

[週 間 献 立 表]

2026-01-15 印刷

1 ページ

2月2日月曜日				2月3日火曜日				2月4日水曜日				2月5日木曜日				2月6日金曜日			
正味量				正味量				正味量				正味量				正味量			
材料名	小学校	中学校		材料名	小学校	中学校		材料名	小学校	中学校		材料名	小学校	中学校		材料名	小学校	中学校	
白飯 (ライスパック) N				白飯 (ライスパック) N				ごもくごはん (小のみ) ◎ヨーグルト (乳) 小のみ				白飯 (ライスパック) N				白飯 (ライスパック) N			
牛乳				牛乳				白飯 (中のみ)				牛乳				牛乳			
そぼろごはん				いわしのごまじょうゆ揚げ				牛乳				宗田かつおのおかか煮				ビビンバ(細切り肉)			
はりはりづけ				ささみと水菜の和えもの				おろしハンバーグ				ひじきの五目煮				ビビンバ (かみかみナムル)			
いしかりじる				すまじる				あわせみそしる				けんちんじる				トップギースープ			
				節分豆				塩こんぶあえ(中のみ)											
正味量				正味量				正味量				正味量				正味量			
白飯 (ライスパック)	1個	1個		白飯 (ライスパック)	1個	1個		アルファー化米	35	0		白飯 (ライスパック)	1個	1個		白飯 (ライスパック)	1個	1個	
								アルファー化もち米	10	0									
牛乳	1個	1個		牛乳	1個	1個		若鶏モモ皮付き 国産	15	0		牛乳	1個	1個		牛乳	1個	1個	
								切ごぼうささがき	12	0									
豚ひき肉 国産	40	52		いわし開き 30 g	1尾	0尾		にんじん (秀 L)	10	0		宗田かつおのおかか煮40	0.1P	0P		豚もも細切5mm×5mm×4cm	40	55	
玉葱 (2 L)	25	32.5		いわし開き 40 g	0個	1個		かまぼこ卵抜き	4	0		宗田かつおのおかか煮50	0P	0.1P		清酒2リットル	1	1.3	
干しいたけスライス	1	1.3		米白絞油	3	4		油揚げ (カット)	4	0						おろしにんにく 1kg	0.3	0.39	
むき枝豆 (国産) 1Kg	3	3.9		しょうゆ10%	3	3.9		干しいたけスライス	0.8	0		若鶏胸皮付き 国産	10	13		たけのコレトート1kg	8	10.4	
三温 (20kg袋)	2	2.5		三温 (20kg袋)	2.7	3.51		米サラダ油(ペットボトル)	0.8	0		国産米ひじき	1.8	2.34		三温 (20kg袋)	1.5	1.95	
しょうゆ10%	2.5	3.25		清酒2リットル	1	1.3		三温 (20kg袋)	1.12	0		だいす(水煮 レトルト)	10	13		本みりん1.8%	1.5	1.95	
清酒2リットル	1	1.3		本みりん1.8%	2	2.6		しょうゆ10%	4.5	0		油揚げ (カット)	5	6.5		ごま油	0.5	0.65	
にんじん (秀 L)	5	6.5		水	2.5	3.25		本みりん1.8%	1	0		にんじん (秀 L)	5	6.5		しょうゆ10%	2.5	3.25	
米サラダ油(ペットボトル)	1	1.3		いりごま1kg	0.7	0.91		清酒2リットル	1	0		つきこんにやく	5	6.5		甜麴醤	2	2.6	
											ホールコーン缶(1号缶)	2	2.6						
きゅうり (A級 L)	35	45.5		ほうれんそう (秀)	10	13		白飯 (ライスパック)	0個	1個		むき枝豆 (国産) 1Kg	5	6.5		だいすもやし	10	13	
千切り大根漬	10	13		みずな	8	10.4					かつお加工品(削り節)	0.3	0.39		にんじん (秀 L)	10	13		
いりごま1kg	1	1.3		もやし	20	26		牛乳	1個	1個		三温 (20kg袋)	1.8	2.34		ほうれんそう (秀)	10	13	
				にんじん (秀 L)	5	6.5					しょうゆ10%	3	3.9		切干しだいこん	3.5	4.55		
さけ角切	25	32.5		ささみほぐし身 レトルト	10	13		ハンバーグ(小麦抜き) 50	1個	0個		本みりん1.8%	0.7	0.91		しょうゆ	2.3	2.99	
清酒2リットル	2	2.6		米酢1.8%	1.8	2.34		ハンバーグ(小麦抜き) 60	0個	1個		米サラダ油(ペットボトル)	1	1.3		米酢1.8%	1.4	1.82	
だいこん (秀 2 L)	15	19.5		しょうゆ10%	1.8	2.34		だいこん (秀 2 L)	10	13						上白(1kg袋)	1.4	1.82	
じゃがいも (秀 2 L)	15	19.5		上白(1kg袋)	1	1.3		しょうゆ10%	2.5	3.25		豚もも肉薄切り 国産	20	26		ごま油	0.8	1.04	
にんじん (秀 L)	8	10.4		米サラダ油(ペットボトル)	0.36	0.47		本みりん1.8%	1.8	2.34		じゃがいも (秀 2 L)	15	19.5		いりごま1kg	0.5	0.65	
ねぎ (国産秀 L)	10	13						かつお加工品(削り節)	0.5	0.65		木綿豆腐	20	26					
玉葱 (2 L)	15	19.5		かまぼこ形指定	8	10.4		水	10	13		切ごぼうささがき	8	10.4		若鶏胸皮なし 国産	12	15.6	
木綿豆腐	10	13		木綿豆腐	20	26					だいこん (秀 2 L)	15	19.5		トップギ 1kg	15	22		
豆みそ	3	3.9		油揚げ (カット)	5	6.5		豚もも肉薄切り 国産	10	13		ねぎ (国産秀 L)	8	10.4		はくさい (秀 2 L)	12	15.6	
かつお加工品(削り節)	2.7	2.7		にんじん (秀 L)	10	13		にんじん (秀 L)	10	13		でんぶん	0.6	0.78		にんじん (秀 L)	10	13	
水	100	130		ねぎ (国産秀 L)	10	13		木綿豆腐	20	26		しょうゆ10%	4	5.2		玉葱 (2 L)	20	26	
清酒2リットル	1	1.3		しょうゆ10%	0.8	1.04		ねぎ (国産秀 L)	8	10.4		食塩	0.2	0.26		ねぎ (国産秀 L)	5	6.5	

