

食堂献立表

2月

令和7年度
2026

	献立	使用材料品目		献立	使用材料品目
2/2 Mon	天ぷらの盛り合わせ 生野菜・ブロッコリー 小松菜としめじの和え物 五目巾着とがんも だし巻たまご ご飯	(エビ・イカ・竹輪・さつまいも・ピーマン) (キャベツ) (小松菜・しめじ・胡麻) (油揚げ・人参・竹の子) (たまご) (白米)	2/17 Tue	(中学生のみ) きつねうどん 炊き込みご飯 サニーレタス イカ天ぷら 鶏天ぷら	(うどん・油揚げ・かまぼこ・わかめ・青ネギ) (白米・人参・ごぼう・鶏肉・こんにゃく) (イカ・小麦粉) (鶏肉・小麦粉)
2/3 Tue	八宝菜 レタスサラダ 春巻き もやしと人参のナムル 焼売 ご飯	(豚肉・白菜・人参・玉ねぎ・竹の子・うずら玉子) (レタス・サニーレタス) (春雨・人参・竹の子) (もやし・人参) (豚ミンチ・キャベツ・小麦粉) (白米)	2/18 Wed	(中学生のみ) 他人井 生野菜 ミニトマト エビかつ 焼きそば	(白米・牛肉・玉ねぎ・人参・玉子・青ネギ) (キャベツ) (エビ・小麦粉・玉子・パン粉) (中華そば・豚肉・玉ねぎ・人参・キャベツ)
2/4 Wed	鯖の味噌煮 生野菜・ミニトマト ほうれん草と人参の和え物 肉巻き チーズメンチカツ 漬物 ご飯	(さば・みそ) (キャベツ) (ほうれん草・人参・胡麻) (合挽ミンチ・小麦粉) (チーズ・合挽ミンチ・玉ねぎ・小麦粉・玉子・パン粉) (大根) (白米)	2/19 Thu	(中学生のみ) 回鍋肉 サニーレタス ぎょうざ 肉団子 ご飯	(豚肉・キャベツ・玉ねぎ・人参) (豚ミンチ・キャベツ・小麦粉) (合挽ミンチ・玉ねぎ) (白米)
2/5 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・合びきミンチ・メークイン・人参・玉ねぎ・カレー粉・福神漬け) (キャベツ・サニーレタス・貝割れ大根) (鶏肉・小麦粉) (じゃがいも)	2/20 Fri	鶏の唐揚げ 生野菜 ブロッコリー 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) (エビ・小麦粉・玉子・パン粉) (じゃがいも・ロースハム・胡瓜) (ひじき・油揚げ・人参・大豆) (白米)
2/6 Fri	豚肉の生姜焼き 大根サラダ 白身魚フライ ベビードッグ ご飯	(豚肉・玉ねぎ・人参) (キャベツ・大根・人参) (ホキ・小麦粉・玉子・パン粉) (ウインナー・小麦粉・玉子・パン粉) (白米)	2/24 Tue	鮭のバジル焼き 生野菜 ミニトマト スパゲティサラダ ロールキャベツ カニクリーミコロッケ ご飯	(鮭・バジル) (キャベツ) (スパゲティ・ロースハム・胡瓜) (キャベツ・合挽ミンチ) (カニ・牛乳・生クリーム・小麦粉・玉子・パン粉) (白米)
2/9 Mon	白身魚の甘酢あんかけ レタスサラダ・ミニトマト チンゲン菜とコーンの和え物 マカロニサラダ イカリングフライ ご飯	(ホキ・小麦粉・玉ねぎ・人参・ピーマン) (レタス・サニーレタス・貝割れ大根) (チンゲン菜・コーン) (マカロニ・ロースハム・胡瓜) (イカ・小麦粉・玉子・パン粉) (白米)	2/25 Wed	かき揚げうどん 菜飯 サニーレタス 串カツ チキンスティック	(うどん・玉ねぎ・人参・ごぼう・小麦粉) (白米・大根菜) (豚肉・玉ねぎ・小麦粉・玉子・パン粉) (鶏肉・小麦粉)
2/10 Tue	冬野菜のクリームシチュー 生野菜 チーズオムレツ ミニハンバーグ ご飯	(白菜・玉ねぎ・人参・ブロッコリー・鶏肉・牛乳・生クリーム) (キャベツ・人参) (チーズ・たまご) (合挽ミンチ・玉ねぎ) (白米)	2/26 Thu	マーボー丼 温野菜 焼売 チーズオムレツ	(白米・合挽ミンチ・絹ごし豆腐・青ネギ・中華味噌) (キャベツ・人参・コーン) (豚ミンチ・小麦粉) (チーズ・玉子)
2/12 Thu	五目チャーハン ミックスサラダ ブロッコリー ナポリタン エビフライ	(白米・玉ねぎ・人参・椎茸・焼き豚・コーン) (キャベツ・コーン・人参) (スパゲティ・ウインナー・玉ねぎ・人参) (エビ・小麦粉・玉子・パン粉)	2/27 Fri	オムライス レタスサラダ ナポリタン えびグラタン	(白米・玉子・玉ねぎ・人参・コーン) (レタス・サニーレタス・胡瓜) (スパゲティ・ウインナー・玉ねぎ・人参) (エビ・玉ねぎ・生クリーム・牛乳)