

2月1日 使用食材

A献立名	B献立名	C献立名	D献立名
きんぴら丼 えびシュウマイ コールスロー ニラたまスープ	中華丼 揚げ餃子 切干大根のナムル	麦ごはん きんぴら丼の具 えびシュウマイ コールスロー 桃缶 ニラたまスープ	麦ごはん 揚げ餃子 野菜ソテー 切干大根のナムル 桃缶 中華丼の具
食品名	食品名	食品名	食品名
牛乳 精白米 強化米 強化押し麦 豚もも挽肉 ごぼう 人参 れんこん ピーマン 干椎茸 こんにゃく サラダ油(米ぬか油) 三温糖 醤油 ごま油 でん粉 一味唐辛子 ごま(白・いり) 水 えびシュウマイ キャベツ 人参 ホールコーン(冷) サラダ油(米ぬか油) 塩 こしょう 酢 鶏卵 豆腐 にら えのきたけ がらスープの素 醤油 塩 ごま油 でん粉 水	牛乳 精白米 強化押し麦 強化米 豚もも肉(薄切り) むきえび うずら卵(缶) いか 人参 白菜 たけのこ(水煮缶) ちんげん菜 干椎茸 サラダ油(米ぬか油) 塩 こしょう ごま油 かき油 がらスープの素 醤油 でん粉 水 揚げぎょうざ 揚げ油(米ぬか油) 切干大根 醤油 きゅうり 人参 醤油 上白糖 酢 ごま油 ごま(白・いり)	精白米 強化米 強化押し麦 牛乳 豚もも挽肉 ごぼう 人参 れんこん ピーマン 干椎茸 こんにゃく サラダ油(米ぬか油) 三温糖 醤油 ごま油 でん粉 一味唐辛子 ごま(白・いり) 水 えびシュウマイ キャベツ 人参 ホールコーン(冷) サラダ油(米ぬか油) 塩 こしょう 酢 黄桃(缶 ﾀﾞｲｽ) 鶏卵 豆腐 にら えのきたけ がらスープの素 醤油 塩 ごま油 でん粉 水	精白米 強化米 強化押し麦 牛乳 揚げぎょうざ 揚げ油(米ぬか油) ピーマン もやし サラダ油(米ぬか油) 塩 こしょう 切干大根 醤油 きゅうり 人参 醤油 上白糖 酢 ごま油 ごま(白・いり) 黄桃(缶 ﾀﾞｲｽ) 豚もも肉(薄切り) むきえび うずら卵(缶) いか 人参 白菜 たけのこ(水煮缶) ちんげん菜 干椎茸 サラダ油(米ぬか油) 塩 こしょう ごま油 かき油 がらスープの素 醤油 でん粉 水

2月2日 使用食材

A献立名	B献立名	C献立名	D献立名
米飯 いわしのかば焼き ビーンズサラダ 筑前煮 とう菜入り生揚げのみそ汁	米飯 いわしのかば焼き ビーンズサラダ 筑前煮 とう菜入り生揚げのみそ汁	米飯 いわしのかば焼き ビーンズサラダ 筑前煮 白菜漬け とう菜入り生揚げのみそ汁	米飯 いわしのかば焼き ビーンズサラダ 筑前煮 白菜漬け とう菜入り生揚げのみそ汁
食品名	食品名	食品名	食品名
精白米 強化米	精白米 強化米	精白米 強化米	精白米 強化米
牛乳	牛乳	牛乳	牛乳
鰯 でん粉 揚げ油(米ぬか油) 三温糖 醤油 みりん 酒 水 生姜 長ねぎ	鰯 でん粉 揚げ油(米ぬか油) 三温糖 醤油 みりん 酒 水 生姜 長ねぎ	鰯 でん粉 揚げ油(米ぬか油) 三温糖 醤油 みりん 酒 水 生姜 長ねぎ	鰯 でん粉 揚げ油(米ぬか油) 三温糖 醤油 みりん 酒 水 生姜 長ねぎ
大豆 人参 きゅうり 塩 ホールコーン(冷) みそ(淡色・辛) 酒 ノンエッグマヨネーズ	大豆 人参 きゅうり 塩 ホールコーン(冷) みそ(淡色・辛) 酒 ノンエッグマヨネーズ	大豆 人参 きゅうり 塩 ホールコーン(冷) みそ(淡色・辛) 酒 ノンエッグマヨネーズ	大豆 人参 きゅうり 塩 ホールコーン(冷) みそ(淡色・辛) 酒 ノンエッグマヨネーズ
鶏もも肉(皮なし) 人参 ごぼう 干椎茸 こんにゃく さやいんげん(冷凍) サラダ油(米ぬか油) 三温糖 醤油 水	鶏もも肉(皮なし) 人参 ごぼう 干椎茸 こんにゃく さやいんげん(冷凍) サラダ油(米ぬか油) 三温糖 醤油 水	鶏もも肉(皮なし) 人参 ごぼう 干椎茸 こんにゃく さやいんげん(冷凍) サラダ油(米ぬか油) 三温糖 醤油 水	鶏もも肉(皮なし) 人参 ごぼう 干椎茸 こんにゃく さやいんげん(冷凍) サラダ油(米ぬか油) 三温糖 醤油 水
生揚げ えのきたけ とう菜 みそ(淡色・辛) みそ(甘) 煮干し粉 水	生揚げ えのきたけ とう菜 みそ(淡色・辛) みそ(甘) 煮干し粉 水	白菜 塩 生揚げ えのきたけ とう菜 みそ(淡色・辛) みそ(甘) 煮干し粉 水	白菜 塩 生揚げ えのきたけ とう菜 みそ(淡色・辛) みそ(甘) 煮干し粉 水

