

令和7年度2月分 材料表

※毎日の食材を表示しました。(各家庭でご確認ください。)

羽島市学校給食センター

2月	食パン 牛乳 コーンとかぼちゃのスープ ポークピーンズ 彩りサラダ	米サラダ油 クリームコーン ホールコーン かぼちゃペースト たまねぎ 食塩 洋風だし 白こしょう 小麦粉 バター 牛乳 脱脂粉乳 上白糖 パセリ 豚肉 赤ワイン 米サラダ油 大豆 にんじん たまねぎ トマト水煮 トマトピューレ トマトケチャップ ハヤシルウ デミグラスソース 濃口しょうゆ 中双糖 洋風だし 白こしょう りんごピューレ キャベツ だいこん 枝豆 赤ピーマン 香りごまドレッシング・ランチ(クラス別)	18水 麦ごはん 牛乳 もずくの中華スープ 厚揚げのマーボー炒め フルーツポンチ コーヒー牛乳の素	冷凍もずく 日本酒 鶏ささ身 たまねぎ にんじん だいこん チンゲン菜 鶏がらスープ 中華だし 濃口しょうゆ 食塩 ごま油 豆板醤 おろしにんにく おろし生姜 豚肉 鶏レバー 日本酒 にら ピーマン ミニ厚揚げ 甜麵醤 上白糖 豆みそ 中華だし 濃口しょうゆ 片栗粉 豆乳デザート パインアップル 黄桃 コーヒー牛乳の素(1食用)
3火	白ごはん 牛乳 ほなが汁 いわしの香味焼き 五目豆	油揚げ 切干大根 たまねぎ 糸こんにゃく みつば 糸昆布 赤みそ だし粉パック いわし 白しょうゆ 濃口しょうゆ 日本酒 おろし生姜 葉ねぎ 本みりん 米サラダ油 鶏肉 日本酒 大豆 にんじん 干し椎茸 ごぼう 枝豆 和風だし 中双糖 本みりん 濃口しょうゆ	19木 麦ごはん 牛乳 味噌煮 照り焼きチキン ゆで花野菜	豚肉 日本酒 だいこん 里芋 厚揚げ 三角こんにゃく 鶏団子 玉はんぺん 角切り昆布 和風だし 豆みそ 赤みそ 中双糖 本みりん 照り焼きチキン(40g、40g、50g) プロッコリー カリフラワー 食塩 マヨネーズタイプ(クラス別)
4水	麦ごはん 牛乳 沢煮椀 さわらの西京焼き 菜の花風煮浸し	豚肉 日本酒 ごぼう にんじん だいこん たけのこ 食塩 糸昆布 干し椎茸 淡口しょうゆ 濃口しょうゆ だし粉パック 白こしょう さわら切身(30g、40g、40g) 白甘みそ 日本酒 本みりん 葉ねぎ こまつな はくさい にんじん ホールコーン 和風だし 濃口しょうゆ 本みりん	20金 1食用うどん 牛乳 うどんの汁 がんもどきの含め煮 れんこんのきんぴら	鶏肉 糸状かまぼこ 油揚げ たまねぎ にんじん だいこん 根深ねぎ 干し椎茸 だし粉パック 日本酒 食塩 片栗粉 濃口しょうゆ 淡口しょうゆ がんもどきの含め煮(1こ、1こ、2こ) ごま油 れんこん こんにゃく さやいんげん 和風だし 上白糖 本みりん 濃口しょうゆ 一味唐辛子 白いりごま
5木	麦ごはん 牛乳 中華風スープ 酢豚 パンサンスー	あさり 日本酒 たけのこ はくさい えのきたけ 葉ねぎ きくらげ なめこ水煮 中華だし 鶏がらスープ 濃口しょうゆ 食塩 白こしょう 片栗粉 豚肉 おろし生姜 濃口しょうゆ 日本酒 片栗粉 レバー立田揚げ 大豆白絞油 たまねぎ 赤ピーマン 米サラダ油 中華だし オイスターソース 上白糖 穀物酢 濃口しょうゆ トマトケチャップ 片栗粉 緑豆春雨 キャベツ にんじん ホールコーン 鶏がらスープ 濃口しょうゆ 上白糖 穀物酢 食塩 ごま油	24火 白ごはん 牛乳 具だくさんみそ汁 鶏肉のから揚げ ひじきの煮物	いも団子 だいこん はくさい 根深ねぎ ほんしめじ 乾燥わかめ だし粉パック 赤みそ 豆みそ 鶏肉 おろし生姜 濃口しょうゆ 日本酒 片栗粉 大豆白絞油 乾燥ひじき 日本酒 油揚げ にんじん ひきわり大豆 枝豆 三温糖 本みりん 濃口しょうゆ 和風だし 白いりごま 米サラダ油
6金	小型パン 牛乳 焼きそば 揚げギョーザ フルーツ和え 型抜きチーズ	焼きそば麺 米サラダ油 豚肉 日本酒 たまねぎ キャベツ 食塩 にんじん 白生姜 ウスターソース 焼きそばソース 中華だし 青のり粉 白こしょう かつお節 ギューザ(2こ、2こ、3こ) 大豆白絞油 パインアップル 黄桃 サイダーゼリー 型抜きチーズ(1食用)	25水 牛乳 かやくごはん 魚とレバーの揚げ煮 温野菜 ヨーグルト	精白米 もち米 麦 米サラダ油 鶏肉 日本酒 ごぼう れんこん にんじん 枝豆 油揚げ 干し椎茸 和風だし 上白糖 本みりん 食塩 淡口しょうゆ 濃口しょうゆ しいら角切り 食塩 白こしょう 日本酒 片栗粉 大豆白絞油 レバー立田揚げ 和風だし 上白糖 本みりん 濃口しょうゆ 白いりごま キャベツ にんじん さやいんげん ホールコーン 減塩和風ドレッシング・ランチ(クラス別) ヨーグルト(学配)
