

2023年(令和5年)2月分 学校給食献立表(中学校)第2地区

※除去食対応する献立には◇マークを記しています。
※食物アレルギー対応として、ご希望される方には「学校給食用物資配合表」を配布しております。必要な方は各学校まで申し出ください。

日・曜	1日・水	2日・木	3日・金	6日・月	7日・火	8日・水	9日・木	10日・金	13日・月	14日・火	
献立名	コッパン牛乳 わかめと春雨のスープ ポークビーンズ キャベツのソテー	炒り大豆ごはん 牛乳 ひんちん汁 切り干し大根の煮物	コッパン牛乳 ◇いかと冬野菜のスープ ガーリックポテト ココアミルクプリン	米飯(小盛) 牛乳 ◇鶏のチキム さばのチキム 水菜ともやし炒めチヨナムル	米飯 牛乳 チキンカレー ごまじゃこサラダ	黒糖パン 牛乳 カリフラワーのポタージュ ◇ビーンズサラダ	米飯 牛乳 ◇水の菜とじ まぐろの香味焼き	コッパン牛乳 ミネストローネ アフリカンの胡麻サラダ 白あんクリーム	チキンライス 牛乳 鯖とほうれんそうのシチュー(米粉) 炒り卵(除去食対応不可) ぼんかん	米飯 牛乳 かしわのすきやき はりはりサラダ	地産 地消
材料名および使用量(g)	はるさめ(塩蔵) 8 わかめ 7 にんじん 10 たまねぎ 20 はくさい 20 干しいたけ 10 もやし 10 しょうが 1 ごま 1.5 うすくちしょうゆ 5 塩 0.2 こしょう 0.03 けずり節 2 水 150 豚肉 20 調理ワイン 0.5 大豆(乾燥) 12 たまねぎ 15 にんじん 15 鶏実油 0.5 ケチャップ 5 トマトピューレ 5 ウスターソース 1 とんかつソース 0.5 砂糖 1 こいくちしょうゆ 0.2 こしょう 0.02 水 5 キャベツ 40 こしょう 0.01 塩 0.2 ホールコーン 5 鶏実油 0.5	精白米 90 水 115 いり大豆 8 しらすばし 5 酒 0.5 海切り昆布 0.5 干しいたけ 0.4 うすくちしょうゆ 4 こいくちしょうゆ 1 塩 0.2 豆腐 40 つきこんにやく 15 さといも 20 にんじん 15 だいこん 30 鶏実油 1 ごま油 1 オリーブオイル 4 うすくちしょうゆ 2 本みりん 2 けずり節 3 切り干し大根 6 鶏肉 15 にんじん 10 鶏実油 0.5 砂糖 3 こいくちしょうゆ 0.3 本みりん 0.5 だし汁 15	いか◇ 15 はくさい 0.5 じゃがいも 30 だいこん 40 にんじん 15 生しいたけ 10 みづな 3 チンゲンサイ 10 うすくちしょうゆ 5 小麦粉 4 こしょう 0.03 けずり節 2 水 130 鶏肉 15 にんじん 20 じゃがいも 70 キャベツ 20 にんにく 0.8 オリーブオイル 0.5 うすくちしょうゆ 4 こしょう 0.03 アガー 1.5 ココア 0.9 砂糖 6 牛乳 45 ワイン(白) 0.5 生クリーム 10 水 10	トック 50 水 20 にんじん 15 たまねぎ 25 にんじん 15 生しいたけ 20 みづな 3 しょうが 10 鶏実油 1 塩 0.4 こしょう 0.03 けずり節 1 でんぶん 0.5 つきこんにやく 2 水 120 焼きそば 0.4 さば 1 