

令和8年2月 Aコース 献立予定表



市ホームページ
に献立予定表・
詳細献立表を掲
載しています



今月の給食目標 食事マナーを考えた食事をしよう



〈月曜日と木曜日は持参ごはん〉 ふりかけなどをかけずにもってきてください。給食には毎食牛乳がつきます。



月（持参ごはん）		火	水	木（持参ごはん）	金	
2		3	4	5	6	
持参ごはん だご汁 とりにく・すいとん・しいたけ・ごぼう・にんじん・だいこん お豆腐お好み焼き風 （きゅう・ねぎ・やまいも・さかなすり・たまご・いか・べにしょうが）・かつおぶし・ちゅうのうソース 肉じゃが ★じゃがいも・ぶたにく・たまねぎ・にんじん・しらたき		～節分献立～ ★委託ごはん かしわ汁 とりにく・たまねぎ・はくさい・にんじん・まめ いわしかりかりフライ（1人2ヶ） いわし 大豆の磯煮 だいず・★つくもだいず・にんじん・ひじき・つきこん	バターパン かぼちゃ団子シチュー とりにく・かぼちゃもち・たまねぎ・にんじん・★かぼちゃ・きゅうにゅう・バター ほうれん草オムレツ たまご・ほうれんそう 黒酢玉ねぎサラダ だいこん・きゅうり・★きゅうり・くろすたまねぎドレッシング	持参ごはん みそ汁 ★じゃがいも・たまねぎ・はくさい・あつあげ あじフライソースがけ あじ・ちゅうのうソース なめ茸和え もやし・にんじん・きゅうり・なめだけ	小型バターパン カレーうどん うどん・とりにく・たまねぎ・にんじん・あぶらあげ 青じそサラダ だいこん・きゅうり・あおじそドレッシング ベビーチーズ	
9		10	11	12	13	
持参ごはん みそ汁 たまご・とうふ・わかめ・はくさい 玉ねぎコロッケ たまねぎ・にんじん・かつおあぶらづけ・はんこ・マヨネーズ ピピンパ風炒め ぶたにく・にんじん・もやし・いんげん		★委託ごはん 五目汁 あぶらあげ・にんじん・とりにく・だいこん・はくさい さば塩焼き さば 彩りおひたし もやし・にんじん・こまつな	建国記念の日 2月上旬までにお子さんを通して給食費の精算通知を各家庭に配布しますので内容をご確認ください。（土別市のみ）	持参ごはん ハヤシスープ とりにく・★じゃがいも・たまねぎ・にんじん・しめじ・とまとみず・バター おろしハンバーグ ハンバーグ（とりにく・たまねぎ・だいず・ぶたにく・たまご）・おろししょうゆドレッシング かんきつサラダ ★きゅうり・きゅうり・だいこん・かんきつドレッシング	～バレンタイン献立～ 小型チョコチップパン きのこクリームパスタ スパゲティ・ウインナー・たまねぎ・にんじん・しめじ・いんげん・きゅうにゅう・バター ベーコンエッグ たまご・ベーコン ツナと水菜のサラダ みずな・ツナ・コーン・にんじん・★きゅうり・たまねぎドレッシング	
16		17	18	19	20	
持参ごはん トッポギスープ トッポギ・とりにく・ちんげんさい・はくさい・にんじん ブルコギ ぶたにく・たまねぎ・にんじん・はくさい・こま シークァーサーサラダ だいこん・★きゅうり・きゅうり・シークァーサードレッシング		★委託ごはん みそ汁 だいこん・わかめ・しめじ ぶりのめんとつゆマヨ焼き ぶり・マヨネーズ 小松菜の和風和え こまつな・わふう・あ・にんじん・こまつな・こくみわふうドレッシング	バターパン 白菜の豆乳スープ ベーコン・はくさい・たまねぎ・にんじん・★じゃがいも・とうにゅう 鶏肉のコーンフ레이크焼き とりにく・マヨネーズ・コーンフ레이크・はんこ 清見オレンジ（1人1切れ）	♪食育の日♪ 持参ごはん ポークカレー ぶたにく・★じゃがいも・たまねぎ・にんじん・スキムミルク・バター シャキシャキサラダ だいこん・★きゅうり・コーン・フレンチドレッシング おさつスティック さつまいも	小型バターパン 塩野菜ラーメン らーめん・ぶたにく・もやし・なげがき・にんじん・たまねぎ・コーン・つと チキンナゲット（1人2ヶ） とりにく ケチャップ	
23		24	25	26	27	
天皇誕生日 いたく ★委託ごはん みそワタンスープ ワタンのかわ・ぶたにく・にんじん・はくさい・たまねぎ いか味天ぷらしょうゆがけ いか・しょうゆ わかめのごまサラダ きゅうり・だいこん・わかめ・ごまクリーミードレッシング		いたく ★委託ごはん みそワタンスープ ワタンのかわ・ぶたにく・にんじん・はくさい・たまねぎ いか味天ぷらしょうゆがけ いか・しょうゆ わかめのごまサラダ きゅうり・だいこん・わかめ・ごまクリーミードレッシング	バターパン 鶏と野菜のスープ とりにく・ちんげんさい・だいこん・たまねぎ・にんじん ウインナーケチャップがけ ウインナー（とりにく・ぶたにく・たまご）・ケチャップ バジルチーズサラダ ★きゅうり・だいこん・コーン・バジルチーズドレッシング	持参ごはん みそ汁 なめこ・もやし・とうふ ほっけ塩焼き ほっけ 筑前煮 ちくぜん・いんげん・だいこん・にんじん・ごぼう	小型バターパン しっぽくうどん うどん・ぶたにく・あぶらあげ・だいこん・ごぼう・さといも・にんじん 香味和風サラダ きゅうり・だいこん・レッドキャベツ・こうみわふうドレッシング ブルーベリージャム	
1食あたりの予定平均摂取量		小学生（中学年） 中学生	エネルギー 611kcal エネルギー 816kcal	たんぱく質 24.8g たんぱく質 31.1g	脂質 21.8g 脂質 25.6g	食塩相当量 3.4g 食塩相当量 4.3g