2026年02月01日～2026年02月28日
予定献立 献立1 0:通常献立

〔週間献立表〕

2026-01-15 印刷

2 ページ

2026年02月01日～2026年02月28日
予定献立 献立1 0:通常献立

週間献立表

2026-01-15 印刷

3 ページ

2月9日月曜日				2月10日火曜日				2月12日木曜日				2月13日金曜日				2月16日月曜日			
白飯 (ライスパック) N				新くろロール (乳)				袋入り中華麺				チキンライス				白飯 (ライスパック) N			
牛乳				牛乳				牛乳				牛乳				牛乳			
中華飯				パンプキンコロッケ				みそラーメン				れんこんサンドフライ				とうふだんご小2個中3個			
ぎょうざ (小2こ中3こ)				花野菜のサラダ				しゅうまい(小2こ中3こ)				ABCスープ				いりどり			
パンサンダー				ごまドレッシング				大根とツナの和風サラダ								しろみそしる			
大豆入りミネストローネ																			
正味量				正味量				正味量				正味量				正味量			
材料名	小学校	中学校		材料名	小学校	中学校		材料名	小学校	中学校		材料名	小学校	中学校		材料名	小学校	中学校	
白飯 (ライスパック)	1個	1個		くろロールパン 60g	1個	0個		中華めん	1個	1個		アルファー化米	43	60		白飯 (ライスパック)	1個	1個	
				くろロールパン 70g	0個	1個						若鶏モモ皮付き 国産	20	26					
牛乳	1個	1個						牛乳	1個	1個		白ワイン1.8リットル	1	1.3		牛乳	1個	1個	
				牛乳	1個	1個						玉葱 (2L)	25	32.5					
豚もも肉薄切り 国産	25	32.5						豚もも肉薄切り 国産	15	19.5		にんじん (秀L)	20	26		とうふだんご (ごま抜き)	2個	3個	
清酒2リットル	0.3	0.39		ハソンブキンハートコロッケ(鶏肉)50g	1個	0個		おろしにんにく 1kg	0.15	0.2		マッシュルーム(ゆで)	10	13					
しょうゆ10リットル	0.8	1.04		ハソンブキンハートコロッケ(鶏肉)60g	0個	1個		おろししょうが	0.3	0.39		米サラダ油(ペットボトル)	1	1.3		若鶏モモ皮なし 国産	20	26	
おろししょうが	0.5	0.65		米白絞油	5	6		米サラダ油(ペットボトル)	0.8	1.04		ウスターソース1.8リットル	2	2.6		れんこん(乱切り小さめ)	10	13	
むきえび(L)	15	19.5						もやし	20	26		冷凍ブイヨン	12	15.6		ごぼう乱切り小さめカット	10	13	
いか短冊切 ペルーチリ産	15	19.5		プロッコリー (国産秀L)	6	8		キャベツ (秀2L)	20	26		食塩	0.2	0.26		板こんにゃく 短冊	4	5.2	
たけのコレトート1kg	10	13		カリフラワー (秀2L)	6	8		にんじん (秀L)	10	13		ホワイトペッパー300g	0.02	0.03		にんじん (秀L)	10	13	
にんじん (秀L)	8	10.4		チキンハム短冊	8	10.4		ホールコーン缶(1号缶)	10	13		トマトケチャップ3Kg	11	15		角はんぺん (卵なし) 細	8	10.4	