ごぼう 0.7 しょうが 0.6 しらすばし 2 にんにく 0.2 こいくちしょうゆ 4 小麦粉 3 ココア 1.3 本みりん 0.5 砂糖 20 水 20 みずな 20 大豆もやし 5 にんじん 30 うすくちしょうゆ 3 酢 2 砂糖 1 にんにく 0.5 コチュジャン 0.2 ごま油 1 水 1	鶏肉 30 調理ワイン 0.5 たまねぎ 70 にんじん 20 生しいたけ 20 にんにく 0.5 しょうが 0.5 鶏実油 1 塩 1 カレー粉 1.5 豆乳 25 トマトピューレ 5 ウスターソース 5 こいくちしょうゆ 2.5 とんかつソース 2 りんご 0.05 りんご 120 水 0.1 きんときまめ(乾燥) 5 鶏実油 0.5 りんご酢 0.2 塩 0.1 こしょう 0.01 ツナ(オイル漬け) 35 キャベツ 10 にんじん 5 マヨネーズ◇ 8 うすくちしょうゆ 0.8 酢 0.3 砂糖 0.1 こしょう 0.03	コッパン 1個 黒砂糖 11.2 鶏肉 15 調理ワイン 0.5 いんげんまめ(乾燥) 8 たまねぎ 4 じゃがいも 0.8 こいくちしょうゆ 1 トマトピューレ 10 ケチャップ 4 とんかつソース 0.3 本みりん 1 砂糖 2 水 80 まぐろ 40 キャベツ 2 にんじん 10 ごま油 10 しょうが 0.7 にんにく 0.7 鶏実油 0.5 こしょう 0.01 砂糖 0.5 本みりん 1 でんぶん 0.3	マカロニ 8 豚肉 15 調理ワイン 0.5 たまねぎ 35 にんじん 30 キャベツ 20 パセリ 1 トマト(水煮) 7 トマトピューレ 10 ケチャップ 10 とんかつソース 5 スープベース 12 水 2 塩 0.8 砂糖 0.5 こしょう 0.03 水 100 キャベツ 50 ブロッコリー 25 キャベツ 20 鶏実油 1 粉チーズ 2 ツナ(オイル漬け) 15 酢 2.5 牛乳 0.5 バター 3 うすくちしょうゆ 2.5 ねりごま 2.5 ごま油 0.5 すりごま 1 いんげんまめ(乾燥) 15 砂糖 10 生クリーム 3 バター 1 水 10	アルファ化米(うるち米) 70 鶏肉 25 調理ワイン 0.5 たまねぎ 25 にんじん 10 鶏実油 2 塩 0.3 こしょう 0.01 ケチャップ 30 ウスターソース 3 スープベース 5 水 100 たら 30 調理ワイン 1 ほうれんそう 15 キャベツ 40 切り干し大根 2 にんじん 10 鶏実油 1 塩 0.1 酒 0.5 酢 2 うすくちしょうゆ 1 砂糖 0.7 ごま油 0.3 ごま 1	鶏肉 40 豚肉 1 豆腐 50 つきこんにやく 3 はくさい 8 たまねぎ 30 にんじん 20 生しいたけ 10 しらすばし 5 酒 1 酢 2 砂糖 1 ごま油 0.7 ごま 1		
エネルギー(蛋白質)	633kcal / 23.6g	619kcal / 24.4g	648kcal / 22.8g	783kcal / 33.3g	743kcal / 25.7g	714kcal / 23.8g	701kcal / 34.4g	752kcal / 26.4g	695kcal / 29.3g	685kcal / 29.3g	