2月5日 使用食材

A献立名	B献立名	C献立名	D献立名
米飯 チキンたれカツ 大根サラダ いんげんとじゃがいものソテー 金時豆の甘煮 わかめスープ	ビビンバ コーンシュウマイ アーモンドキャベツ わかめスープ	米飯 チキンたれカツ 大根サラダ いんげんとじゃがいものソテー 金時豆の甘煮 わかめスープ	麦ごはん ビビンバ コーンシュウマイ アーモンドキャベツ 金時豆の甘煮 わかめスープ
食品名	食品名	食品名	食品名
精白米 強化米 牛乳 チキンカツ 揚げ油(米ぬか油) 醤油 三温糖 酒 みりん でん粉 水 大根 きゅうり ホールコーン(冷) 人参 サラダ油(米ぬか油) 塩 酢 こしょう	牛乳 精白米 強化押し麦 強化米 豚もも肉(薄切り) 生姜 にんにく 醤油 酒 ぜんまい水煮 トウバンジャン サラダ油(米ぬか油) ほうれん草 切干大根 人参 もやし ごま油 醤油 三温糖 生姜 ごま(白・すり) ごま(白・いり) コーンしゅうまい キャベツ 人参 アーモンド(細切り) 塩 醤油 わかめ(乾燥) 長ねぎ えのきたけ がらスープの素 醤油 塩 こしょう 水	精白米 強化米 牛乳 チキンカツ 揚げ油(米ぬか油) 醤油 三温糖 酒 みりん でん粉 水 大根 きゅうり ホールコーン(冷) 人参 サラダ油(米ぬか油) 塩 酢 こしょう	精白米 強化米 強化押し麦 牛乳 豚もも肉(薄切り) 生姜 にんにく 醤油 酒 ぜんまい水煮 トウバンジャン サラダ油(米ぬか油) ほうれん草 切干大根 人参 もやし ごま油 醤油 三温糖 生姜 ごま(白・すり) ごま(白・いり) コーンしゅうまい キャベツ 人参 アーモンド(細切り) 塩 醤油 いんげん豆 三温糖 醤油 水 わかめ(乾燥) 長ねぎ えのきたけ がらスープの素 醤油 塩 こしょう 水

2月6日 使用食材

A献立名	B献立名	C献立名	D献立名
米飯 ハンバーグのトマトソース スパゲティソテー 白インゲンのサラダ 麩のみそ汁	米飯 豚肉とじゃが芋の揚げ煮 コーンサラダ 麩のみそ汁	米飯 ハンバーグのトマトソース 白インゲンのサラダ スパゲティソテー りんご缶 麩のみそ汁	米飯 豚肉とじゃが芋の揚げ煮 コーンサラダ スパゲティソテー りんご缶 麩のみそ汁
食品名	食品名	食品名	食品名
精白米 強化米 牛乳 ハンバーグ 玉ねぎ マッシュルーム(缶 スライス) しめじ トマト水煮(缶 ホール) にんにく サラダ油(米ぬか油) こしょう 塩 上白糖 トマトケチャップ トマトピューレ ハヤシルウ 赤ワイン 水 粉チーズ スパゲティ(カット) しめじ ショルダーベーコン ほうれん草 サラダ油(米ぬか油) 塩 こしょう いんげん豆 ホールコーン(冷) きゅうり 人参 まぐろ油漬 オリーブ油 塩 こしょう レモン汁 酢 えのきたけ 長ねぎ 焼き麩 煮干し粉 みそ(甘) みそ(淡色・辛) 水	精白米 強化米 牛乳 豚もも肉(角切り) 醤油 でん粉 揚げ油(米ぬか油) 大豆 三温糖 醤油 水 じゃがいも 7訂 追 揚げ油(米ぬか油) 人参 さやいんげん(冷凍) たけのこ(水煮缶) こんにやく 干椎茸 サラダ油(米ぬか油) カレー粉 三温糖 醤油 でん粉 水 ホールコーン(冷) キャベツ 人参 サラダ油(米ぬか油) 酢 塩 こしょう えのきたけ 長ねぎ 焼き麩 煮干し粉 みそ(甘) みそ(淡色・辛) 水	精白米 強化米 牛乳 ハンバーグ 玉ねぎ マッシュルーム(缶 スライス) しめじ トマト水煮(缶 ホール) にんにく サラダ油(米ぬか油) こしょう 塩 上白糖 トマトケチャップ トマトピューレ ハヤシルウ 赤ワイン 水 粉チーズ いんげん豆 ホールコーン(冷) きゅうり 人参 まぐろ油漬 オリーブ油 塩 こしょう レモン汁 酢 スパゲティ(カット) しめじ ショルダーベーコン ほうれん草 サラダ油(米ぬか油) 塩 こしょう りんご缶 えのきたけ 長ねぎ 焼き麩 煮干し粉 みそ(甘) みそ(淡色・辛) 水	精白米 強化米 牛乳 豚もも肉(角切り) 醤油 でん粉 揚げ油(米ぬか油) 大豆 三温糖 醤油 水 じゃがいも 7訂 追 揚げ油(米ぬか油) 人参 さやいんげん(冷凍) たけのこ(水煮缶) こんにやく 干椎茸 サラダ油(米ぬか油) カレー粉 三温糖 醤油 でん粉 水 ホールコーン(冷) キャベツ 人参 サラダ油(米ぬか油) 酢 塩 こしょう スパゲティ(カット) しめじ ショルダーベーコン ほうれん草 サラダ油(米ぬか油) 塩 こしょう りんご缶 えのきたけ 長ねぎ 焼き麩 煮干し粉 みそ(甘) みそ(淡色・辛) 水

2月7日 使用食材

A献立名	B献立名	C献立名	D献立名
米飯 あじフライ シルバーサラダ 野菜ソテー ポトフ	かぼちゃパン チーズオムレツのミートソースかけ ペンネのケチャップあえ もやしのサラダ ポトフ	米飯 あじフライ シルバーサラダ 野菜ソテー 大根漬け ポトフ	かぼちゃパン チーズオムレツのミートソースかけ ペンネのソテー もやしのサラダ 大根漬け ポトフ
食品名	食品名	食品名	食品名
精白米 強化米 牛乳 あじフライ 揚げ油(米ぬか油) 緑豆春雨 きゅうり ホールコーン(冷) ノンエッグマヨネーズ 塩 酢 こしょう キャベツ 人参 ピーマン サラダ油(米ぬか油) 塩 こしょう 鉄強化ウインナー 人参 玉ねぎ じゃが芋 マッシュルーム(缶 スライス) パセリ 塩 こしょう がらスープの素 醤油 水	かぼちゃパン 牛乳 チーズオムレツ 豚もも挽肉 ショルダーベーコン 人参 玉ねぎ 生姜 にんにく セロリ グリンピース(冷凍) トマトケチャップ トマトピューレ 上白糖 トマト水煮(缶 ホール) サラダ油(米ぬか油) 赤ワイン ハヤシルウ 粉チーズ 塩 こしょう 水 マカロニ(ペンネ) サラダ油(米ぬか油) トマトケチャップ 塩 パセリ もやし きゅうり ホールコーン(冷) 酢 醤油 塩 こしょう ごま油 鉄強化ウインナー 人参 玉ねぎ じゃが芋 マッシュルーム(缶 スライス) パセリ 塩 こしょう がらスープの素 醤油 水	精白米 強化米 牛乳 あじフライ 揚げ油(米ぬか油) 緑豆春雨 きゅうり ホールコーン(冷) ノンエッグマヨネーズ 塩 酢 こしょう キャベツ 人参 ピーマン サラダ油(米ぬか油) 塩 こしょう 大根 塩 ごま(白・いり) 鉄強化ウインナー 人参 玉ねぎ じゃが芋 マッシュルーム(缶 スライス) パセリ 塩 こしょう がらスープの素 醤油 水	かぼちゃパン 牛乳 チーズオムレツ 豚もも挽肉 ショルダーベーコン 人参 玉ねぎ 生姜 にんにく セロリ グリンピース(冷凍) トマトケチャップ トマトピューレ 上白糖 トマト水煮(缶 ホール) サラダ油(米ぬか油) 赤ワイン ハヤシルウ 粉チーズ 塩 こしょう 水 マカロニ(ペンネ) サラダ油(米ぬか油) 塩 こしょう パセリ もやし きゅうり ホールコーン(冷) 酢 醤油 塩 こしょう ごま油 大根 塩 ごま(白・いり) 鉄強化ウインナー 人参 玉ねぎ じゃが芋 マッシュルーム(缶 スライス) パセリ 塩 こしょう がらスープの素 醤油 水

