースかけ | むね皮なし若鶏 (小間) 塩コショウ にんにく むき玉ねぎ 人参 ほんしめじ 生 白いんげん豆ペースト 白ワイン 天塩 こしょう ローレル粉末 バター 油 ホワイトルウ (小麦なし) 牛乳 (調理用) 豆乳無調整 チキンブイヨン エダムチーズ 生クリーム パセリ 水 | おろしハンバーグ の花とコーンのサラダ | ハンバーグ C a・F e強化 50 g 油 大根 (葉を除く) こいくちしょうゆ 清酒 本醸造酒 みりん 本みりん さとう 上白 水 でんぶん 油 | にら入り | 豚もも脂身付き (一度挽) 冷凍豆腐 (C a・鉄・繊維強化) しょうが にんにく 挽割大豆 (煮グリット) むき玉ねぎ 人参 長葱 にら 油 | さばのケチャップ揚げ | 小西洋さば 切り身 40 g こいくちしょうゆ 清酒 本醸造酒 にんにく しょうが でんぶん 油 トマトケチャップ ウスターソース さとう 上白 こいくちしょうゆ | さわらの西京焼き | さわらの西京焼き 40 g |
| 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 さとう 上白 にんにく しょうが 豆板醤 油 大根 (葉を除く) 人参 きゅうり 小松菜 こいくちしょうゆ 天塩 こしょう ごま油 白いりごま 穀物酢 | 八宝味噌汁 | 豚もも脂身付き (小間) 塩コショウ じゃがいも 長葱 人参 ごぼうささがき 大根 (葉を除く) えのきたけ 赤味噌 白味噌 だしパック (鰹節のみ) 水 | さつまいも 豆の甘辛和え | さつまいも 1・5 cm角切り (皮あり) 蒸し大豆 国産ミックスビーンズ (常温) でんぶん 油 さとう 上白 みりん 本みりん 穀物酢 こいくちしょうゆ 水 | 磯辺和え | もやし はくさい 人参 小松菜 こいくちしょうゆ 穀物酢 さとう 上白 液体かつおだし きざみ海苔 人参 もやし 天塩 穀物酢 こいくちしょうゆ さとう 上白 パンダパン 40 g (個包装) | 肉じゃが | 小松菜 もやし えのきたけ きざみ海苔 サラダ油 穀物酢 さとう 上白 こいくちしょうゆ 豚もも脂身付き (小間) 塩コショウ 人参 むき玉ねぎ しらたき じゃがいも むき枝豆 油 だしパック (鰹節のみ) さとう 上白 清酒 本醸造酒 こいくちしょうゆ 水 富士山ゼリー |
| フライビーンズ | いり大豆 黄大豆全粒 国産 油 でんぶん 天塩 | プリン | プリン | 中華チキンサラダ | 鶏ささみ水煮 きゅうり はくさい 人参 もやし 天塩 穀物酢 こいくちしょうゆ さとう 上白 ごま油 長葱 白いりごま | パンダパン | パンダパン 40 g (個包装) | 富士山ゼリー | |

※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 給食米 80g 給食米 90g | ごはん | 給食米 60g 給食米 70g 給食米 80g | ごはん | 給食米 60g 給食米 70g 給食米 80g | ゆでスパゲティ | 茹でスパゲティ 1k 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) |
| (炒二 り色 たご まは ごん) | 凍結殺菌液卵 天塩 さとう 上白 穀物酢 油 むき枝豆 | さんまの スタミナ 焼き | さんま フィレ 30g前後 にんにく しょうが 長葱 すりおろしりんご こいくちしょうゆ 清酒 本醸造酒 天塩 さとう 上白 みりん 本みりん 豆板醤 油 でんぶん 水 | 海苔 おかか 和え | 棒餃子 油 キヤベツ もやし 人参 小松菜 こいくちしょうゆ 穀物酢 さとう 上白 かつお節(糸削り) きざみ海苔 | 豚もも脂身付き(一度挽) しょうが にんにく むき玉ねぎ 人参 挽割大豆(煮グリツツ) 干ししいたけスライス 天塩 こしょう ローレル粉末 トマトケチャップ トマトピューレ デミグラスソース(小麦あり) 赤ワイン ウスターソース こいくちしょうゆ 油 | スパゲティ にんにく むき玉ねぎ 人参 挽割大豆(煮グリツツ) 干ししいたけスライス 天塩 こしょう ローレル粉末 トマトケチャップ トマトピューレ デミグラスソース(小麦あり) 赤ワイン ウスターソース こいくちしょうゆ 油 |
| 二色 ごはん (ツナ ゴマ そぼろ) | まぐろ 油漬フレーク こんにゃく小玉 むき玉ねぎ 人参 しょうが 白いりごま さとう 上白 清酒 本醸造酒 みりん 本みりん こいくちしょうゆ ごま油 水 | 納豆 和え | 糸引きひき割り納豆 もやし キヤベツ 小松菜 こいくちしょうゆ みりん 本みりん 洋辛子粉 かつお節(糸削り) きざみ海苔 | さつま汁 (さつま芋入り) | 豚もも脂身付き(小間) 塩コショウ さつまいも(紅あずま)共撰AM 大根(葉を除く) 冷凍豆腐(Ca・鉄・繊維強化) 冷凍油揚げ 人参 ごぼうささがき まいたけ 長葱 だしパック(鰹節のみ) 赤味噌 白味噌 水 | じゃがいも むき玉ねぎ むき枝豆 まぐろ 油漬フレーク しょうが 油 さとう 上白 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 でんぶん 水 | じゃがいも むき玉ねぎ むき枝豆 まぐろ 油漬フレーク しょうが 油 さとう 上白 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 でんぶん 水 |
| 肉 だん ご ごと 白 菜 の ス ー ブ | 鶏団子(加熱用) しょうが 長葱 冷凍豆腐(Ca・鉄・繊維強化) 干ししいたけスライス はくさい はるさめ チングンサイ 人参 清酒 本醸造酒 とりがらスープ 天塩 こしょう こいくちしょうゆ 水 | 豚肉 と 豆 腐 の 煮 物 | 豚もも脂身付き(小間) 塩コショウ えのきたけ 人参 むき玉ねぎ しらたき 冷凍豆腐(Ca・鉄・繊維強化) 冷凍油揚げ はくさい 長葱 油 さとう 上白 みりん 本みりん 清酒 本醸造酒 こいくちしょうゆ 水 だしパック(鰹節のみ) | はちみつレモンゼリー はちみつ レモンゼリー | はちみつレモンゼリー はちみつ レモンゼリー | かすてら風パンケーキ(個包装) | |