グリンピース(冷)6-517	2	2.6		キャベツ (秀2L)	18	23.4		ねぎ (国産秀L)	10	13		グリンピース(冷)6-517	2	2.6		干しいたけスライス	0.5	0.65	
キャベツ (秀2L)	30	39		ホールコーン缶(1号缶)	5	6.5		鶏豚湯1号缶	3.5	4.55		三温 (20kg袋)	0.5	0.65		三温 (20kg袋)	0.5	0.65	
玉葱 (2L)	30	39						豆みそ	5.5	7.15		水	60	78		しょうゆ10リットル	2	2.6	
おろししょうが	0.5	0.65		卵抜きごまドレッシング	0.02本	0.03本		一味とうがらし 300g	0.01	0.01						かつお加工品(削り節)	0.2	0.2	
ごま油	0.8	1.04						ごま油	0.5	0.65		牛乳	1個	1個		本みりん1.8リットル	0.3	0.39	
ブラックペッパー300g	0.03	0.04		ショルダーベーコン短冊	10	13		しょうゆ10リットル	1.2	1.56						清酒2リットル	0.5	0.65	
食塩	0.1	0.13		マカロニ乾シェル	3	3.9		食塩	0.2	0.26		れんこんサンドフライ40g	1個	0個		米サラダ油(ペットボトル)	0.3	0.39	
でんぷん	1	1.3		セロリー (秀)	3	3.9		ホワイトペッパー300g	0.02	0.03		れんこんサンドフライ60g	0個	1個					
しょうゆ10リットル	1.9	2.47		玉葱 (2L)	25	32.5						米白絞油	4	6		豚もも肉薄切り 国産	10	13	
チキンブイヨン缶	3	3.9		にんじん (秀L)	15	19.5		おからと大豆のしゅうまい	2個	3個						木綿豆腐	30	39	
清酒2リットル	0.8	1.04		だいす(水煮 レトルト)	5	6.5						マカロニ乾アルファベット	5	8		にんじん (秀L)	8	10.4	
				トマト缶ダイスカット	8	10.4		オイルツナ フレーク	8	10.4		ショルダーベーコン短冊	10	13		だいこん (秀2L)	20	26	
ぎょうざ冷凍 (トレー入り)	2個	3個		食塩	0.2	0.26		だいこん (秀2L)	30	39		清酒2リットル	1	1.3		はくさい (秀2L)	10	13	
				ホワイトペッパー300g	0.03	0.04		にんじん (秀L)	5	6.5		米サラダ油(ペットボトル)	0.8	1.04		ねぎ (国産秀L)	8	10.4	
キャベツ (秀2L)	20	26		冷凍ブイヨン	15	19.5		きゅうり (A級L)	8	10.4		玉葱 (2L)	20	26		カットわかめ	0.3	0.39	
にんじん (秀L)	15	19.5		うすくちしょうゆ	2.8	3.64		食塩	0.16	0.21		じやがいも (秀2L)	20	26		白みそ	10	13	
もやし	15	19.5		白ワイン1.8リットル	1	1.3		しょうゆ10リットル	1.6	2.08		にんじん (秀L)	8	10.4		かつお加工品(削り節)	2.7	2.7	
上白(1kg袋)	1.6	2.08		パセリ (秀)	0.8	1.04		米酢1.8リットル	1.4	1.82		ぶなしめじ (株)	7	9.1		水	100	130	