献立予定表には主な食材料を記載しています。全ての食材料は詳細献立表に記載しています。

土別市学校給食センター 23-4195

献立は予告なしに変更になる場合がありますのでご了承ください。献立予定表は各校の状況により電子化または紙での配布となります。

土別市・和寒町でとれた食材は★印がついています。



さかなや肉の骨に気をつけて、ゆっくりよくかんで食べましょう。



令和7年度

Aコース

2月1週

詳細献立表

*献立は、材料の都合により予告しないで一部を変更することがありますのでご承知下さい。

*藻類・魚介類はえび・かに・いか・たこ・その他の甲殻類の生息域で採取されています。(表記を更新しています)

*うどん・ラーメン・スパゲティ・そうめんは小麦粉を使用し、製造工場では、そばを製造しています。

*大豆製品(豆腐・油揚げ・生揚げ)・つきこん・白滝・こんにゃくの製造工場では、そばを製造しています。

*パン・委託ご飯の製造工場では、くるみ・オレンジ・ごま・落花生・バナナ・キウイフルーツを使用しています。

*主な調味料に含まれるもの(原材料名の記入を省略しています)

日	献立表	食材 下線：特定原材料(8品目)、特定原材料に準ずるもの(20品目)
2 (月)	持参ご飯 生乳 ①だご汁 ②お豆腐お好み焼き風 ③肉じゃが	①鶏肉・椎茸・ごぼう・人参・大根 道産小麦のすいとん：小麦・澱粉 ＜調味料＞酒・鰹節・鯖節・煮干・昆布・醤油(小麦・大豆)・食塩 めんつゆ：果糖ぶどう糖液糖・醤油(小麦・大豆)・食塩・昆布・鰹節 昆布液体だし：水飴・食塩・酵母エキス・昆布・酒精 コンタミ：えび・かに・小麦・乳・いか・鮭・鯖・大豆・鶏肉・ゼラチン ②ふわ〜っとお豆腐寄せ：キャベツ・葱・山芋・魚肉すり身・卵・いか・植物油脂(大豆)・植物性たん白(大豆)・紅シヨウガ・食塩・大豆・昆布エキス・砂糖・鰹エキス・澱粉・豆腐用凝固剤・鰹節 中濃ソース：果糖ブドウ糖液糖・砂糖液糖・りんご・酢・食塩・トマトペースト・香辛料・澱粉・調味料 ③じゃが芋・豚肉・玉葱・人参・白滝 ＜調味料＞酒・砂糖・みりん・醤油(小麦・大豆)・米油・シヨウガ
3 (火)	委託ご飯 生乳 ①かしわ汁 ②いわしカリカリフライ ③大豆の磯煮	①鶏肉・玉葱・白菜・人参 豆麩：小麦粉・小麦グルテン・食塩・着色料 ＜調味料＞酒・醤油(小麦・大豆)・みりん・食塩 めんつゆ：果糖ぶどう糖液糖・醤油(小麦・大豆)・食塩・昆布・鰹節 和風だしみやこ：醤油・食塩・砂糖・鰹節・うるめ鰯・発酵調味料・煮干・酵母エキス・昆布・調味料・(一部に小麦・大豆を含む) 昆布液体だし：水飴・食塩・酵母エキス・昆布・酒精 コンタミ：えび・かに・小麦・乳・いか・鮭・鯖・大豆・鶏肉・ゼラチン ②いわしのカリカリフライ：真鰯・水飴・とうもろこし・馬鈴薯・たん白加水分解物・砂糖・シヨウガ・食塩・発酵調味料・甜菜・じゃが芋・澱粉・玄米粉・米粉パン粉・菜種油・食塩・パン酵母・こしょう・パーム油 スプレー油(菜種油)コンタミ：えび・かに・小麦・卵・乳・いか・ごま・鯖・大豆・豚肉・山芋 ③大豆水煮・つくも大豆・人参・ひじき・つきこん ＜調味料＞砂糖・醤油(小麦・大豆)・みりん・酒・米油 鰹の素リッキー：食塩・鰹エキス・鰹節・煮干鰯・鯖節・たん白加水分解物・砂糖・昆布エキス めんつゆ：果糖ぶどう糖液糖・醤油(小麦・大豆)・食塩・昆布・鰹節
