

六条町学校給食センター 2月

8日(月)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
オリ ーブ 牛 の 焼 肉 ピ ラ フ	精白米(自校)	65
	牛肉(和牛スライス)(補助事業)	20
	生姜	0.7
	にんにく	0.5
	玉ねぎ 皮むき	10
	人参	5
	(冷)むき枝豆	5
	サラダ油	0.5
	濃口醤油	2.5
	砂糖(上白糖)	2
	清酒	1
	食塩	0.5
	牛乳	○ 206
	春雨	
	サラダ	
	うずら卵	
	と	
	チンゲンサイのスー	
	プ	
	ヨーグル	
ト		
(個)ヨーグルト	80	

9日(火)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
小 型 コ ッ ペ バ ン	コッペパン	30
	コッペパン	40
	牛乳	○ 206
	冷)鶏ささみコーンフレークフライ	小 50
	冷)鶏ささみコーンフレークフライ	中 60
	なたね油 ローリー	5
	(袋)中濃ソース	8
	(乾)海藻ミックス	1.2
	大根	30
	ロメインレタス	10
	人参	5
	食酢	2.5
	濃口醤油	2.5
	砂糖(上白糖)	1.2
	ごま油	0.8
	米粒麦 自校	15
	精白米(自校)	5
	ベーコン スライス	8
	玉ねぎ 皮むき	30
	セロリー	3
人参	5	
エリンギ	10	
(レト)がらスープ	4	
サラダ油	1	
チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.6	
食塩	0.5	
こしょう	0.04	
白ぶどう酒	0.8	
湯	130	
(個)チョコタルト	30	

10日(水)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
麦 ご は ん	精白米(自校)	66
	精白米(自校)	73
	米粒麦 自校	6
	米粒麦 自校	7
	牛乳	○ 206
	さばの塩焼き	
	(冷)さば	小 50
	(冷)さば	中 70
	清酒	1
	食塩	0.3
	食べて菜	25
	太もやし	15
	キャベツ	15
	花かつお	2
	濃口醤油	2.5
	砂糖(上白糖)	1.2
	ポン酢	1
	鶏肉 胸・皮なし カット	6
	鶏肉 もも・皮なし カット	4
	(冷)豆腐 カット	20
油揚げ	5	
つきこんにやく	10	
洗いごぼう	10	
人参	5	
中ねぎ	5	
濃口醤油	1.7	
食塩	0.7	
だし削り節 鯖抜き	4	
だし昆布	1	
水	120	
(袋)焼きのり	2.5	

12日(金)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
小 型 コ ッ ペ バ ン (袋 入 り)	コッペパン	~小3 30
	コッペパン	小4 40
	コッペパン	小5・6 50
	コッペパン	中 60
	牛乳	○ 206
	ペンネ	30
	ゆで塩	1.3
	牛赤肉ミンチ	20
	豚赤肉ミンチ	10
	玉ねぎ 皮むき	30
	人参	15
	しめじ	10
	ピーマン	6
	にんにく	0.3
	サラダ油	1.5
	トマトピューレ	13
	トマトケチャップ	7
	赤ぶどう酒	4
	粉チーズ	2.5
	ウスターソース	1.5
チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.3	
食塩	0.2	
こしょう	0.05	
キャベツ	30	
きゅうり	15	
赤パプリカ	3	
黄パプリカ	3	
食酢	2	
(冷)レモン果汁	0.5	
サラダ油	1	
砂糖(上白糖)	1	
食塩	0.3	
こしょう	0.03	
りんご	25	

六条町学校給食センター 2月

15日(月)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
麦ごはん	精白米(自校)	66
	精白米(自校)	73
	米粒麦 自校	6
	米粒麦 自校	7
牛乳	牛乳	○ 206
	(チルド)紅鮭(2cm角)骨なし	40
鮭のちゃんちゃん焼き	清酒	1
	キャベツ	10
	玉葱	10
	人参	5
	有塩バター	1.2
	中みそ	3.2
	みりん	1.28
	砂糖(上白糖)	0.4
	食塩	0.06
	濃口醤油	0.64
	紙カップ 小判4号 250枚入	1
	てんぷら	7
	(乾)早煮昆布	2
	れんこん いちよう切り	20
	人参	7
	つきこんにやく	12
	ごま油	1
	砂糖(中双糖)	1.8
	みりん	0.5
	濃口醤油	2.3
だし汁	10	
(冷)いももち	20	
(冷)油揚げ カット	5	
大根	25	
人参	5	
太ねぎ	5	
しいたけ スライス	0.5	
濃口醤油	0.6	
食塩	0.7	
みりん	0.5	
だし削り節 鯖抜き	4	
だし昆布	1	
水	120	
(個)牛乳プリン	40	