2026年02月01日～2026年02月28日
予定献立 献立1 0:通常献立

〔週間献立表〕

2026-01-15 印刷

4 ページ

[週 間 献 立 表]

2026-01-15 印刷

5 ページ

2月17日火曜日				2月18日水曜日				2月19日木曜日				2月20日金曜日				2月24日火曜日			
正味量				正味量				正味量				正味量				正味量			
材料名	小学校	中学校		材料名	小学校	中学校		材料名	小学校	中学校		材料名	小学校	中学校		材料名	小学校	中学校	
クロスロールパン 65 g	1個	0個		白飯 (ライスパック)	1個	0個		白飯 (ライスパック)	1個	1個		白飯 (ライスパック)	1個	1個		白飯 (ライスパック)	1個	1個	
クロスロールパン 65 g	0個	1個		牛乳	1個	1個		牛乳	1個	1個		牛乳	1個	1個		牛乳	1個	1個	
牛乳	1個	1個		牛乳	0	50		菜の花入卵焼 40 g	1個	0個		若鶏モモ皮付き 国産	45	60		さば銀紙焼 50 g	1個	0個	
牛乳	15	20		アルファー化米	0	16		菜の花入卵焼 50 g	0個	1個		でんぶん	3	3.9		さば銀紙焼 60 g	0個	1個	
ミートボール	30	42		アルファー化もち米	0	25		オイルツナ フレーク	10	13		三温 (20kg袋)	3	3.9		カットわかめ (国内産)	0.7	0.91	
玉葱 (2 L)	30	40		若鶏モモ皮付き 国産	0	12		キャベツ (秀2 L)	32	41.6		しょうゆ10%	3	3.9		きゅうり (A級L)	30	39	
マッシュルーム(ゆで)	8	10		切ごぼうささがき	0	20		豚もも肉薄切り 国産	20	26		水	2.5	3.25		上白(1kg袋)	2.5	3.25	
にんじん (秀L)	15	20		にんじん (秀L)	0	5		米サラダ油(ペットボトル)	0.8	1.04		本みりん1.8%	0.4	0.52		米酢1.8%	2.3	2.99	
冷凍ブイヨン	14	18.2		かまぼこ卵抜き	0	1		レモン(果汁1%)	1.3	1.69		キャベツ (秀2 L)	25	32.5		米サラダ油(ペットボトル)	0.1	0.13	
粉チーズ500g	1	1.3		油揚げ (カット)	0	5		豚もも肉薄切り 国産	15	19.5		水	2.5	3.25		清酒2%	1	1.3	
パセリ (秀)	1	1.3		干しいたけスライス	0	1		玉はんぺん (卵なし)	20	26		豚もも肉薄切り 国産	20	26		ジャガポール	25	35	
白ワイン1.8%	2	2.6		米サラダ油(ペットボトル)	0	1		板こんにゃく 短冊	55	71.5		豚もも肉薄切り 国産	25	32.5		ねぎ (国産秀L)	8	10.4	
薄力粉	4.2	5.46		三温 (20kg袋)	0	1.2		レモン(果汁1%)	10	13		きゅうり (A級L)	25	32.5		はくさい (秀2 L)	10	13	
バター 450g	2.5	3.25		しょうゆ10%	0	6		米サラダ油(ペットボトル)	0.6	0.78		赤しそ粉グルソー抜き	25	32.5		にんじん (秀L)	5	6.5	