4 (水)	バターパン(小麦・卵・乳) 生乳 ①かぼちゃ団子シチュー ②ほうれん草オムレツ ③黒酢玉ねぎサラダ	①鶏肉・玉葱・人参・南瓜・南瓜ペースト・生乳 プチ南瓜もち：南瓜・じゃが芋・澱粉・砂糖・食塩 ＜調味料＞米油・にんにく・シヨウガ・バター(乳)・食塩・こしょう ホワイトルウ：小麦粉・豚脂・砂糖・食塩・水飴・玉葱粉・にんにく・こしょう コンソメ：乳糖・食塩・鶏肉・デキストリン・砂糖・鶏脂・酵母エキス・食用加工油脂・醤油(小麦・大豆)・玉葱・乳たん白・香辛料(小麦)・澱粉 ②ほうれん草オムレツ：液卵・油脂加工品(卵・大豆)・ほうれん草・澱粉発酵調味料・食用卵殻粉・植物油脂・澱粉 ③大根・きゅうり・キャベツ ＜調味料＞こしょう 黒酢たまねぎドレッシング：食用植物油脂・醸造酢・玉葱酢漬(りんご)・砂糖・醤油(小麦・大豆)・米発酵調味料・玉葱・食塩・加工澱粉・マスタード 野菜たっぷり和風ドレッシング：食用植物油脂・果糖ブドウ糖液糖・醤油・玉葱・にんにく・赤ピーマン・椎茸・シヨウガ・醸造酢・発酵調味料・食塩・玉葱フレーク・食物繊維・たん白加水分解物・酵母エキスパウダー・りんご・調味料 (一部に小麦・大豆・鶏肉・豚肉を含む)
5 (木)	持参ご飯 生乳 ①みそ汁 ②あじフライソースがけ ③なめ茸和え	①じゃが芋・玉葱・白菜・厚揚げ(大豆) ＜調味料＞鰹節・鯖節・煮干・昆布・みそ(大豆・米) 昆布液体だし：水飴・食塩・酵母エキス・昆布・酒精 コンタミ：えび・かに・小麦・乳・いか・鮭・鯖・大豆・鶏肉・ゼラチン ②あじフライ：あじ・パン粉(小麦)・バター液(小麦粉・食塩)打ち粉・コンタミ：卵・乳成分・えび 米油 中濃ソース：果糖ブドウ糖液糖・砂糖液糖・りんご・酢・食塩・トマトペースト・香辛料・澱粉・調味料 ③もやし・人参・きゅうり なめ茸：えのき茸・醤油・異性化液糖・砂糖・発酵調味料・寒天・香辛料・原料の一部に大豆・小麦を含む ＜調味料＞醤油(小麦・大豆)・こしょう めんつゆ・果糖ぶどう糖液糖・醤油(小麦・大豆)・食塩・昆布・鰹節
6 (金)	小型バターパン(小麦・卵・乳) 生乳 ①カレーうどん ②青じそサラダ ③ベビーチーズ	①うどん・鶏肉・玉葱・人参・油揚げ(大豆) ＜調味料＞シヨウガ・澱粉・鰹節・鯖節・煮干・昆布 カレー粉：ターメリック・コリアンダー・クミン・フェヌグreek・チリペッパー・オールスパイス・香辛料 めんつゆ：果糖ぶどう糖液糖・醤油(小麦・大豆)・食塩・昆布・鰹節 和風だしみやこ：醤油・食塩・砂糖・鰹節・うるめ鰯・発酵調味料・煮干・酵母エキス・昆布・調味料・(一部に小麦・大豆を含む) 京のカレーだし：水飴・砂糖・カレールウ(小麦粉・動物油脂・カレー粉)・醤油・食塩・鰹節・畜肉エキス・野菜エキス・澱粉・(一部に小麦・乳成分・生肉・鯖・ゼラチン・大豆・豚肉・鶏肉を含む) 和風カレールウ：小麦粉・豚脂・パーム油・砂糖・ぶどう糖・カレー粉・食塩・鰹粉末・昆布・トマト・玉葱粉末(大豆)・にんにく・デキストリン・醤油(小麦・大豆)・酵母エキス・コンタミ：乳・生・鶏 ②大根・きゅうり ノンオイルドレッシング青じそ：醸造酢・醤油(大豆・小麦)・食塩・アミノ酸液(大豆)・鰹エキス(大豆)・たんぱく加水分解物(小麦)・酵母エキス・青じそ・香料 ノンオイルドレッシングおろししょうゆ：醤油(大豆・小麦)・生醤油(大豆・小麦)・大根(酢)・ぶどう糖果糖液糖・醸造酢・食塩・鰹節エキス・昆布エキス・椎茸エキス・ゆず果汁・澱粉 ③毎日骨太 MBP ベビーチーズ：ナチュラルチーズ(乳)・ミルクカルシウム(乳)・乳たんぱく質・乳化剤

