

2月分予定献立表

登別市学校給食センター(令和7年)

月		火		水		木		金						
献立名	材料名	献立名	材料名	献立名	材料名	献立名	材料名	献立名	材料名					
10	ごはん 	小 651Kcal 中 766Kcal	11	建国記念の日 	12	ごはん 	小 740Kcal 中 853Kcal	13	コッペパン	小 708Kcal 中 834Kcal	14	ごはん 	小 629Kcal 中 726Kcal	
小松菜とえのきの味噌汁	冷凍豆腐 ■ 小松菜 冷凍刻み揚げ ■ 長ねぎ かつお削り節 ■ だし昆布 ■ 味噌 ■ 混合削り節 ■ 味噌 ■ 人参 えのき	麻婆豆腐丼	冷凍豆腐 ■ 豚挽肉 さやいんげん ■ 長ねぎ 生姜 ■ にんにく ■ 味噌 ■ 濃口醤油 ■ 甜麺醤 ■ 清酒 ■ オイスターソース ■ 上白糖 ■ 澱粉 ■ ごま油(ごま)O 豆板醤 ■ 清湯スープ ■	パンプキンスープ	ベーコン(大豆・豚肉)▽ 玉ねぎ 南瓜ダイス 南瓜ペースト ソテーオニオン ■ 牛乳 生クリーム(乳)▽ パセリ ■ スープストック ■ チキンコンソメ ■ 脱脂粉乳 ■ ベシヤメルソース ■ ハイメイズ ホワイトソース ■ パンプキン スープ ■	肉じゃが	豚肉 じゃが芋4つ割 ■ 白滝▽ 人参 玉ねぎ さやいんげん ■ かつおエキス ■ 清酒 ■ 上白糖 ■ 濃口醤油 ■ オニオンスライス							
しょうが焼き	豚肉 醤油(小麦・大豆)しょうがペースト みりん 清酒 砂糖 ソテーオニオン ■ みそ(大豆) ニンクペースト レモン濃縮果汁 粉末状混合調味料(小麦・大豆・鶏肉) たん白加水分解物(豚肉)	きんぴらごぼう	ごぼう 人参 砂糖 醤油(大豆・小麦) 発酵調味料 植物性油脂(ごま・大豆) 清酒 いりごま(ごま) 食塩 昆布調味液 一味唐辛子 調味料(アミノ酸等)	アンサンブルエッグ	鶏卵 フライドポテト たまねぎ プロセスチーズ(乳) ベーコン(卵・乳・豚肉) 牛乳 砂糖 でん粉 植物油 食酢(米) 食塩 酵母エキス	チキンみそカツ	鶏肉 みそ(大豆) 食塩 蛋白加水分解物(豚肉) パン粉(小麦・大豆) 小麦粉 米粉 澱粉 粉末状植物性蛋白(大豆) 香料 植物油脂(大豆) 揚げ油							
マカロニサラダ	マカロニ(小麦) ドレッシング(小麦・卵・乳・大豆) にんじん 粉末水あめ 砂糖 食塩 醸造酢 食用植物油脂 増粘剤(加工デンプン・増粘多糖類) 調味料(アミノ酸) 酵素(大豆) 香辛料抽出物 清水	ポンデドーナツ	植物油 砂糖 乳糖(乳) ココアパウダー 小麦粉 ショートニング(大豆) 粉末油脂 ぶどう糖 でん粉(小麦) 全粉乳(乳) 食塩 パーム油 菜種油 大豆油(大豆) 鶏卵 卵殻カルシウム(卵) 乳化剤(大豆)	りんごジャム	食物繊維 りんご 糖類(砂糖・水あめ)									
17	ごはん 	小 611Kcal 中 720Kcal	18	(袋入り) うどん 	小 515Kcal 中 592Kcal	19	ごはん 	小 704Kcal 中 804Kcal	20	ごはん	小 753Kcal 中 891Kcal	21	ごはん 	小 745Kcal 中 925Kcal
キムチ鍋	トック ■ 豚肉 人参 長ねぎ 国産ぶなしめじ水煮 ■ 冷凍豆腐 ■ キムチ▽ スープストック ■ 清湯 スープ ■ みそラーメン スープ ■ 清酒 ■ にんにく ■ 白すりごま ■	関西風うどん	鶏肉 うずら卵 ■ 刻み揚げ ■ 人参 長ねぎ ほうれん草 ■ みりん ■ 清酒 ■ 関西風うどんだし ■ かまぼこ▽ (魚肉・小麦・大豆・卵)	けんちん汁	鶏肉 冷凍豆腐 ■ 笹がきごぼう 大根 人参 長ねぎ 国産ぶなしめじ 水煮 ■ 清酒 ■ 削り節 ■ だし昆布 ■ 濃口醤油 ■ みりん ■	ドライカレー	豚挽肉 玉ねぎ オニオンダイス 人参 青ピーマン ソテーオニオン ■ まめブラミンチ ■ トマトピューレ ■ パーモントカレーフレーク ■ ディナーカレーフレーク ■ ウスターソース ■ 脱脂粉乳 ■	みそおでん	がんも(大豆)▽ さつま揚げ スライス(大豆・小麦・卵)▽ うずら卵 ■ 大根 人参 ねじりこんにやく ■ しょうが ■ 清酒 ■ みりん ■ 上白糖 ■ 味噌 ■ 豆みそ ■ 濃口醤油 ■ かつおエキス ■ はんぺん(魚肉・長いも)▽					
