



# 2月分詳細予定献立表

- ・年間については年間保存版の原料配合表をご覧ください。
- ・〇印については月別の原料配合表をご覧ください。
- ・●▲マークは、●が揚物、▲が焼物です。●印が付いた揚物に使用する油（菜種白絞油）の使用回数を料理名の横に表示します。
- ・食材の重量は、小学校中学年の量を示しています。配分量は低学年は記載の0.85倍、高学年は1.15倍、中学生は1.3倍になります。
- ・個数ものは、小学生、中学生の順に重量をそれぞれ示しています。
- ・ごはんは、小学校低学年、小学校中学年、小学校高学年、中学生の順に重量をそれぞれ示しています。

9日(月)			10日(火)			12日(木)			13日(金)			16日(月)					
すまし汁			韓国風肉じゃが			あんかけうどん			コーンとビーフンのスープ			ポークカレー					
鶏肉	20g		豚肉	30g		京揚げ	10g	年間	豚肉	20g		豚肉	40g				
京揚げ	7g	年間	菜種サラダ油	0.2g		うどん	60g	年間	しょうが	0.1g		菜種サラダ油	0.2g				
たまねぎ	15g		にんにく	0.1g		はくさい	15g		ごま油	0.2g		にんにく	0.3g				
にんじん	10g		しょうが	0.3g		こまつな	5g		ビーフン	5g	年間	しょうが	0.2g				
えのきたけ	5g		じゃがいも	50g		にんじん	10g		スイートコーン缶詰A(クリーム)	30g	年間	カレー粉	0.5g	年間			
干しわかめ	0.3g		たまねぎ	30g		干しいたけ	0.3g		たまねぎ	15g		クミン	0.1g				
並塩	0.35g		にんじん	15g		えのきたけ	5g		にんじん	7g		コリアンダー	0.1g				
淡口しょうゆ	3g	年間	糸こんにゃく	30g	年間	しょうが	0.3g		青ねぎ	3g		ターメリック	0.4g				
みりん	0.3g	年間	赤みそ	1.5g	年間	干しわかめ	0.5g		並塩	0.18g		こしょう	0.02g	年間			
日本酒	0.5g	年間	トウバンジャン	0.1g	年間	水	5.5g		こしょう	0.03g	年間	赤ふどう酒	1.8g	年間			
削りぶし	2.5g	年間	濃口しょうゆ	6g	年間	並塩	0.3g		日本酒	1g	年間	じゃがいも	40g				
出し昆布	0.5g		砂糖	2.8g		淡口しょうゆ	5g	年間	淡口しょうゆ	3g	年間	たまねぎ	30g				
水	140g		みりん	1g	年間	みりん	1g	年間	ごま油	0.1g		ソテーたまねぎ	20g	年間			
揚げごぼうのごまダレがけ●3回目			肉団子のバーベキューソース▲			鶏レバーの甘辛和え●4回目(廃油)			さばの甘酢あんかけ▲			りんごビュレ					
ごぼう	25g		肉だんご	40g	年間	鶏肉	30g		さばB40g・50g	1切		砂糖	0.3g		砂糖	0.3g	
馬鈴薯精製澱粉	5g		しょうが	0.1g		しょうが	0.2g		食酢	2.2g	年間	並塩	0.7g		並塩	0.7g	
菜種白絞油	5g		にんにく	0.03g		濃口しょうゆ	0.6g	年間	砂糖	2.2g	年間	ウスターソースA	2.5g	年間	ウスターソースA	2.5g	年間
白ごま	0.4g		菜種サラダ油	0.07g		日本酒	0.4g	年間	濃口しょうゆ	2.2g	年間	濃口しょうゆ	1.5g	年間	濃口しょうゆ	1.5g	年間
濃口しょうゆ	1.7g	年間	りんごビュレ	1.4g	年間	馬鈴薯精製澱粉	6g		ごま油	0.05g		トマトビュレ	3g	年間	トマトビュレ	3g	年間
砂糖	1.4g		砂糖	1.4g		水	15g	年間	馬鈴薯精製澱粉	0.3g		濃厚ソース	1g		濃厚ソース	3g	年間
みりん	1.4g	年間	濃口しょうゆ	2.1g	年間	馬鈴薯精製澱粉	6g		水	6g		鶏がらスープ	15g	年間	鶏がらスープ	15g	年間
水	0.5g		日本酒	0.7g	年間	菜種白絞油	1.5g		大根のピリからダレ			豚骨スープ	8g	年間	豚骨スープ	8g	年間