Aコース 2月2週 詳細献立表

日	献立表	食材 下線：特定原材料（8品目）、特定原材料に準ずるもの（20品目）
9 (月)	持参ご飯 生乳 ①みそ汁 ②玉ねぎコロッケ ③ビビンバ風炒め	<p>①液卵・豆腐（<u>大豆</u>）・わかめ・白菜 <調味料>鰹節・鯖節・煮干・昆布・みそ（<u>大豆</u>・米） 昆布液体だし：水飴・食塩・酵母エキス・昆布・酒精 コンタミ：えび・かに・小麦・乳・いか・鮭・鯖・<u>大豆</u>・鶏肉・<u>ゼラチン</u></p> <p>②たまごコ：玉葱・かつお油漬（<u>大豆</u>）・パン粉（<u>小麦</u>）・人参・砂糖・マヨネーズ（<u>大豆</u>・卵・<u>小麦</u>）・マーガリン（<u>乳</u>）・酒・豚コラーゲン・食塩・香辛料・生パン粉（<u>小麦</u>）・澱粉・植物油脂・<u>小麦粉</u>・コーンフラワー・脱脂<u>大豆</u>粉末・乳化剤（<u>大豆</u>）・焼成カルシウム・香料 米油</p> <p>③豚肉・人参・もやし・いんげん <調味料>ショウガ・にんにく・砂糖・醤油（<u>小麦</u>・<u>大豆</u>）・みりん・米油・<u>ごま油</u>・澱粉 豆板醤：唐辛子・食塩・みそ（<u>大豆</u>）・酸味料</p>
10 (火)	委託ご飯 生乳 ①五目汁 ②さば塩焼き ③彩りおひたし	<p>①鶏肉・人参・大根・白菜・油揚げ（<u>大豆</u>） <調味料>ショウガ・昆布・醤油（<u>小麦</u>・<u>大豆</u>）・鰹節・鯖節・煮干・食塩 めんつゆ：果糖ぶどう糖液糖・醤油（<u>小麦</u>・<u>大豆</u>）・食塩・昆布・鰹節 和風だしみやこ：醤油・食塩・砂糖・鰹節・うるめ鰯・発酵調味料・煮干・酵母エキス・昆布・調味料・（一部に<u>小麦</u>・<u>大豆</u>を含む） 昆布液体だし：水飴・食塩・酵母エキス・昆布・酒精 コンタミ：えび・かに・小麦・乳・いか・鮭・鯖・<u>大豆</u>・鶏肉・<u>ゼラチン</u></p> <p>②鯖・食塩</p> <p>③もやし・人参・小松菜 <調味料>醤油（<u>小麦</u>・<u>大豆</u>） めんつゆ：果糖ぶどう糖液糖・醤油（<u>小麦</u>・<u>大豆</u>）・食塩・昆布・鰹節</p>
12 (木)	持参ご飯 生乳 ①ハヤシスープ ②おろしハンバーグ ③かんきつサラダ	<p>①鶏肉・じゃが芋・玉葱・人参・しめじ・トマト水煮 <調味料>ショウガ・にんにく・醤油（<u>小麦</u>・<u>大豆</u>）・バター（<u>乳</u>）・米油・こしょう・砂糖・ロリエ粉 ハヤシフレーク：小麦粉・加工油脂・砂糖・ブドウ糖・食塩・トマトペースト・コーンスターチ・玉葱粉末・香辛料 ハヤシルウソフト：小麦粉・パーム油・砂糖・食塩・トマトペースト・トマトケチャップ・たん白加水分解物・香辛料・酵母エキス・酸味料 ケチャップ：トマト・砂糖・食塩・玉葱・酢 中濃ソース：果糖ブドウ糖液糖・砂糖液糖・りんご・酢・食塩・トマトペースト・香辛料・澱粉・調味料 