2月8日 使用食材

A献立名	B献立名	C献立名	D献立名
わかめごはん いわしのかりかりフライ グリーンサラダ 切干大根の炒め煮 玉ねぎとじゃが芋のみそ汁	米飯 さばのみそ煮 ごま和え くきわかめのきんぴら 玉ねぎとじゃが芋のみそ汁	わかめごはん いわしのかりかりフライ グリーンサラダ 切干大根の炒め煮 白菜のピリ辛漬け 玉ねぎとじゃが芋のみそ汁	米飯 さばのみそ煮 ごま和え くきわかめのきんぴら 白菜のピリ辛漬け 玉ねぎとじゃが芋のみそ汁
食品名	食品名	食品名	食品名
精白米 強化押し麦 強化米 塩わかめ	精白米 強化米	精白米 強化押し麦 強化米 塩わかめ	精白米 強化米
牛乳	牛乳	牛乳	牛乳
いわしのかりかりフライ 揚げ油(米ぬか油)	鯖(三枚卸・骨無し) みそ(淡色・辛) 三温糖 みりん 生姜 水	いわしのかりかりフライ 揚げ油(米ぬか油)	鯖(三枚卸・骨無し) みそ(淡色・辛) 三温糖 みりん 生姜 水
キャベツ きゅうり ホールコーン(冷) サラダ油(米ぬか油) 塩 こしょう 酢	小松菜 もやし 人参 白練りごま ごま(白・すり) 上白糖 醤油	キャベツ きゅうり ホールコーン(冷) サラダ油(米ぬか油) 塩 こしょう 酢	小松菜 もやし 人参 白練りごま ごま(白・すり) 上白糖 醤油
油揚げ 人参 干椎茸 切干大根 削り節 サラダ油(米ぬか油) 三温糖 醤油 水	茎わかめ ごぼう こんにゃく 人参 さつま揚げ サラダ油(米ぬか油) 三温糖 醤油 酒	油揚げ 人参 干椎茸 切干大根 削り節 サラダ油(米ぬか油) 三温糖 醤油 水	茎わかめ ごぼう こんにゃく 人参 さつま揚げ サラダ油(米ぬか油) 三温糖 醤油 酒
じゃがいも 7訂 追 玉ねぎ えのきたけ みそ(淡色・辛) みそ(甘) 煮干し粉 水	一味唐辛子 じゃがいも 7訂 追 玉ねぎ えのきたけ みそ(淡色・辛) みそ(甘) 煮干し粉 水	白菜 塩 うす口しょうゆ ラー油 じゃがいも 7訂 追 玉ねぎ えのきたけ みそ(淡色・辛) みそ(甘) 煮干し粉 水	白菜 塩 うす口しょうゆ ラー油 じゃがいも 7訂 追 玉ねぎ えのきたけ みそ(淡色・辛) みそ(甘) 煮干し粉 水

2月9日 使用食材

A献立名	B献立名	C献立名	D献立名
すき焼き丼 風味漬け カレービーンズ 油揚げのみそ汁	すき焼き丼 風味漬け カレービーンズ 油揚げのみそ汁	麦ごはん すき焼き 厚焼き卵 風味漬け カレービーンズ 油揚げのみそ汁	麦ごはん すき焼き 厚焼き卵 風味漬け カレービーンズ 油揚げのみそ汁
食品名	食品名	食品名	食品名
牛乳	牛乳	精白米 強化米 強化押し麦	精白米 強化米 強化押し麦
精白米 強化米 強化押し麦 豚もも肉(薄切り) 焼き豆腐 人参 しらたき 白菜 長ねぎ ほうれん草 上白糖 醤油 みりん 塩 サラダ油(米ぬか油)	精白米 強化米 強化押し麦 豚もも肉(薄切り) 焼き豆腐 人参 しらたき 白菜 長ねぎ ほうれん草 上白糖 醤油 みりん 塩 サラダ油(米ぬか油)	牛乳 豚もも肉(薄切り) 焼き豆腐 人参 しらたき 白菜 長ねぎ ほうれん草 上白糖 醤油 みりん 塩 サラダ油(米ぬか油)	牛乳 豚もも肉(薄切り) 焼き豆腐 人参 しらたき 白菜 長ねぎ ほうれん草 上白糖 醤油 みりん 塩 サラダ油(米ぬか油)
キャベツ きゅうり 人参 生姜 醤油 塩 ごま(白・いり)	キャベツ きゅうり 人参 生姜 醤油 塩 ごま(白・いり)	厚焼き卵	厚焼き卵
大豆 でん粉 揚げ油(米ぬか油) カレー粉 塩	大豆 でん粉 揚げ油(米ぬか油) カレー粉 塩	キャベツ きゅうり 人参 生姜 醤油 塩 ごま(白・いり)	キャベツ きゅうり 人参 生姜 醤油 塩 ごま(白・いり)
油揚げ わかめ(乾燥) 長ねぎ 煮干し粉 みそ(淡色・辛) みそ(甘) 水	油揚げ わかめ(乾燥) 長ねぎ 煮干し粉 みそ(淡色・辛) みそ(甘) 水	大豆 でん粉 揚げ油(米ぬか油) カレー粉 塩	大豆 でん粉 揚げ油(米ぬか油) カレー粉 塩
		油揚げ わかめ(乾燥) 長ねぎ 煮干し粉 みそ(淡色・辛) みそ(甘) 水	油揚げ わかめ(乾燥) 長ねぎ 煮干し粉 みそ(淡色・辛) みそ(甘) 水

