

食堂献立表

1月

令和6年度 2025

	献立	使用材料品目		献立	使用材料品目
1/8 Wed	カレーピラフ サニーレタス ミニハンバーグ エビフライ ブロッコリー・生野菜 マカロニサラダ	(白米・鶏肉・玉ねぎ・人参・マッシュルーム) (合挽ミンチ・玉ねぎ) (エビ・小麦粉・玉子・パン粉) (キャベツ) (マカロニ・胡瓜・ロースハム)	1/16 Thu	天ぷらの盛り合わせ 生野菜 ほうれん草の胡麻和え 五目巾着と高野豆腐の煮物 だし巻玉子 ご飯	(エビ・イカ・さつま芋・竹輪・ししとう) (キャベツ) (ほうれん草・胡麻) (油揚げ・人参・いんげん・高野豆腐) (たまご) (白米)
1/9 Thu	鯖の竜田揚げ 生野菜・ミニトマト 串カツ ほうれん草と人参の和え物 ひじき煮 大根とがんもの煮物 ご飯	(さば・片栗粉) (キャベツ) (豚肉・玉ねぎ・小麦粉・玉子・パン粉) (ほうれん草・人参) (ひじき・大豆・人参) (大根・がんも) (白米)	1/17 Fri	オムライス グリーンサラダ りんご フライドポテト エビかつ	(白米・たまご・鶏肉・玉ねぎ・人参) (キャベツ・サニーレタス・貝割れ大根) (じゃがいも) (エビ・小麦粉・玉子・パン粉)
1/10 Fri	回鍋肉 チンゲン菜とコーンのサラダ ぎょうざ 肉団子 ご飯	(豚肉・キャベツ・玉ねぎ・人参・ピーマン) (チンゲン菜・コーン) (豚ミンチ・キャベツ・小麦粉) (合びきミンチ) (白米)	1/20 Mon	鯖の味噌煮 生野菜・ブロッコリー オレンジ 焼きそば 野菜コロケ ほうれん草としめじの和え物 ご飯	(さば・みそ) (キャベツ) (中華麺・豚肉・キャベツ・玉ねぎ・人参) (じゃがいも・人参・コーン・小麦粉・玉子・パン粉) (ほうれん草・しめじ) (白米)
1/14 Tue	白身魚の野菜あんかけ レタスサラダ 小松菜と人参の和え物 ナポリタン チーズ入りメンチカツ 春巻き ご飯	(ホキ・玉ねぎ・人参・ピーマン) (サニーレタス・レタス) (小松菜・人参) (スパゲッティ・ロースハム・玉ねぎ・人参) (チーズ・合びきミンチ・玉ねぎ・小麦粉・玉子・パン粉) (春雨・竹の子・人参・小麦粉) (白米)	1/21 Tue	鶏肉の唐揚げ 生野菜 エビフライ ポテトサラダ ひじき煮 ご飯	(鶏肉・片栗粉・レモン) (キャベツ・人参) (エビ・小麦粉・玉子・パン粉) (メークイン・ロースハム・玉ねぎ・人参) (ひじき・人参・大豆) (白米)
1/15 Wed	豚肉の生姜焼き ミックスサラダ スパゲティサラダ イカフライ ミニオムレツ ご飯	(豚肉・玉ねぎ・人参・生姜) (キャベツ・人参・コーン) (スパゲッティ・ロースハム・玉ねぎ・人参) (イカ・小麦粉・玉子・パン粉) (たまご) (白米)	1/22 Wed	豚汁 レタス 白身魚フライ 炊き込みご飯 ゼリー	(豚肉・白菜・玉ねぎ・人参 ごぼう・こんにゃく) (サニーレタス) (白身魚・小麦粉・玉子・パン粉) (白米・油揚げ・人参・竹の子)
			1/23 Thu	カレーライス グリーンサラダ チキンナゲット フライドポテト	(白米・合挽ミンチ・玉ねぎ・メークイン 人参・カレー粉・福神漬) (キャベツ・貝割れ大根) (鶏肉・小麦粉) (じゃがいも)
			1/27 Mon	たこ焼きうどん レタス いかの天ぷら 鶏の天ぷら ゆかりご飯	(うどん・たこ・小麦粉・かまぼこ・青ネギ) (サニーレタス) (イカ・天ぷら粉) (鶏肉・天ぷら粉) (白米・しそ)
			1/28 Tue	マーボー丼 ポイル野菜 焼売 ピーマンの肉詰めフライ	(白米・合挽ミンチ・絹ごし豆腐・青ネギ) (キャベツ・人参・コーン) (豚ミンチ・小麦粉) (ピーマン・合びきミンチ・小麦粉)
			1/29 Wed	鶏肉の香草焼き 生野菜 ナポリタン イカリングフライ マカロニサラダ 小松菜とちりめんじゃこの和え物 ご飯	(鶏肉・バジル) (キャベツ) (スパゲッティ・ウインナー・玉ねぎ) (イカ・小麦粉・玉子・パン粉) (マカロニ・ロースハム・胡瓜) (小松菜・ちりめんじゃこ) (白米)
			1/30 Thu	鮭の塩焼き ミックスサラダ だし巻玉子 ヒレカツ チンゲン菜と人参の和え物 豆と野菜の彩り煮 ご飯	(鮭) (キャベツ・サニーレタス・貝割れ大根) (たまご) (豚肉・小麦粉・玉子・パン粉) (チンゲン菜・人参) (豆・人参・竹の子・こんにゃく) (白米)
			1/31 Fri	ハッシュドビーフ グリーンサラダ オレンジ 白身魚フライ 5種のチーズカツ ご飯	(牛肉・玉ねぎ・人参) (コールスロー・胡瓜・貝割れ大根) (ホキ・小麦粉・玉子・パン粉) (チーズ・ロースハム・小麦粉・玉子・パン粉) (白米)