ウスターソース：果糖ブドウ糖液糖・砂糖液糖・酢・食塩・玉葱・香辛料・トマトエキス・調味料</p> <p>②ハンバーグ：鶏肉・玉葱・<u>大豆</u>たん白・パン粉（<u>乳</u>・<u>小麦</u>・<u>大豆</u>）・生脂・醤油（<u>小麦</u>・<u>大豆</u>）・砂糖・<u>大豆油</u>・豚肉・生肉エキス・食塩・ウスターソース（<u>りんご</u>・<u>大豆</u>）・発酵調味料・香辛料・酵母エキス・<u>大豆</u>たん白・卵白・澱粉・ココア <調味料>ノンオイルドレッシングおろししょうゆ：醤油（<u>大豆</u>・<u>小麦</u>）・生醤油（<u>大豆</u>・<u>小麦</u>）・大根（酢）・ぶどう糖果糖液糖・醸造酢・食塩・鰹節エキス・昆布エキス・椎茸エキス・ゆず果汁・澱粉</p> <p>③キャベツ・きゅうり・大根 <調味料>イタリアンドレッシング：植物油脂・玉葱・赤ピーマン・椎茸・糖類（果糖ぶどう糖液糖・砂糖）・醸造酢（<u>りんご</u>）・食塩・ソテオニオン・醤油（<u>小麦</u>・<u>大豆</u>）・酵母エキス・香辛料・たん白加水分解物（<u>小麦</u>・<u>大豆</u>・鶏肉・豚肉）・オリーブ・鶏エキスパウダー・酒精・香料 かんきつドレッシング：醸造酢・植物油脂・砂糖・水飴・食塩・玉葱・発酵調味料・たん白加水分解物・みかん果皮・酵母エキス・みかん果汁・魚醤・赤ピーマン・昆布エキス・梅肉・ゆず皮</p>
13 (金)	小型チョコチップパン（ <u>小麦</u> ・ <u>卵</u> ・ <u>乳</u> ） 生乳 ①きのこクリームパスタ ②ベーコンエッグ ③ツナと水菜のサラダ	<p>チョコチップ：砂糖・植物油脂・ココアパウダー・カカオマス・乳化剤（<u>大豆</u>）・香料・乳</p> <p>①スパゲティ・玉葱・人参・しめじ・いんげん・生乳 ウインナー：鶏肉・豚肉・豚脂肪・食塩・砂糖・麦芽糖・香辛料・澱粉・羊腸 コンタミ：小麦・卵・乳成分 <調味料>食塩・こしょう・パセリ・にんにく・米油・バター（<u>乳</u>） コンソメ：乳糖・食塩・鶏肉・デキストリン・砂糖・鶏脂・酵母エキス・食用加工油脂・醤油（<u>小麦</u>・<u>大豆</u>）・玉葱・乳たん白・香辛料（<u>小麦</u>）・澱粉 ホワイトルウ：小麦粉・豚脂・砂糖・食塩・水飴・玉葱粉・にんにく・こしょう</p> <p>②ベーコンエッグ：液全卵・澱粉・砂糖・植物油（<u>大豆</u>）・みりん・醤油（<u>小麦</u>・<u>大豆</u>）・食塩・鰹エキス・ベーコン（豚肉・食塩・植物性たん白（<u>大豆</u>）・砂糖・乳糖）</p> <p>③水菜・コーン・人参・キャベツ・ツナ水煮：きはだまぐろ・野菜エキス・食塩 <調味料> ノンオイルドレッシング玉葱：醤油（<u>小麦</u>・<u>大豆</u>）・醸造酢・砂糖・玉葱・食塩・増粘剤 ノンオイルドレッシング香味和風：ぶどう糖果糖液糖・醤油（<u>小麦</u>・<u>大豆</u>）・醸造酢・米発酵調味料・<u>ごま</u>・ショウガ・塩蔵ミョウガ・食塩・にんにく</p>