2月13日 使用食材

A献立名	B献立名	C献立名	D献立名
米飯 ちくわの磯辺揚げ 大根サラダ じゃが芋のそぼろ煮 もずくのスープ	米飯 豚肉のケチャップ炒め ツナサラダ 切干大根の炒り煮 もずくのスープ	米飯 ちくわの磯辺揚げ 大根サラダ じゃが芋のそぼろ煮 ほうれん草のひたし もずくのスープ	米飯 豚肉のケチャップ炒め 切干大根の炒り煮 ツナサラダ ほうれん草のひたし もずくのスープ
食品名	食品名	食品名	食品名
精白米 強化米	精白米 強化米	精白米 強化米	精白米 強化米
牛乳	牛乳	牛乳	牛乳
ちくわ 小麦粉 青のり 水 揚げ油(米ぬか油)	豚もも肉(薄切り) 塩 こしょう 玉ねぎ 人参 たけのこ(水煮缶) ピーマン サラダ油(米ぬか油) 塩 こしょう トマトケチャップ ウスターソース	ちくわ 小麦粉 青のり 水 揚げ油(米ぬか油)	豚もも肉(薄切り) 塩 こしょう 玉ねぎ 人参 たけのこ(水煮缶) ピーマン サラダ油(米ぬか油) 塩 こしょう トマトケチャップ ウスターソース
大根 きゅうり ホールコーン(冷) サラダ油(米ぬか油) 塩 酢 こしょう	きゅうり キャベツ ホールコーン(冷) 玉ねぎ まぐろ油漬 酢 サラダ油(米ぬか油) 塩 こしょう	大根 きゅうり ホールコーン(冷) サラダ油(米ぬか油) 塩 酢 こしょう	油揚げ 人参 干椎茸 切干大根 削り節 サラダ油(米ぬか油) 上白糖 醤油 水
じゃがいも 7訂 追 豚もも挽肉 人参 玉ねぎ グリーンピース(冷凍) サラダ油(米ぬか油) 三温糖 醤油 みりん でん粉 水	じゃがいも 7訂 追 豚もも挽肉 人参 玉ねぎ グリーンピース(冷凍) サラダ油(米ぬか油) 三温糖 醤油 みりん でん粉 水	じゃがいも 7訂 追 豚もも挽肉 人参 玉ねぎ グリーンピース(冷凍) サラダ油(米ぬか油) 三温糖 醤油 みりん でん粉 水	油揚げ 人参 干椎茸 切干大根 削り節 サラダ油(米ぬか油) 上白糖 醤油 水
もずく・おきなわもず 豆腐 長ねぎ 醤油 がらスープの素 塩 でん粉 水	もずく・おきなわもず 豆腐 長ねぎ 醤油 がらスープの素 塩 でん粉 水	もずく・おきなわもず 豆腐 長ねぎ 醤油 がらスープの素 塩 でん粉 水	油揚げ 人参 干椎茸 切干大根 削り節 サラダ油(米ぬか油) 上白糖 醤油 水
		ほうれん草 削り節 醤油	ほうれん草 削り節 醤油
		もずく・おきなわもず 豆腐 長ねぎ 醤油 がらスープの素 塩 でん粉 水	もずく・おきなわもず 豆腐 長ねぎ 醤油 がらスープの素 塩 でん粉 水

2月14日 使用食材

A献立名	B献立名	C献立名	D献立名
米飯 鶏肉の薬味ソースかけ わかめサラダ 車麩といんげんの含め煮 卵スープ	(米飯) マーボーメン 焼き餃子 なめたけ和え	米飯 鶏肉の薬味ソースかけ わかめサラダ 車麩といんげんの含め煮 大豆の甘辛煮 卵スープ	米飯 ホイコーロー 焼き餃子 なめたけ和え 大豆の甘辛煮 卵スープ
食品名	食品名	食品名	食品名
精白米 強化米	精白米 強化米	精白米 強化米	精白米 強化米
牛乳	牛乳	牛乳	牛乳
鶏もも肉(皮なし) 醤油 酒 でん粉 小麦粉 揚げ油(米ぬか油) 三温糖 酢 醤油 酒 ごま油 長ねぎ 生姜 水 でん粉	中華めん(冷凍) 豆腐 豚もも挽肉 人参 長ねぎ ほうれん草 干椎茸 にんにく 生姜 サラダ油(米ぬか油) ごま油 三温糖 みそ(八丁) みそ(淡色・辛) 醤油 酒 トウバンジャン がらスープの素 でん粉 塩 水 焼きぎょうざ 小松菜 もやし えのきたけ 醤油 三温糖	鶏もも肉(皮なし) 醤油 酒 でん粉 小麦粉 揚げ油(米ぬか油) 三温糖 酢 醤油 酒 ごま油 長ねぎ 生姜 水 でん粉 キャベツ きゅうり わかめ(乾燥) サラダ油(米ぬか油) 塩 こしょう 醤油 酢 こんにゃく 人参 車麩 さやいんげん(冷凍) 削り節 三温糖 醤油 水 大豆 ざらめ糖(中ざら) 醤油 水 鶏卵 長ねぎ えのきたけ 豆腐 がらスープの素 醤油 塩 こしょう でん粉 水	豚もも肉(薄切り) 人参 キャベツ たけのこ(水煮缶) ピーマン 生姜 にんにく きくらげ サラダ油(米ぬか油) 上白糖 醤油 みそ(淡色・辛) みそ(八丁) トウバンジャン 酒 でん粉 水 焼きぎょうざ 小松菜 もやし えのきたけ 醤油 三温糖 大豆 ざらめ糖(中ざら) 醤油 水 鶏卵 長ねぎ えのきたけ 豆腐 がらスープの素 醤油 塩 こしょう でん粉 水

2月15日 使用食材

A献立名	B献立名	C献立名	D献立名
米飯 鉄腕メンチカツ フルーツ漬け 生揚げの含め煮 わかめとえのきのみそ汁	米飯 鶏つくねの野菜あんかけ シャキシャキサラダ ごま和え わかめとえのきのみそ汁	米飯 鉄腕メンチカツ フルーツ漬け 生揚げの含め煮 ピリ辛こんにゃく わかめとえのきのみそ汁	米飯 鶏つくねの野菜あんかけ ごま和え シャキシャキサラダ ピリ辛こんにゃく わかめとえのきのみそ汁
食品名	食品名	食品名	食品名
精白米 強化米	精白米 強化米	精白米 強化米	精白米 強化米
牛乳	牛乳	牛乳	牛乳
メンチカツ(鉄強化) 揚げ油(米ぬか油)	鶏つくね 人参 玉ねぎ たけのこ(水煮缶)	メンチカツ(鉄強化) 揚げ油(米ぬか油)	鶏つくね 人参 玉ねぎ たけのこ(水煮缶)
キャベツ 甘夏みかん(缶・ホールM) 塩	きくらげ グリーンピース(冷凍) 生姜 醤油 三温糖	キャベツ 甘夏みかん(缶・ホールM) 塩	きくらげ グリーンピース(冷凍) 生姜 醤油 三温糖
生揚げ 人参 たけのこ(水煮缶) さやいんげん(冷凍) 三温糖 醤油 削り節 水	酒 でん粉 水	生揚げ 人参 たけのこ(水煮缶) さやいんげん(冷凍) 三温糖 醤油 削り節 水	酒 でん粉 水
わかめ(乾燥) 長ねぎ えのきたけ みそ(淡色・辛) みそ(甘) 煮干し粉 水	じゃがいも 7訂 追 人参 きゅうり アーモンド(細切り) サラダ油(米ぬか油) 酢 塩 こしょう	こんにゃく ごま油 三温糖 醤油 一味唐辛子	小松菜 もやし 白練りごま ごま(白・すり) 上白糖 醤油
	小松菜 もやし 白練りごま ごま(白・すり) 上白糖 醤油	わかめ(乾燥) 長ねぎ えのきたけ みそ(淡色・辛) みそ(甘) 煮干し粉 水	じゃがいも 7訂 追 人参 きゅうり アーモンド(細切り) サラダ油(米ぬか油) 酢 塩 こしょう
	わかめ(乾燥) 長ねぎ えのきたけ みそ(淡色・辛) みそ(甘) 煮干し粉 水		こんにゃく ごま油 三温糖 醤油 一味唐辛子
			わかめ(乾燥) 長ねぎ えのきたけ みそ(淡色・辛) みそ(甘) 煮干し粉 水