16日(火)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
みそラーメン	(袋)中華そば	~小3 150
	(袋)中華そば	小4~6 200
	(袋)中華そば	中 250
	豚赤肉 スライス	25
牛乳	清酒	1
	濃口醤油	0.8
牛乳	白菜	30
	太もやし	15
	人参	10
	玉ねぎ 皮むき	20
	太ねぎ	5
	にんにく	0.7
	ごま油	1
	赤みそ	6.5
	(レト)がらすープ	3
	チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.8
	清酒	1.5
	砂糖(上白糖)	1.3
	食塩	0.3
	こしょう	0.06
	豆板醤	0.1
	でんぷん	1
	湯	125
	牛乳	○ 206
	(冷)かたくちいわし粉付き	30
	なたね油 ローリー	4
食塩	0.1	
(レト)まぐろ油漬	5	
ブロッコリー カット	20	
キャベツ	20	
種々鶏ドレッシング 乳・卵抜き	5	

17日(水)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
麦ごはん	精白米(自校)	66
	精白米(自校)	73
	米粒麦 自校	6
	米粒麦 自校	7
牛乳	牛乳	○ 206
	牛肉(和牛スライス)(補助事業)	20
オリーブ牛のカレーライス	じゃがいも	50
	玉ねぎ 皮むき	40
	人参	10
	セロリー	5
	(乾)赤レンズ豆	5
	サラダ油	1
	(冷)むき枝豆	5
	にんにく	0.5
	サラダ油	1
	小麦粉	6
	サラダ油	5
	カレー粉	1.1
	(レト)がらすープ	4
	トマトケチャップ	2
	ウスターソース	1.3
	とんかつソース	1
	濃口醤油	1
	チャツネ	1
	赤ぶどう酒	2
	食塩	0.7
こしょう	0.04	
チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.4	
湯	75	
ほうれん草	20	
(乾)切干し大根	5	
(レト)ホールコーン	5	
人参	5	
(乾)刻み昆布	0.5	
食酢	2.5	
濃口醤油	2.5	
砂糖(上白糖)	1.2	
サラダ油	1	
(個)型抜きチーズいちご	15	

18日(木)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
発芽玄米ごはん	精白米(自校)	66
	精白米(自校)	73
	発芽玄米	6
	発芽玄米	7
牛乳	牛乳	○ 206
	豚赤肉 スライス	25
厚揚げとチンゲンサイのみそ炒め	清酒	2
	生姜	0.6
	にんにく	0.2
	(冷)厚揚げ カット	50
	玉ねぎ 皮むき	25
	人参	15
	たけのこポイル(ホール)	8
	しいたけ スライス	2
	チンゲンサイ	15
	ごま油	0.8
	砂糖(中双糖)	2
	チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.6
	濃口醤油	2.2
	赤みそ	3
	豆板醤	0.03
	でんぷん	1
	湯	20
	大根	45
	人参	8
	砂糖(上白糖)	2.3
ゆず酢	1.1	
濃口醤油	1.5	
食酢	0.6	
かえり	5	
アーモンド(四つ割)	4	
砂糖(上白糖)	0.8	
濃口醤油	0.3	
みりん	1	
水	1	
(個)みかんクレープ	40	

19日(金)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
コッペパン	コッペパン	60
	牛乳	○ 206
	牛肉(和牛スライス)(補助事業)	30
	玉ねぎ 皮むき	40
牛乳	(レト)マッシュルーム	10
	エリンギ	10
オリーブ牛のビーフストロガノフ	サラダ油	1
	トマト水煮	5
	白ぶどう酒	4
	チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.5
	小麦粉	2
	有塩バター	1
	サラダ油	1.5
	生クリーム	4
	ヨーグルト(調理用)	7
	食塩	0.5
	こしょう	0.02
	湯	10
	じゃがいも	40
	食塩	0.15
	ブロッコリー カット	25
	カリフラワー カット	15
	(レト)ホールコーン	5
	人参	5
	食酢	2.5
	砂糖(上白糖)	1.2
サラダ油	1	
食塩	0.3	
こしょう	0.03	
いちご	15	