△コース 2月3週 詳細献立表

日	献立表	食材 下線：特定原材料（8品目）、特定原材料に準ずるもの（20品目）
16 (月)	持参ご飯 牛乳 ①トッポギスープ ②ブルコギ ③シークァーサーサラダ	①鶏肉・チンゲン菜・白菜・人参 トッポギ：米粉・食塩 ＜調味料＞醤油(小麦・大豆)・酒・米油・食塩・こしょう 中華ベース：食塩・豚エキス・砂糖・玉葱粉末・にんにく粉末・鶏肉粉末・調味料・香料・（一部に小麦・卵・大豆を含む） ②豚肉・玉葱・人参・白菜・ごま ＜調味料＞米油・にんにく・ショウガ・醤油(小麦・大豆)・酒・砂糖・食塩・ごま油 コチュジャン：みそ(大豆・米・食塩・そら豆)・水飴・麦芽エキス・米麹調味料・唐辛子・砂糖・食塩・酵母エキスパウダー ③大根・キャベツ・きゅうり ＜調味料＞こしょう 琉球シークァーサードレッシング：醸造酢・糖類(砂糖・水飴)・発酵調味料・食塩・シークァーサー果汁・醤油(小麦・大豆)・みそ(大豆)・ホタテエキス・鰹エキス・酸味料・香料
17 (火)	委託ご飯 牛乳 ①みそ汁 ②ぶりのめんつゆマヨ焼き ③小松菜の和風和え	①大根・わかめ・しめじ ＜調味料＞鰹節・鰹節・煮干・昆布・みそ(大豆・米) 昆布液体だし：水飴・食塩・酵母エキス・昆布・酒精 コンタミ：えび・かに・小麦・乳・いか・鮭・鰯・大豆・鶏肉・ゼラチン ②ぶり ＜調味料＞にんにく めんつゆ：果糖ぶどう糖液糖・醤油(小麦・大豆)・食塩・昆布・鰹節 マヨネーズ：植物油脂(大豆)・卵黄・酢(小麦)・食塩・砂糖 ③もやし・人参・小松菜 ＜調味料＞ ノンオイルドレッシングこくみ和风：砂糖・醤油(小麦・大豆)・玉葱酢漬(りんご)・醸造酢・食塩・人参・豚エキス・鶏エキス・セロリ・にんにく・酵母エキス・ピーマン・香辛料・澱粉
18 (水)	バターパン(小麦・卵・乳) 牛乳 ①白菜の豆乳スープ ②鶏肉のコーンフレック焼き ③清見オレンジ	①白菜・玉葱・人参・じゃが芋 豆乳：大豆・水飴・食塩 ベーコン：豚肉・水飴・たん白加水分解物(豚肉)・食塩・大豆たん白 コンタミ：卵・乳・小麦・生肉・鶏肉・ゼラチン・ごま・りんご ＜調味料＞食塩・こしょう・米油 ベシメルルウ：小麦粉・パーム油・脱脂粉乳・デキストリン・砂糖・クリーミングパウダー(乳)・食塩・鶏エキス・香辛料・たん白加水分解物(小麦・大豆)・香料 ホワイトルウ：小麦粉・豚脂・砂糖・食塩・水飴・玉葱・にんにく・ホワイトペッパー コンソメ：乳糖・食塩・鶏肉・デキストリン・砂糖・鶏脂・酵母エキス・食用加工油脂・醤油(小麦・大豆)・玉葱・乳たん白・香辛料(小麦)・澱粉 ②鶏肉・パン粉：小麦粉・ぶどう糖・イースト・植物性ショートニング・食塩 コンタミ：大豆 コーンフレック：コーングリッツ・水飴・砂糖・食塩・モルトエキス・乳化剤 コンタミ：小麦・乳・大豆・りんご ＜調味料＞酒・醤油(小麦・大豆)・みりん マヨネーズ：植物油脂(大豆)・卵黄・酢(小麦)・食塩・砂糖 ③清見オレンジ