2月16日 使用食材

A献立名	B献立名	C献立名	D献立名
わかめごはん 酢豚 豆腐のジョン キムチ和え みかん缶 えび入りトムヤムクン	わかめごはん 酢豚 豆腐のジョン キムチ和え みかん缶 えび入りトムヤムクン	わかめごはん 酢豚 豆腐のジョン キムチ和え みかん缶 えび入りトムヤムクン	わかめごはん 酢豚 豆腐のジョン キムチ和え みかん缶 えび入りトムヤムクン
食品名	食品名	食品名	食品名
精白米 強化押し麦 強化米 塩わかめ	精白米 強化押し麦 強化米 塩わかめ	精白米 強化押し麦 強化米 塩わかめ	精白米 強化押し麦 強化米 塩わかめ
牛乳	牛乳	牛乳	牛乳
豚もも肉(角切り) 醤油 生姜 でん粉 揚げ油(米ぬか油) たけのこ(水煮缶) ピーマン 玉ねぎ 人参 干椎茸 にんにく サラダ油(米ぬか油) 塩 こしょう がらスープの素 上白糖 醤油 トマトケチャップ でん粉 水 ごま油 酢	豚もも肉(角切り) 醤油 生姜 でん粉 揚げ油(米ぬか油) たけのこ(水煮缶) ピーマン 玉ねぎ 人参 干椎茸 にんにく サラダ油(米ぬか油) 塩 こしょう がらスープの素 上白糖 醤油 トマトケチャップ でん粉 水 ごま油 酢	豚もも肉(角切り) 醤油 生姜 でん粉 揚げ油(米ぬか油) たけのこ(水煮缶) ピーマン 玉ねぎ 人参 干椎茸 にんにく サラダ油(米ぬか油) 塩 こしょう がらスープの素 上白糖 醤油 トマトケチャップ でん粉 水 ごま油 酢	豚もも肉(角切り) 醤油 生姜 でん粉 揚げ油(米ぬか油) たけのこ(水煮缶) ピーマン 玉ねぎ 人参 干椎茸 にんにく サラダ油(米ぬか油) 塩 こしょう がらスープの素 上白糖 醤油 トマトケチャップ でん粉 水 ごま油 酢
豆腐のジョン	豆腐のジョン	豆腐のジョン	豆腐のジョン
もやし きゅうり キムチの素 ごま油 ごま(白・いり)	もやし きゅうり キムチの素 ごま油 ごま(白・いり)	もやし きゅうり キムチの素 ごま油 ごま(白・いり)	もやし きゅうり キムチの素 ごま油 ごま(白・いり)
みかん(缶)	みかん(缶)	みかん(缶)	みかん(缶)
えび 豆腐 玉ねぎ しめじ ちんげん菜 がらスープの素 トムヤムペースト 塩 水	えび 豆腐 玉ねぎ しめじ ちんげん菜 がらスープの素 トムヤムペースト 塩 水	えび 豆腐 玉ねぎ しめじ ちんげん菜 がらスープの素 トムヤムペースト 塩 水	えび 豆腐 玉ねぎ しめじ ちんげん菜 がらスープの素 トムヤムペースト 塩 水

2月19日 使用食材

A献立名	B献立名	C献立名	D献立名
アーモンドそぼろごはん 千草焼き風 野菜ソテー 肉じゃが 生揚げのみそ汁	米飯 豚肉のトウバンジャン炒め 甘えびのから揚げ 中華和え 生揚げのみそ汁	アーモンドそぼろごはん 千草焼き風 野菜ソテー 肉じゃが フルーツミックス 生揚げのみそ汁	米飯 豚肉のトウバンジャン炒め 甘えびのから揚げ 中華和え フルーツミックス 生揚げのみそ汁
食品名	食品名	食品名	食品名
精白米 強化押し麦 強化米 醤油 酒 塩 鶏挽肉 アーモンド(ダイス) 醤油 みりん 酒 上白糖 グリーンピース(冷凍)	精白米 強化米 牛乳 豚もも肉(薄切り) キャベツ にら 人参 たけのこ(水煮缶) きくらげ 塩 こしょう 醤油 上白糖 酒 トウバンジャン サラダ油(米ぬか油) ごま油 でん粉	精白米 強化押し麦 強化米 醤油 酒 塩 鶏挽肉 アーモンド(ダイス) 醤油 みりん 酒 上白糖 グリーンピース(冷凍)	精白米 強化米 牛乳 豚もも肉(薄切り) キャベツ にら 人参 たけのこ(水煮缶) きくらげ 塩 こしょう 醤油 上白糖 酒 トウバンジャン サラダ油(米ぬか油) ごま油 でん粉
牛乳		牛乳	
豆腐の千草焼き風		豆腐の千草焼き風	豆腐の千草焼き風
しめじ 小松菜 人参 サラダ油(米ぬか油) 塩 こしょう	甘えびの空揚げ 揚げ油(米ぬか油)	しめじ 小松菜 人参 サラダ油(米ぬか油) 塩 こしょう	甘えびの空揚げ 揚げ油(米ぬか油)
豚もも肉(薄切り) じゃがいも 7訂 追 玉ねぎ 人参 しらたき サラダ油(米ぬか油) 三温糖 醤油 みりん 塩 水	人参 もやし きゅうり ホールコーン(冷) ごま(白・いり) サラダ油(米ぬか油) ごま油 醤油 塩 酢 生揚げ えのきたけ 長ねぎ みそ(淡色・辛) みそ(甘) 煮干し粉 水	豚もも肉(薄切り) じゃがいも 7訂 追 玉ねぎ 人参 しらたき サラダ油(米ぬか油) 三温糖 醤油 みりん 塩 水	人参 もやし きゅうり ホールコーン(冷) ごま(白・いり) サラダ油(米ぬか油) ごま油 醤油 塩 酢 パイン(缶 7ピット) 黄桃(缶 ダイス)
生揚げ えのきたけ 長ねぎ みそ(淡色・辛) みそ(甘) 煮干し粉 水		パイン(缶 7ピット) 黄桃(缶 ダイス)	生揚げ えのきたけ 長ねぎ みそ(淡色・辛) みそ(甘) 煮干し粉 水
		生揚げ えのきたけ 長ねぎ みそ(淡色・辛) みそ(甘) 煮干し粉 水	