日・曜	15日・水	16日・木	17日・金	20日・月	21日・火	22日・水	24日・金	27日・月	28日・火	
献立名	コッパン揚げパン 牛乳 ◇もずくと卵のスープ 小松菜のガーリックソテー	米飯 牛乳 豚しゃがキムチ ひじきとさばのサラダ	コッパン牛乳 ◇えびのワンタンスープ チリココカーン バインヨーグルト	米飯 牛乳 ばち汁 ぶり大根 昆布とけずり節のふりかけ	米飯 牛乳 麻婆豆腐 小松菜のじゃこ炒め	小型パン 牛乳 しょうゆラーメン きびなごのマリネ	コッパン牛乳 野菜スープ かつおとじゃがいもの甘辛煮 りんごかん	米飯 牛乳 ◇わかめと春雨のスープ ピチンパ	米飯 牛乳 みそだれ 豆腐のすまし汁 豚カツ	物資配合表 令和4年度(2022年度) 2月改訂版発布の お知らせ
材料名および使用量(g)	コッパン 1個 コーン油 9 ココア 1 砂糖 11 もずく 12 卵◇ 40 たまねぎ 30 にんじん 10 チンゲンサイ 10 うすくちしょうゆ 5 塩 0.2 こしょう 0.03 ごま油 0.5 でんぶん 1 けずり節 2.5 水 150 鶏肉 15 調理ワイン 1 ごま油 25 キャベツ 25 にんにく 0.5 こしょう 0.03 うすくちしょうゆ 2 オリーブオイル 0.5	豚肉 30 酒 30 赤こんにやく 30 じゃがいも 100 たまねぎ 50 にんじん 25 白菜キムチ 20 にら 10 鶏実油 1 砂糖 3 こいくちしょうゆ 4 うすくちしょうゆ 2 ごま油 0.3 本みりん 2 けずり節 1 水 130 ひじき(乾燥) 6.5 うすくちしょうゆ 0.5 にんじん 10 たまねぎ 22 だいこん 0.1 さば(オイル漬け) 15 酢 0.5 うすくちしょうゆ 1 ワインビネガー 0.5 砂糖 1.5 レモン 1	ワンタンの皮 10 えび◇ 20 酒 0.5 たまねぎ 30 にんじん 15 もやし 10 干しいたけ 0.4 ねぎ 3 うすくちしょうゆ 5 塩 0.2 こしょう 0.03 ごま油 0.3 けずり節 2 水 130 豚肉 15 調理ワイン 0.5 きんときまめ(乾燥) 10 たまねぎ 30 にんじん 10 トマト(水煮) 10 にんにく 0.5 鶏実油 0.5 酢 4 ウスターソース 1 砂糖 0.7 本みりん 1.5 だし汁 0.1 こしょう 0.03 オレガノ 0.03 チリパウダー 0.3 水 5	そうめんばち 10 かまぼこ 20 うす揚げ 5 じゃがいも 30 にんじん 15 たまねぎ 20 干しいたけ 0.4 ねぎ 3 うすくちしょうゆ 4 けずり節 2.5 だし昆布 7 水 150 ぶり 45 しょうが 1 だいこん 50 酒 1 鶏肉 0.6 塩 0.5 こいくちしょうゆ 4.5 本みりん 20 しらすばし 3 酒 0.5 ごま油 20 たまねぎ 10 にんじん 5 しょうが 4 砂糖 4 こいくちしょうゆ 0.3 酢 2 ごま油 0.2	豚肉ミンチ 30 豆腐 140 たまねぎ 45 にんじん 20 干しいたけ 0.8 ごま油 5 しょうが 1.5 砂糖 1 こいくちしょうゆ 3 みそ 7 本みりん 0.5 水 1 トウバンジャン 1.5 塩 0.6 水 20 しらすばし 3 酒 0.5 ごま油 20 たまねぎ 10 にんじん 5 しょうが 4 砂糖 4 こいくちしょうゆ 2	中華めん(冷凍) 55 豚肉 15 酒 15 はくさい 20 たまねぎ 10 チンゲンサイ 7 ごま油 0.8 こいくちしょうゆ 1 砂糖 6 塩 0.3 こしょう 0.05 けずり節 2 水 130 きびなご 30 しょうゆ 0.1 でんぶん 3 コーン油 5 たまねぎ 10 にんじん 5 しょうが 0.5 砂糖 3 こいくちしょうゆ 2 酢 2.5 水 35	豚肉 20 酒 0.5 ホールコーン 10 キャベツ 20 たまねぎ 40 にんじん 15 チンゲンサイ 5 うすくちしょうゆ 5 塩 0.2 こしょう 0.03 けずり節 2 水 130 かつお 35 酒 1 牛 0.2 水 30 こしょう 0.01 でんぶん 5 コーン油 4 しょうが 4 砂糖 3 こいくちしょうゆ 3 本みりん 0.8 りんごジュース 40 砂糖 5 寒天 0.4 ワイン(白) 0.2 水 35	いか◇ 20 酒 0.5 わかめ(塩蔵) 10 豆腐 20 たまねぎ 30 にんじん 15 えのきたけ 15 ねぎ 1 しょうが 3 うすくちしょうゆ 1 塩 0.2 こしょう 0.5 ごま油 0.03 けずり節 2 水 150 かつお 35 酒 1 牛肉 30 水 0.1 にんにく 0.5 しょうが 0.3 砂糖 2 こいくちしょうゆ 4 ごま油 0.05 コチュジャン 1 本みりん 1 切り干し大根 5 ごしょう 40 ほうれんそう 13 小麦粉 8 にんじん 8 うすくちしょうゆ 0.1 ごま 0.2 ごま油 0.5	みそ 7 砂糖 5 こいくちしょうゆ 0.7 ごま油 0.3 たまねぎ 4 にんにく 0.2 水 3 ごま 0.7 豆腐 40 わかめ(塩蔵) 4 にんじん 15 れめじ 8 かまぼこ 5 ほうれんそう 5 うすくちしょうゆ 5 本みりん 0.5 塩 0.3 だし昆布 0.5 けずり節 2 水 150 豚肉 1切 調理ワイン 1 塩 0.3 こしょう 0.01 小麦粉 8 ほうれんそう 8 にんじん 8 パン粉 8 コーン油 8	新規食材 ホールコーン [原材料] とうもろこし ※特定アレルゲン:なし 原材料の変更 もちむぎ麵 [原材料] 小麦粉、もちむぎ粉、塩、 はったい粉、植物油脂 (でんぶんの使用がなくなりました) ※特定アレルゲン:小麦
エネルギー(蛋白質)	706kcal / 22.2g	710kcal / 26.4g	649kcal / 26.7g	720kcal / 29.4g	722kcal / 28.7g	647kcal / 24.6g	739kcal / 28.5g	674kcal / 27.7g	821kcal / 29.0g	

学校給食課からのお知らせ
子育て家庭を支援するため、令和4年9月から翌年3月までの学校給食において、
物価高騰による食材費の値上がり分を市が負担し、給食の質を維持しています。
(負担額:小学校及び特別支援学校 25円/食、中学校 30円/食)