19 (木)	持参ご飯 牛乳 ①ポークカレー ②シャキシャキサラダ ③おさつスティック	①豚肉・じゃが芋・玉葱・人参 ＜調味料＞脱脂粉乳・バター(乳)・ショウガ・にんにく・米油・ロリエ粉・ターメリック・ガラムマサラ・醤油(小麦・大豆) カレールウ：小麦粉・豚脂・砂糖・食塩・カレー粉・澱粉・玉葱(大豆)・脱脂粉乳・トマト粉末・チーズ(乳)・乳Ca・バナナ・醤油(大豆・小麦)・はちみつ・粉乳小麦粉・小麦発酵調味料・ソース(大豆・小麦)・脱脂大豆・ココア・バター(乳)・昆布・りんご・にんにく粉末(大豆)・豚エキス(小麦・大豆)・トマト調味料(小麦粉)・乳化剤(大豆)・ブラウンルウ(小麦)・酵母エキス 中濃ソース：果糖ブドウ糖液糖・砂糖液糖・りんご・酢・食塩・トマトペースト・香辛料・澱粉・調味料 ウスターソース：果糖ブドウ糖液糖・砂糖液糖・酢・食塩・玉葱・香辛料・トマトエキス・調味料 ケチャップ：トマト・砂糖・食塩・玉葱・酢 ②大根・キャベツ・コーン ＜調味料＞こしょう コールスロッドレッシング：植物油脂・砂糖・果糖ぶどう糖液糖・醸造酢・りんご酢・食塩・レモン果汁・液全卵・玉葱エキス フレンチドレッシング：食用植物油脂(大豆)・醸造酢(小麦)・砂糖・食塩・卵・澱粉・香辛料・ゼラチン ③おさつスティック：さつまいも・砂糖・植物油脂
20 (金)	小型バターパン(小麦・卵・乳) 牛乳 ①塩野菜ラーメン ②チキンナゲット ③ケチャップ	①ラーメン・豚肉・もやし・長葱・人参・玉葱・コーン つと：魚肉(すけとうだら)・澱粉・食塩・調味料(大豆・豚肉・生肉) ＜調味料＞みりん・にんにく・ショウガ・食塩・こしょう・米油 合わせ本仕込み塩味：食塩・肉エキス(豚肉・鶏肉)・玉葱・にんにく・砂糖・異性果液糖・ガラスープ(鶏肉・豚肉)・豚肉・豚脂・りんご酢・香辛料(小麦)・昆布エキス・調味料(大豆・鶏肉) チンタンスープ：豚肉・鶏肉エキス(豚骨・鶏骨・鶏肉・豚足・野菜)・香味オイル(動物油脂・野菜)・食塩・鰹エキス ②国産チキンナゲット：鶏肉・大豆たん白・植物油脂(大豆)・澱粉・砂糖・醤油(小麦・大豆)・食塩・酒・鶏エキス・鰹エキス・魚醤・澱粉・香辛料・天ぷら粉(小麦粉・澱粉)・食塩 ③トマトケチャップ：トマト・砂糖・ぶどう糖果糖液糖・醸造酢・食塩・玉葱・香辛料