2月20日 使用食材

A献立名	B献立名	C献立名	D献立名
米飯 チキンのチーズ焼き ひじきサラダ 高野豆腐の煮物 プルーン キムチスープ	(コッペパン) スパゲティミートソース フレンチサラダ	米飯 チキンのチーズ焼き 高野豆腐の煮物 ひじきサラダ プルーン キムチスープ	コッペパン 白身魚フライ フレンチサラダ スパゲティナポリタン プルーン キムチスープ
食品名	食品名	食品名	食品名
精白米 強化米 牛乳 チキンのオープン焼 サラダ油(米ぬか油) ひじき 醤油 削り節 水 大根 人参 きゅうり サラダ油(米ぬか油) 塩 醤油 酢 こしょう 高野豆腐 ちくわ 人参 たけのこ(水煮缶) グリンピース(冷凍) 干椎茸 三温糖 醤油 削り節 水 プルーン(種抜) 白菜キムチ 豚もも肉(薄切り) 長ねぎ 豆腐 がらスープの素 醤油 みそ(淡色・辛) ごま油 水	○コッペパン 牛乳 スパゲティ(冷) 豚もも挽肉 ショルダーベーコン 人参 玉ねぎ 生姜 にんにく セロリ グリンピース(冷凍) トマトケチャップ トマトピューレ 上白糖 トマト水煮(缶 ホール) サラダ油(米ぬか油) 赤ワイン ハヤシルウ 粉チーズ 塩 こしょう 水 キャベツ 人参 ホールコーン(冷) サラダ油(米ぬか油) 塩 こしょう 酢 プルーン(種抜)	精白米 強化米 牛乳 チキンのオープン焼 サラダ油(米ぬか油) 高野豆腐 ちくわ 人参 たけのこ(水煮缶) グリンピース(冷凍) 干椎茸 三温糖 醤油 削り節 水 ひじき 醤油 削り節 水 大根 人参 きゅうり サラダ油(米ぬか油) 塩 醤油 酢 こしょう プルーン(種抜) 白菜キムチ 豚もも肉(薄切り) 長ねぎ 豆腐 がらスープの素 醤油 みそ(淡色・辛) ごま油 水	○コッペパン 牛乳 白身魚フライ 揚げ油(米ぬか油) キャベツ 人参 ホールコーン(冷) サラダ油(米ぬか油) 塩 こしょう 酢 スパゲティ(カット) ショルダーベーコン 玉ねぎ パセリ 塩 こしょう トマトケチャップ 粉チーズ サラダ油(米ぬか油) プルーン(種抜) 白菜キムチ 豚もも肉(薄切り) 長ねぎ 豆腐 がらスープの素 醤油 みそ(淡色・辛) ごま油 水

2月21日 使用食材

A献立名	B献立名	C献立名	D献立名
米飯 えびカツ もやしのカレー風味和え 大根のそぼろ煮 チーズ 白菜のみそ汁	米飯 肉団子の辛みそ炒め ペンネのソテー 生揚げとこんにゃくの含め煮 白菜のみそ汁	米飯 えびカツ もやしのカレー風味和え 大根のそぼろ煮 チーズ 白菜のみそ汁	米飯 肉団子の辛みそ炒め ペンネのソテー 生揚げとこんにゃくの含め煮 チーズ 白菜のみそ汁
食品名	食品名	食品名	食品名
精白米 強化米 牛乳 えびカツ 揚げ油(米ぬか油) もやし きゅうり まぐろ油漬 カレー粉 こしょう サラダ油(米ぬか油) 塩 酢 ノンエッグマヨネーズ 大根 豚もも挽肉 人参 グリンピース(冷凍) サラダ油(米ぬか油) 三温糖 醤油 みりん でん粉 水 チーズ(ca強化) 油揚げ 小松菜 白菜 煮干し粉 みそ(淡色・辛) みそ(甘) 水	精白米 強化米 牛乳 肉団子 人参 キャベツ ピーマン 生姜 にんにく サラダ油(米ぬか油) 三温糖 醤油 みそ(八丁) みそ(淡色・辛) トウバンジャン 酒 でん粉 水 マカロニ(ペンネ) サラダ油(米ぬか油) 塩 こしょう パセリ 生揚げ 人参 こんにゃく さやいんげん(冷凍) 削り節 三温糖 醤油 水 油揚げ 小松菜 白菜 煮干し粉 みそ(淡色・辛) みそ(甘) 水	精白米 強化米 牛乳 えびカツ 揚げ油(米ぬか油) もやし きゅうり まぐろ油漬 カレー粉 こしょう サラダ油(米ぬか油) 塩 酢 ノンエッグマヨネーズ 大根 豚もも挽肉 人参 グリンピース(冷凍) サラダ油(米ぬか油) 三温糖 醤油 みりん でん粉 水 チーズ(ca強化) 油揚げ 小松菜 白菜 煮干し粉 みそ(淡色・辛) みそ(甘) 水	精白米 強化米 牛乳 肉団子 人参 キャベツ ピーマン 生姜 にんにく サラダ油(米ぬか油) 三温糖 醤油 みそ(八丁) みそ(淡色・辛) トウバンジャン 酒 でん粉 水 マカロニ(ペンネ) サラダ油(米ぬか油) 塩 こしょう パセリ 生揚げ 人参 こんにゃく さやいんげん(冷凍) 削り節 三温糖 醤油 水 チーズ(ca強化) 油揚げ 小松菜 白菜 煮干し粉 みそ(淡色・辛) みそ(甘) 水