豚そぼろごはん			切り干し大根のはりはり漬け			鶏レバーの甘辛和え●4回目(廃油)			大根のピリからダレ			味付きじゃこ▲					
豚肉	25g		糸切り昆布	0.05g		鶏肉	30g		だいこん	15g		にぼし	3g		にぼし	3g	
菜種サラダ油	0.2g		切り干し大根	2g		しょうが	0.2g		きゅうり	5g		砂糖	0.8g		砂糖	0.8g	
芽ひじき	0.8g		水	6g		濃口しょうゆ	0.6g	年間	食塩	0g		みりん	0.18g	年間	みりん	0.18g	年間
水	4g		砂糖	0.4g		日本酒	2g	年間	トウバンジャン	0.02g	年間	濃口しょうゆ	0.7g	年間	濃口しょうゆ	0.7g	年間
濃口しょうゆ	3g	年間	濃口しょうゆ	2g	年間	菜種サラダ油	0.1g		濃口しょうゆ	1.8g	年間	砂糖	0.6g		砂糖	0.6g	
砂糖	2.5g		日本酒	0.6g	年間	濃口しょうゆ	2g	年間	馬鈴薯精製澱粉	0.3g	年間	ごま油	0.25g		ごま油	0.25g	年間
みりん	1g	年間	食酢	1g	年間	食酢	0.3g	年間	水	0g		水	0g		水	0.48g	
日本酒	1g	年間	ごはん			人参しりしり			ランチパン			小松菜のサラダ					
にんじん	3g		ごはん(60,70,80,95)	1杯		まぐろ油漬け	5g	年間	ランチパン	1個	年間	まぐろ油漬け	5g	年間	まぐろ油漬け	5g	年間
ホールコーン	5g		水	87.5g		にんじん	20g		水	19g		こまつな	15g		こまつな	15g	
しょうが	0.1g		牛乳(200cc)			味付鶏レバー	10g	年間	牛乳(200cc)			キャベツ	5g		キャベツ	5g	
並塩	0.05g		牛乳	1本		菜種白絞油	0.5g		牛乳	1本		食塩	0g		食塩	0g	
スイートポテト			牛乳(200cc)			にんにく	0.02g		牛乳(200cc)			砂糖	0.8g		砂糖	0.8g	
スイートポテト	35g	1個	牛乳	1本		菜種サラダ油	0.1g		牛乳(200cc)			濃口しょうゆ	1g	年間	濃口しょうゆ	1g	年間
ごはん			牛乳(200cc)			濃口しょうゆ	2g	年間	牛乳(200cc)			みりん	0.2g	年間	みりん	0.2g	年間
ごはん(60,70,80,95)	1杯		牛乳	1本		日本酒	0.2g	年間	牛乳(200cc)			濃口しょうゆ	0.7g	年間	濃口しょうゆ	0.7g	年間
水	87.5g		牛乳	1本		並塩	0.01g		牛乳(200cc)			食酢	0.7g	年間	食酢	0.7g	年間
牛乳(200cc)			減量ごはん			ごしょう	0.01g	年間	牛乳(200cc)			菜種サラダ油	0.3g		菜種サラダ油	0.3g	
牛乳	1本		減量ごはん(35,45,55,70)	1杯		ごま油	0.1g		牛乳(200cc)			ごはん			ごはん		
卵			水	56g		減量ごはん			牛乳(200cc)			ごはん(65,75,85,100)	1杯		ごはん(65,75,85,100)	1杯	
小			牛乳(200cc)			減量ごはん			牛乳(200cc)			水	94g		水	94g	
麦			牛乳	1本		減量ごはん			牛乳(200cc)			牛乳(200cc)			牛乳(200cc)		
卵			牛乳	1本		減量ごはん			牛乳(200cc)			牛乳(200cc)			牛乳(200cc)		
小			減量ごはん			減量ごはん			牛乳(200cc)			牛乳(200cc)			牛乳(200cc)		
麦			減量ごはん			減量ごはん			牛乳(200cc)			牛乳(200cc)			牛乳(200cc)		
卵			減量ごはん			減量ごはん			牛乳(200cc)			牛乳(200cc)			牛乳(200cc)		
小			減量ごはん			減量ごはん			牛乳(200cc)			牛乳(200cc)			牛乳(200cc)		
麦			減量ごはん			減量ごはん			牛乳(200cc)			牛乳(200cc)			牛乳(200cc)		