Aコース 2月4週 詳細献立表

日	献立表	食材 下線：特定原材料（8品目）、特定原材料に準ずるもの（20品目）
24 (火)	委託ご飯 生乳 ①みそワントンスープ ②いか味天ぷらしょうゆがけ ③わかめのごまサラダ	①豚肉・人参・白菜・玉葱 ワンタンの皮：小麦粉・麦たん白・玉葱・食塩 <調味料> ショウガ・にんにく・醤油（小麦・大豆）・赤みそ（大豆・米） チキンがらスープ：鶏骨・鶏肉スープ・鶏エキス・酵母エキス・調味料 ②いか味天ぷら：いか・天ぷらミックス（小麦）・めんつゆ（大豆・小麦・鯖）・植物油（大豆） 米油 醤油（小麦・大豆） ③きゅうり・大根・わかめ <調味料> こしょう 胡麻クリーミードレッシング：糖類・醸造酢・食用植物油脂・醤油・いりごま・食塩・食物繊維・ねりごま・卵黄・発酵調味料・香料 （一部に小麦・卵・ごま・大豆を含む）
25 (水)	バターパン（小麦・卵・乳） 生乳 ①鶏と野菜のスープ ②ウインナーケチャップがけ ③バジルチーズサラダ	①鶏肉・チンゲン菜・大根・玉葱・人参 <調味料> 醤油（小麦・大豆）・食塩・こしょう・米油 コンソメ：乳糖・食塩・鶏肉・デキストリン・砂糖・鶏脂・酵母エキス・食用加工油脂・醤油（小麦・大豆）・玉葱・乳たん白・香辛料（小麦）・澱粉 ②うす味フランク：鶏肉・豚脂・豚肉・液卵白・海藻ミネラル・食塩・香辛料・砂糖・酵母エキス・澱粉 ケチャップ：トマト・砂糖・食塩・玉葱・酢 ③キャベツ・大根・コーン <調味料> こしょう バジルチーズドレッシング：植物油脂（大豆）・乳酸発酵卵白（乳）・砂糖・酢・食塩・チーズ（乳）・バジルペースト（大豆）・チーズフード（乳）・卵黄・乳等を主要原料とする食品・レモン果汁・にんにく・卵たん白加水分解物・香辛料
26 (木)	持参ご飯 生乳 ①みそ汁 ②ほっけ塩焼き ③筑前煮	①なめこ・もやし・豆腐（大豆） <調味料> 鰹節・鯖節・煮干・昆布・みそ（大豆・米）・赤みそ（大豆・米） 昆布液体だし：水飴・食塩・酵母エキス・昆布・酒精 コンタミ：えび・かに・小麦・乳・いか・鮭・鯖・大豆・鶏肉・ゼラチン ②ほっけ・食塩 ③鶏肉・いんげん・大根・人参・ごぼう <調味料> 醤油（小麦・大豆）・酒・みりん・砂糖・米油・ショウガ めんつゆ：果糖ぶどう糖液糖・醤油（小麦・大豆）・食塩・昆布・鰹節 鰹の素リッキー：食塩・鰹エキス・鰹節・煮干・鯖節・たん白加水分解物・砂糖・昆布エキス
27 (金)	小型バターパン（小麦・卵・乳） 生乳 ①しっぽくうどん ②香味和風サラダ ③ブルーベリージャム	①うどん・豚肉・油揚げ（大豆）・大根・ごぼう・里芋・人参 <調味料> 醤油（小麦・大豆）・みりん・鰹節・鯖節・煮干・昆布・食塩 めんつゆ：果糖ぶどう糖液糖・醤油（小麦・大豆）・食塩・昆布・鰹節 昆布液体だし：水飴・食塩・酵母エキス・昆布・酒精 コンタミ：えび・かに・小麦・乳・いか・鮭・鯖・大豆・鶏肉・ゼラチン ②きゅうり・大根・レッドキャベツ <調味料> ノンオイルドレッシング香味和風：ぶどう糖果糖液糖・醤油（小麦・大豆）・醸造酢・米発酵調味料・ごま・ショウガ・塩蔵ミョウガ・食塩・にんにく ③ブルーベリージャム：ブルーベリー・砂糖・水飴・ペクチン・酸味料 コンタミ：小麦・乳・落花生・オレンジ・ごま・大豆・桃・りんご