2月22日 使用食材

A献立名	B献立名	C献立名	D献立名
米飯 豆腐ハンバーグのケチャップ煮 和風サラダ じゃが芋のソテー おでん	米飯 豆腐ハンバーグのケチャップ煮 和風サラダ じゃが芋のソテー おでん	米飯 豆腐ハンバーグのケチャップ煮 和風サラダ じゃが芋のソテー 小松菜のひたし おでん	米飯 豆腐ハンバーグのケチャップ煮 和風サラダ じゃが芋のソテー 小松菜のひたし おでん
食品名	食品名	食品名	食品名
精白米 強化米	精白米 強化米	精白米 強化米	精白米 強化米
牛乳	牛乳	牛乳	牛乳
豆腐ハンバーグ 玉ねぎ 人参 しめじ グリーンピース(冷凍) サラダ油(米ぬか油) トマトケチャップ ハヤシルウ 塩 こしょう 水	豆腐ハンバーグ 玉ねぎ 人参 しめじ グリーンピース(冷凍) サラダ油(米ぬか油) トマトケチャップ ハヤシルウ 塩 こしょう 水	豆腐ハンバーグ 玉ねぎ 人参 しめじ グリーンピース(冷凍) サラダ油(米ぬか油) トマトケチャップ ハヤシルウ 塩 こしょう 水	豆腐ハンバーグ 玉ねぎ 人参 しめじ グリーンピース(冷凍) サラダ油(米ぬか油) トマトケチャップ ハヤシルウ 塩 こしょう 水
キャベツ きゅうり ホールコーン(冷) ひじき サラダ油(米ぬか油) 塩 こしょう 醤油 酢	キャベツ きゅうり ホールコーン(冷) ひじき サラダ油(米ぬか油) 塩 こしょう 醤油 酢	キャベツ きゅうり ホールコーン(冷) ひじき サラダ油(米ぬか油) 塩 こしょう 醤油 酢	キャベツ きゅうり ホールコーン(冷) ひじき サラダ油(米ぬか油) 塩 こしょう 醤油 酢
じゃがいも 7訂 追 玉ねぎ ショルダーベーコン サラダ油(米ぬか油) 塩 こしょう	じゃがいも 7訂 追 玉ねぎ ショルダーベーコン サラダ油(米ぬか油) 塩 こしょう	じゃがいも 7訂 追 玉ねぎ ショルダーベーコン サラダ油(米ぬか油) 塩 こしょう	じゃがいも 7訂 追 玉ねぎ ショルダーベーコン サラダ油(米ぬか油) 塩 こしょう
うずら卵(缶) 生揚げ ちくわ こんにゃく 大根 人参 昆布 三温糖 醤油 酒 みりん 削り節 水	うずら卵(缶) 生揚げ ちくわ こんにゃく 大根 人参 昆布 三温糖 醤油 酒 みりん 削り節 水	小松菜 削り節 醤油 うずら卵(缶) 生揚げ ちくわ こんにゃく 大根 人参 昆布 三温糖 醤油 酒 みりん 削り節 水	小松菜 削り節 醤油 うずら卵(缶) 生揚げ ちくわ こんにゃく 大根 人参 昆布 三温糖 醤油 酒 みりん 削り節 水

2月26日 使用食材

A献立名	B献立名	C献立名	D献立名
スタミナ焼肉丼 カラフルビーンズ わかめのみそ汁	米飯 チーズささみフライ 小松菜とちくわのからしあえ 野菜きんぴら わかめのみそ汁	麦ごはん スタミナ焼肉 小松菜とちくわのからしあえ カラフルビーンズ みかん缶 わかめのみそ汁	米飯 チーズささみフライ 小松菜とちくわのからしあえ 野菜きんぴら みかん缶 わかめのみそ汁
食品名	食品名	食品名	食品名
牛乳 精白米 強化押し麦 強化米 豚もも肉(薄切り) 生姜 にんにく 酒 サラダ油(米ぬか油) 人参 もやし 玉ねぎ いら サラダ油(米ぬか油) 上白糖 醤油 みそ(淡色・辛) コチュジャン 酒 トウバンジャン ごま(白・すり) 水 大豆 こんにゃく 上白糖 醤油 水 ピーマン 人参 ローストカシューナッツ みそ(淡色・辛) 上白糖 みりん ごま(白・いり) ごま油 一味唐辛子 油揚げ わかめ(乾燥) 長ねぎ みそ(淡色・辛) みそ(甘) 煮干し粉 水	精白米 強化米 牛乳 チーズささみフライ 揚げ油(米ぬか油) 切干大根 醤油 小松菜 ちくわ 醤油 洋からし(粉) じゃがいも 7訂 追 人参 こんにゃく ごぼう さやいんげん(冷凍) サラダ油(米ぬか油) 醤油 三温糖 ごま油 一味唐辛子 油揚げ わかめ(乾燥) 長ねぎ みそ(淡色・辛) みそ(甘) 煮干し粉 水	精白米 強化米 強化押し麦 牛乳 豚もも肉(薄切り) 生姜 にんにく 酒 サラダ油(米ぬか油) 人参 もやし 玉ねぎ いら サラダ油(米ぬか油) 上白糖 醤油 みそ(淡色・辛) コチュジャン 酒 トウバンジャン ごま(白・すり) 水 切干大根 醤油 小松菜 ちくわ 醤油 洋からし(粉) 大豆 こんにゃく 上白糖 醤油 水 ピーマン 人参 ローストカシューナッツ みそ(淡色・辛) 上白糖 みりん ごま(白・いり) ごま油 一味唐辛子 みかん(缶) 油揚げ わかめ(乾燥) 長ねぎ みそ(淡色・辛) みそ(甘) 煮干し粉 水	精白米 強化米 牛乳 チーズささみフライ 揚げ油(米ぬか油) 切干大根 醤油 小松菜 ちくわ 醤油 洋からし(粉) じゃがいも 7訂 追 人参 こんにゃく ごぼう さやいんげん(冷凍) サラダ油(米ぬか油) 醤油 三温糖 ごま油 一味唐辛子 みかん(缶) 油揚げ わかめ(乾燥) 長ねぎ みそ(淡色・辛) みそ(甘) 煮干し粉 水