米白絞油	2.5	3.25		本みりん1.8%	0	1.4		豚もも肉薄切り 国産	10	13		赤しそ粉グルソー抜き	0.7	0.91		米サラダ油(ペットボトル)	0.8	1.04	
牛乳10%調理用 朝8時まで	35	45.5		清酒2%	0	1.4		玉はんぺん (卵なし)	55	71.5		本みりん1.8%	2.5	32.5		米酢1.8%	2.7	2.7	
食塩	0.04	0.05		さわら 50 g	1切	0切		板こんにゃく 短冊	15	19.5		豚もも肉薄切り 国産	10	13		ねぎ (国産秀L)	3	3	
ホワイトペッパー 300 g	0.04	0.05		さわら 60 g	0切	1切		だいこん (秀2 L)	10	13		豚もも肉薄切り 国産	10	13		はくさい (秀2 L)	10	13	
生クリ-ム乳脂肪10% 朝8時納	6	10		にんじん (秀L)	0.2	0.26		生揚げ	1.6	2.08		きゅうり (A級L)	10	13		にんじん (秀L)	5	6.5	
米サラダ油(ペットボトル)	0.6	0.78		食塩 (精製塩)	4	5.2		豆みそ	2	2.6		赤しそ粉グルソー抜き	2.5	32.5		干しいたけスライス	2.5	35	
				ねぎ (国産秀L)	0.6	0.78		豆みそ	7.8	10.14		本みりん1.8%	0.4	0.52		ねぎ (国産秀L)	8	10.4	
じゃがいも (秀2 L)	40	52		三温 (20kg袋)	4	5.2		かつお加工品(削り節)	2.5	32.5		米酢1.8%	0.7	0.91		はくさい (秀2 L)	10	13	
チキンハム短冊	8	10.4		しょうゆ10%	4	5.2		三温 (20kg袋)	1.6	2.08		本みりん1.8%	25	32.5		にんじん (秀L)	1	1.3	
キャベツ (秀2 L)	10	13		本みりん1.8%	2	2.6		かつお加工品(削り節)	1.2	1.56		豚もも肉薄切り 国産	10	13		ねぎ (国産秀L)	2.7	2.7	
きゅうり (A級L)	10	13		米酢1.8%	2	2.6		豚もも肉薄切り 国産	1.5	1.95		豚もも肉薄切り 国産	10	13		ねぎ (国産秀L)	3	3	
食塩	0.1	0.13		ごま油	0.03	0.04		清酒2%	0.03	0.04		豚もも肉薄切り 国産	2.5	32.5		ねぎ (国産秀L)	0.1	0.13	
ホワイトペッパー 300 g	0.02	0.03		一味とうがらし 300 g	0.02	0.03		豚もも肉薄切り 国産	0.02	0.03		豚もも肉薄切り 国産	0.02	0.03		ねぎ (国産秀L)	0.02	0.03	
卵無しマヨネーズ305 g	0.02本	0.03本		キャベツ (秀2 L)	30	0		豚もも肉薄切り 国産	0.02	0.03		豚もも肉薄切り 国産	0.02	0.03		ねぎ (国産秀L)	0.02	0.03	

2026年02月01日～2026年02月28日
予定献立 献立1 0:通常献立

〔週間献立表〕

2026-01-15 印刷

6 ページ

2026年02月01日～2026年02月28日
予定献立 献立1 0:通常献立

[週 間 献 立 表]