六条町学校給食センター 2月

22日(月)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
キムチごはん	精白米(自校)	65
	豚赤肉 スライス	15
	清酒	2
	生姜	0.8
	(レト)白菜キムチ ご飯用	18
	人参	7
	(冷)むき枝豆	5
	炒り白ごま	2
	ごま油	1.5
	砂糖(上白糖)	0.8
牛乳	濃口醤油	1.5
	チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.4
	食塩	0.4
	牛乳	○ 206
	(冷)にらまんじゅう	28
	なたね油 ローリー	2.5
	太もやし	25
	小松菜	20
	人参	5
	炒り白ごま	1
にらまんじゅう	にんにく	0.1
	食酢	2
	濃口醤油	2
	砂糖(上白糖)	1.3
	ごま油	1
	一味	0.01
	(レト)うずら卵	20
	玉ねぎ 皮むき	20
	中ねぎ	3
	(乾)干しわかめ カット	0.8
ナムル	サラダ油	0.5
	(レト)がらスープ	4
	チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.5
	濃口醤油	0.8
	食塩	0.7
	こしょう	0.03
	ごま油	0.2
	湯	140
	(袋)ミックスナッツ	20

24日(水)

献立名	食品名	一人当り 正味分量	
麦ごはん	精白米(自校)	66	
	精白米(自校)	73	
	米粒麦 自校	6	
	米粒麦 自校	7	
	牛乳	○ 206	
	牛乳	(冷)白身魚すり身	40
		玉ねぎ 皮むき	10
		人参	5
		(レト)ホールコーン	3
		(冷)むき枝豆	3
でんぶん		2	
食塩		0.3	
なたね油 ローリー		4	
キャベツ		25	
菜の花		15	
さつま揚げ	(レト)ホールコーン	5	
	焼煎ごまドレッシング 乳・卵抜き	7	
	さつまいも 角切り	35	
	太もやし	7	
	洗いごぼう	7	
	つきこんにやく	7	
	人参	5	
	中ねぎ	5	
	麦みそ	10	
	だし煮干し	4	
湯	110		
野菜の あえもの	(袋)ひじきのり	10	

25日(木)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
いなりずし丼	精白米(自校)	66
	精白米(自校)	73
	米粒麦 自校	6
	米粒麦 自校	7
	豚赤肉 スライス	25
	清酒	1
	濃口醤油	1
	油揚げ	20
	玉ねぎ 皮むき	30
	人参	10
野菜の たくあんあえ	しめじ	10
	(冷)むき枝豆	5
	生姜	0.2
	中ねぎ	3
	上乾ちりめん	2
	炒り白ごま	1
	食酢	5
	砂糖(上白糖)	2.8
	濃口醤油	2.3
	食塩	0.02
ネーブル オレンジ	だし昆布	0.3
	牛乳	○ 206
	小松菜	25
	キャベツ	25
	人参	5
	たくあん漬け 刻み	6
	濃口醤油	1
	炒り白ごま	1
	紙ナフキン	1

26日(金)

献立名	食品名	一人当り 正味分量
コッペパン	コッペパン	50
	コッペパン	60
	牛乳	○ 206
	ベーコン スライス	7
	(冷)紫いか 短冊	10
	(冷)あさりむき身	10
	白ぶどう酒	1
	玉ねぎ 皮むき	20
	じゃがいも	15
	れんこん いちよう切り	15
根菜の クリーム シチュー	大根	15
	人参	7
	パセリ	0.5
	(レト)白いんげん豆ペースト	20
	サラダ油	1
	小麦粉	4
	有塩バター	2
	サラダ油	2
	(レト)がらスープ	4
	チキンコンソメ 乳・卵抜き	0.5
にんじん サラダ	食塩	0.5
	こしょう	0.04
	ローリエ	0.1
	調理用牛乳	○ 30
	生クリーム	2
	湯	60
	(レト)まぐろ油漬	12
	人参	25
	きゅうり	15
	玉ねぎ 皮むき	5
りんご酢	2.5	
ココア ビーンズ	サラダ油	1
	食塩	0.3
	こしょう	0.03
	砂糖(上白糖)	1
	(冷)大豆水煮	20
	でんぶん	1.5
	なたね油	2
	ビュアココア	3
	砂糖(三温糖)	1.5