2月27日 使用食材

A献立名	B献立名	C献立名	D献立名
米飯 さばのごま揚げ もやしの華風和え 五目豆 春雨スープ	(米飯) カレー南蛮(うどん) えびシュウマイ アーモンド和え	米飯 さばのごま揚げ もやしの華風和え 五目豆 白菜漬け 春雨スープ	米飯 豚肉のバーベキューソース えびシュウマイ アーモンド和え 白菜漬け 春雨スープ
食品名	食品名	食品名	食品名
精白米 強化米 牛乳 鯖(三枚卸・骨無し) ごま(白・いり) 醤油 生姜 でん粉 水 揚げ油(米ぬか油) もやし ホールコーン(冷) わかめ(乾燥) 醤油 酢 上白糖 ごま油 大豆 こんにやく ごぼう 人参 昆布 三温糖 醤油 水 緑豆春雨 人参 えのきたけ 長ねぎ がらスープの素 こしょう 醤油 塩 でん粉 水	精白米 強化米 牛乳 うどん(冷凍) 鶏もも肉(皮なし) 油揚げ 蒸しかまぼこ 人参 玉ねぎ 小松菜 醤油 みりん 削り節 だし昆布 カレールウ 水 えびシュウマイ キャベツ 人参 アーモンド(細切り) アーモンド粉 上白糖 醤油	精白米 強化米 牛乳 鯖(三枚卸・骨無し) ごま(白・いり) 醤油 生姜 でん粉 水 揚げ油(米ぬか油) もやし ホールコーン(冷) わかめ(乾燥) 醤油 酢 上白糖 ごま油 大豆 こんにやく ごぼう 人参 昆布 三温糖 醤油 水 白菜 塩 緑豆春雨 人参 えのきたけ 長ねぎ がらスープの素 こしょう 醤油 塩 でん粉 水	精白米 強化米 牛乳 豚もも肉(薄切り) 塩 こしょう にんにく パプリカ・粉 赤ワイン ピーマン 人参 玉ねぎ しめじ サラダ油(米ぬか油) 玉ねぎ サラダ油(米ぬか油) トマトケチャップ 上白糖 酒 中濃ソース 水 えびシュウマイ キャベツ 人参 アーモンド(細切り) アーモンド粉 上白糖 醤油 白菜 塩 緑豆春雨 人参 えのきたけ 長ねぎ がらスープの素 こしょう 醤油 塩 でん粉 水

2月28日 使用食材

A献立名	B献立名	C献立名	D献立名
チキンカレーライス プレーンオムレツ 福神和え お祝いデザート	麻婆丼 春巻 もやしのサラダ お祝いデザート	麦ごはん プレーンオムレツ 福神和え きのこソテー お祝いデザート チキンカレー	麦ごはん 春巻 もやしのサラダ きのこソテー お祝いデザート 麻婆丼の具
食品名	食品名	食品名	食品名
牛乳	牛乳	精白米 強化米 強化押し麦	精白米 強化米 強化押し麦
精白米 強化米 強化押し麦 鶏もも肉(皮なし) カレー粉 じゃがいも 7訂 追 人参 玉ねぎ グリーンピース(冷凍) トマト水煮(缶 ホール) バター にんにく 脱脂粉乳 チャツネ カレールウ 塩 水	精白米 強化押し麦 強化米 豚もも挽肉 豆腐 にら 長ねぎ 干椎茸 にんにく 生姜 サラダ油(米ぬか油) ごま油 酒 三温糖 みそ(淡色・辛) 醤油 トウバンジャン がらスープの素 でん粉 かき油 水	牛乳 プレーンオムレツ キャベツ 福神漬け 塩 ごま(白・いり) しめじ えのきたけ 小松菜 人参 サラダ油(米ぬか油) 塩 こしょう お祝いデザート	牛乳 春巻 揚げ油(米ぬか油) もやし 人参 きゅうり サラダ油(米ぬか油) 酢 塩 こしょう しめじ えのきたけ 小松菜 人参 サラダ油(米ぬか油) 塩 こしょう お祝いデザート
プレーンオムレツ	春巻 揚げ油(米ぬか油)	お祝いデザート	お祝いデザート
キャベツ 福神漬け 塩 ごま(白・いり)	もやし 人参 きゅうり サラダ油(米ぬか油) 酢 塩 こしょう	鶏もも肉(皮なし) カレー粉 じゃがいも 7訂 追 人参 玉ねぎ グリーンピース(冷凍) トマト水煮(缶 ホール) バター にんにく 脱脂粉乳 チャツネ カレールウ 塩 水	豚もも挽肉 豆腐 にら 長ねぎ 干椎茸 にんにく 生姜 サラダ油(米ぬか油) ごま油 酒 三温糖 みそ(淡色・辛) 醤油 トウバンジャン がらスープの素 でん粉 かき油 水
お祝いデザート	お祝いデザート		

2月29日 使用食材

A献立名	B献立名	C献立名	D献立名
米飯 鶏肉のピリ辛焼き コーンサラダ さつま芋と大豆の揚げ煮 生揚げのみそ汁	米飯 豚肉の生姜焼き ごま酢和え くきわかめのきんぴら 生揚げのみそ汁	米飯 鶏肉のピリ辛焼き コーンサラダ さつま芋と大豆の揚げ煮 パイン缶 生揚げのみそ汁	米飯 豚肉の生姜焼き くきわかめのきんぴら ごま酢和え パイン缶 生揚げのみそ汁
食品名	食品名	食品名	食品名
精白米 強化米	精白米 強化米	精白米 強化米	精白米 強化米
牛乳	牛乳	牛乳	牛乳
鶏もも肉(皮なし) 上白糖 醤油 みりん 酒 トウバンジャン サラダ油(米ぬか油)	豚もも肉(薄切り) 酒 醤油 三温糖 生姜 玉ねぎ ピーマン サラダ油(米ぬか油) 塩 こしょう	鶏もも肉(皮なし) 上白糖 醤油 みりん 酒 トウバンジャン サラダ油(米ぬか油)	豚もも肉(薄切り) 酒 醤油 三温糖 生姜 玉ねぎ ピーマン サラダ油(米ぬか油) 塩 こしょう
もやし きゅうり ホールコーン(冷) 酢 醤油 塩 こしょう ごま油	切干大根 醤油 小松菜 人参 まぐろ油漬 ごま(白・すり) 上白糖 酢 醤油	もやし きゅうり ホールコーン(冷) 酢 醤油 塩 こしょう ごま油	茎わかめ ごぼう こんにゃく 人参 さつま揚げ サラダ油(米ぬか油) 三温糖 醤油 酒 一味唐辛子
さつま芋 揚げ油(米ぬか油) 大豆 でん粉 揚げ油(米ぬか油) 醤油 ざらめ糖(中ざら) 水 ごま(黒・いり) 酢	茎わかめ ごぼう こんにゃく 人参 さつま揚げ サラダ油(米ぬか油) 三温糖 醤油 酒 一味唐辛子	さつま芋 揚げ油(米ぬか油) 大豆 でん粉 揚げ油(米ぬか油) 醤油 ざらめ糖(中ざら) 水 ごま(黒・いり) 酢	切干大根 醤油 小松菜 人参 まぐろ油漬 ごま(白・すり) 上白糖 酢 醤油
生揚げ えのきたけ 長ねぎ みそ(淡色・辛) みそ(甘) 煮干し粉 水	生揚げ えのきたけ 長ねぎ みそ(淡色・辛) みそ(甘) 煮干し粉 水	生揚げ えのきたけ 長ねぎ みそ(淡色・辛) みそ(甘) 煮干し粉 水	生揚げ えのきたけ 長ねぎ みそ(淡色・辛) みそ(甘) 煮干し粉 水
		パイン(缶 ㊦㊧)	パイン(缶 ㊦㊧)