2026-01-15 印刷

7 ページ

2月25日水曜日				2月26日木曜日				2月27日金曜日								
白飯 (ライスパック) N				袋入りうどん				白飯 (ライスパック) N								
牛乳				牛乳				牛乳								
高野豆腐の卵とじ (卵)				五目あんかけ				AスティックメンチかつB白身魚フライ								
おかかあえ				れんこん入りつくね (小2個 中3個)				菜の花あえ								
きよみオレンジ				切干し大根のいそかあえ				さつまじる								
								AいがまんじゅうB三色団子								
正味量				正味量				正味量				正味量				
材料名	小学校	中学校		材料名	小学校	中学校		材料名	小学校	中学校		材料名	小学校	中学校		材料名
白飯 (ライスパック)	1個	1個		白玉うどん 200g	1個	0個		白飯 (ライスパック)	1個	1個						
				白玉うどん 220g	0個	1個										
牛乳	1個	1個						牛乳	1個	1個						
				牛乳	1個	1個										
鶏卵L	26	33.8						スティックメンチかつ50	0.5個	0個						
若鶏モモ皮付き 国産	23	29.9		豚もも肉薄切り 国産	20	30		スティックメンチかつ60	0個	0.5個						
高野豆腐サイコロ	7	9.1		にんじん (秀L)	10	13		白身魚フライ 50g	0.5個	0個						
玉葱 (2L)	28	37		もやし	12	15.6		白身魚フライ 60g	0個	0.5個						
にんじん (秀L)	7	9.1		はくさい (秀2L)	20	26		米白絞油	5	6						
冷凍いんげん500g	3	3.9		干しいたけスライス	1	1.3										
干しいたけスライス	0.6	0.78		ねぎ (国産秀L)	5	6.5		和種なばな (秀)	13	16.9						
かつお加工品 (削り節)	1	1.3		かつお加工品 (削り節)	3	3.9		もやし	8	10.4						
三温 (20kg袋)	0.96	1.25		しょうゆ10リットル	6	7.8		にんじん (秀L)	4	5.2						
しょうゆ10リットル	4.2	5.46		米酢1.8リットル	0.5	0.65		チキンハム短冊	10	13						
食塩	0.08	0.1		でんぶん	1.5	2		しょうゆ	1.24	1.61						
米サラダ油 (ペットボトル)	0.3	0.39		食塩	0.3	0.39		上白 (1kg袋)	0.9	1.17						
清酒2リットル	0.8	1.04		米サラダ油 (ペットボトル)	1	1.3										
本みりん1.8リットル	0.7	0.91		水	90	117		若鶏胸皮なし 国産	15	19.5						
水	42	55						清酒2リットル	0.5	0.65						
				愛知のれんこん入りつくね	2個	3個		にんじん (秀L)	10	13						
もやし	20	26						さつまいも (紅あずま3L)	20	26						
はくさい (秀2L)	20	26		切干しだいこん (国産)	3.5	4.55		だいこん (秀2L)	20	26						
にんじん (秀L)	8	10.4		にんじん (秀L)	3	3.9		切ごぼうささがき	6	7.8						
かつおぶし 細花	1	1		ほうれんそう (秀)	5	6.5		ねぎ (国産秀L)	8	10.4						
しょうゆ10リットル	1.2	1.56		オイルツナ フレーク	10	13		かつお加工品 (削り節)	2.7	2.7						
上白 (1kg袋)	0.65	0.85		きざみのり 100g	0.3	0.39		豆みそ	7.2	9.36						
				上白 (1kg袋)	1.9	2.5		一味とうがらし 300g	0.01	0.01						
きよみオレンジ	0.25個	0.25個		食塩	0.2	0.26		水	120	156						
				しょうゆ10リットル	2.2	2.86										
				米酢1.8リットル	1.35	1.76		いがまんじゅう 40g個包	0.5個	0.5個						

2026年02月01日～2026年02月28日
予定献立 献立1 0:通常献立

〔週間献立表〕

2026-01-15 印刷

8 ページ