ビーフン	ビーフン キャベツ たまねぎ 植物油脂(ごま・大豆) にんじん 豚肉 きくらげ ピーマン オイスターソース 食塩 しょうゆ(大豆) チキンエキス(鶏肉) 砂糖 フライドオニオン	ねぎたま焼き	鶏卵 かつおだし(小麦) ねぎ 還元水あめ でん粉 砂糖 食酢(りんご) 食塩 酵母エキス 植物油(大豆)	さばの味噌煮	鯖 澱粉 味噌(大豆) 砂糖 発酵調味料	トマトパスタサラダ	マカロニ(小麦) トマトケチャップ たまねぎ トマトペースト 植物油脂(大豆) にんじん 砂糖 オニオンエキス 食塩 醸造酢 ポーク・チキンエキス(鶏肉・豚肉) ガーリックペースト 香辛料	からあげ【2個】	鶏肉 小麦粉 でん粉(小麦) 醤油(小麦・大豆) 砂糖 大豆油(大豆) 食塩 香辛料 チキンミートパウダー(鶏肉) 揚げ油[大豆油 パーム油(大豆)] 加工でん粉 調味料(アミノ酸等) 揚げ油					
24	天皇誕生日振替休日		25	(袋入り) ラーメン 	小 613Kcal 中 684Kcal	26	ごはん 	小 701Kcal 中 791Kcal	27	コッペパン	小 536Kcal 中 646Kcal	28	ごはん 	小 696Kcal 中 803Kcal
<p>※必ず確認してください※</p> <p>食物アレルギーに不安がある方は、給食センターのホームページで成分表を必ず確認してください。</p> <p>例1) 魚の煮物には魚卵が残存している場合があります。</p> <p>例2) サケやタラは、えびやかに食べている場合があります。</p>		味噌バターコーンラーメン	豚挽肉 人参 長ねぎ スイートコーン もやし 生姜 ■ にんにく ■ 清湯スープ ■ バター ■ 味噌ラーメンスープ ■	沢煮椀	ベーコン(大豆・豚肉)▽ えのき茸 こしょう白 ■ さやいんげん ■ 人参 千切り竹の子水煮 ■ 清酒 ■ 薄口醤油 ■ 混合削り節 ■ だし昆布 ■ 天日塩 ■	キャベツとベーコンのスープ	キャベツ 玉ねぎ 人参 ソテーオニオン ■ オニオン スライス ベーコン(豚肉・大豆)▽ チキンコンソメ ■ パセリ ■ こしょう白 ■ 穀物酢 ■	豚井	豚肉 玉ねぎ 長ねぎ しらたき▽ オニオン スライス 生姜 ■ 清酒 ■ みりん ■ かつおエキス ■ 上白糖 ■ 濃口醤油 ■					
		若鶏のごま照り焼き	鶏肉 パン粉(小麦・大豆) 粉末状植物性蛋白(大豆) 植物油脂 ごま 醤油(大豆・小麦) 砂糖 ぶどう糖 発酵調味料 チキンエキス(小麦・大豆・鶏肉) 食塩 粉末ガラスープ(小麦・大豆・豚肉・鶏肉・ごま) 魚介エキス 酵母エキス 香料(乳・大豆)	手羽元 やわらか煮	鶏手羽元(鶏肉) しょうゆ(小麦・大豆) 砂糖 みりん 還元水飴 清酒	やきそば	小麦粉 食塩 キャベツ にんじん 中濃ソース(えび・小麦・大豆・鶏肉・豚肉・もも・りんご) 植物油 砂糖 豚肉 粉末ソース(小麦・大豆・りんご) 食塩 香辛料(大豆) 粉末醤油(小麦・大豆) たん白加水分解物(小麦・大豆) 乳化剤(大豆) 酵母エキス	いか和風フライ	イカ パン粉(小麦・大豆) 小麦粉 バターミックス(小麦・大豆) 醤油(大豆・小麦) みりん 砂糖 揚げ油					
				納豆	大豆 たれ: 醤油(小麦・大豆) 砂糖 みりん 食塩 鰹節エキス 昆布エキス 酵母エキス 魚醤 醸造酢	水色の平皿に入れて下さい								