9月	コッペパン 牛乳 ミルクスープ さばのハーブ焼き カラフルソテー	米サラダ油 鶏肉 白ワイン 食塩 たまねぎ にんじん じゃがいも ホールコーン ほんしめじ キャベツ 牛乳 脱脂粉乳 洋風だし 白こしょう さば切身(30g、30g、40g) バジル 白ワイン オリーブ油 食塩 白こしょう 米サラダ油 ベーコン さやいんげん 赤ピーマン 黄ピーマン 洋風だし 白こしょう	26木 麦ごはん 牛乳 チキンカレー ミニオムレツ 野菜のマリネ	米サラダ油 おろしにんにく おろし生姜 鶏肉 白ワイン 鶏レバー じゃがいも にんじん たまねぎ グリンピース カレールウ(バーモント、ティーバー) ウスターソース トマトケチャップ 調理用ヨーグルト 脱脂粉乳 りんごピューレ 食塩 白こしょう ミニオムレツ キャベツ 赤ピーマン エリンギ ホールコーン 枝豆 米サラダ油 洋風だし 上白糖 食塩 黒こしょう 穀物酢
10火	白ごはん 牛乳 みそ汁 白身魚フライ 肉じゃが デコポン	だいこん ごぼう はくさい ほんしめじ 葉ねぎ ミニ厚揚げ 乾燥わかめ ミックスみそ だし粉パック 煮干粉 白身魚フライ(35g、35g、50g) 大豆白絞油 米サラダ油 豚肉 日本酒 じゃがいも たまねぎ にんじん しらたき グリンピース 中双糖 濃口しょうゆ 食塩 本みりん デコポン(学配)	27金 1食用ラーメン 牛乳 醤油ラーメンスープ 揚げドーナツ 華風炒め	ごま油 豚肉 おろし生姜 おろしにんにく 日本酒 白こしょう なると 葉ねぎ 味付きメンマ チンゲン菜 にんじん きくらげ ホールコーン 醤油ラーメンスープ 揚げドーナツ(25g、25g、35g) 大豆白絞油 焼き豚 米サラダ油 高野豆腐 日本酒 にんじん にら たけのこ おろし生姜 中華だし 濃口しょうゆ 本みりん 上白糖 片栗粉
12木	麦ごはん 牛乳 わかめスープ チヂミ 豚キムチ	鶏卵 あさり 日本酒 干し椎茸 乾燥わかめ だいこん 葉ねぎ たけのこ 中華だし 濃口しょうゆ 食塩 白こしょう 鶏がらスープ 片栗粉 野菜のチヂミ 大豆白絞油 米サラダ油 豚肉 日本酒 にんじん たまねぎ にら キムチ キャベツ 濃口しょうゆ 食塩 上白糖 ごま油		
13金	ソフトめん 牛乳 ミートソース ワインナー 野菜サラダ	米サラダ油 牛肉 大豆ミンチ 赤ワイン にんじん たまねぎ セロリー グリンピース トマト水煮 トマトピューレ ローリエ トマトケチャップ おろしにんにく 小麦粉 バター 食塩 白こしょう ウスターソース デミグラスソース 中双糖 洋風だし 脱脂粉乳 ワインナー(20g、20g、30g) 米サラダ油 キャベツ 赤ピーマン 枝豆 ホールコーン 青じそドレッシング・ランチ(クラス別)		
16月	黒パン 牛乳 ミラノ風スープ ハンバーグ 野菜のソテー	ベーコン おろしにんにく じゃがいも たまねぎ にんじん 枝豆 パセリ トマト水煮 麦 洋風だし 食塩 白こしょう ハンバーグ オイルソース キャベツ ホールコーン 赤ピーマン 洋風だし 食塩 白こしょう		
17火	白ごはん 牛乳 のっつい汁 わかさぎフライ 小松菜の炒め煮	鶏肉 日本酒 里芋 れんこん 角切り昆布 なめこ水煮 干し椎茸 だいこん はくさい 根深ねぎ 油揚げ 食塩 淡口しょうゆ 濃口しょうゆ だし粉パック 片栗粉 わかさぎフライ 大豆白絞油 キャベツ こまつな にんじん ホールコーン 和風だし 濃口しょうゆ かつお節 白すりごま		

A 献立 ⇒ 西部幼、小学校、桑原学園、羽島中、特別支援学校
B 献立 ⇒ A献立以外の中学校

- * 牛乳は毎日つきます。
- * パンには、小麦粉、脱脂粉乳、大豆油脂が含まれています。
- * 調味料に、アレルギー食材を含むものもあります。
(例⇒濃口しょうゆ・淡口しょうゆ・豆味噌等…大豆が含まれます。)
- * 海藻類は、「エビ」「カニ」等の生息している海域で採取されています。
- * 給食センターでは毎日洗浄していますが卵・乳・小麦・エビなどアレルギー食材を使用した調理機器や揚げ油を使用しています。
- * 加工食品は、別紙「加工食品等アレルギー食材表」をご覧ください。

ご不明な点がありましたら、各学校給食センター栄養士までご連絡ください。
(北部学校給食センター TEL392-1854)
(南部学校給食センター TEL398-2345)