

日曜	献立名	材料	日曜	献立名	材料	日曜	献立名	材料	日曜	献立名	材料	日曜	献立名	材料
令和7年度 2月	中学校 (Bコース)	2月の平均栄養価	2月	食育もくひょう バランスよく食べよう 給食もくひょう 給食のマナーを 考えて食べよう	今月の地場産物 米・米粉・小麦粉 ヤーコン・玉ねぎ 手作りみそ	牛乳(お茶)は、毎日つきます。 はしは、毎日持参しましょう。 食材の都合により献立の内容が 一部変わることもあります。 マークの日はスプーンがつきます。 ごはんにおこげが入っている場合があります。 魚には、骨が入っている場合があります。 気をつけて食べてください。 ※アレルギーに関しては、必要な方に 原材料配合表をお渡ししています。 そちらをご確認ください。								
2月	ごはん 鶏のだし塩汁 さばのみぞれあん きんぴらごぼう	精白米(岩見沢産ななつぼし) 玉ねぎ、鶏もも肉、長ねぎ たもぎたけ、しょうゆ、酒 みりん、塩こうじ、ごま油 だし昆布、かつおだし、塩 さば切り身、みりん、塩 三温糖、しょうゆ、酒、大根おろし、でん粉 ごぼう、人参、豚もも肉 米油、みりん、酒、三温糖 しょうゆ、かつおだし	3火 エネルギー 987 kcal	黒糖パン クリームマカロニ チキンカツ イタリアンサラダ	小麦粉(岩見沢産キタノカオリ) マカロニ、ベーコン、玉ねぎ 人参、ホールコーン、牛乳 白ワイン、シチューの素 スキムミルク、コソソメ 生クリーム、こしょう、塩 鶏もも肉、塩、こしょう ガーリックパウダー、パン粉 エッグケアマヨネーズ キタノカオリ、キヤノーラ油 きゅうり、カリフラワー、枝豆 イタリアンドレッシング	4水 エネルギー 659 kcal	ごはん ピリ辛みそ汁 いわしのハンバーグ	精白米(岩見沢産ななつぼし) 人参、玉ねぎ、白菜、長ねぎ コチュジャン、酒、にんにく みそ、だし昆布、かつおだし いわし入りハンバーグ 三温糖、しょうゆ、酒、みりん しょうが、でん粉	5木 エネルギー 762 kcal	ごはん ハヤシライス 大豆とひじきの煮物	精白米(岩見沢産ななつぼし) 豚もも肉、赤ワイン、ローリエ オールスパイス、玉ねぎ 人参、にんにく、しょうが しょうゆ、トマトケチャップ コソソメ、ハヤシフレーク トマトピューレ、こしょう ブルーンピューレ、米油 デミグラスソース	6金 エネルギー 707 kcal	ごはん 白玉汁 ほつけの竜田揚げ	精白米(岩見沢産ななつぼし) 白玉、長ねぎ、白菜、玉ねぎ 酒、しょうゆ、塩 だし昆布、かつおだし ほつけ切り身、塩、しょうが にんにく、酒、みりん しょうゆ、でん粉 キタノカオリ、キヤノーラ油
エネルギー 710 kcal	ごはん マーボーあんかけ丼(具) えびフライ ヤーコンのごまドレッシング	精白米(岩見沢産ななつぼし) 豆腐、豚ひき肉、鶏ひき肉 しょうが、にんにく、なら 大豆、長ねぎ、ごま油、酒 三温糖、塩、赤みそ、しょうゆ トウバンジャン、中華だしの素 みそラーメンスープ テンメンジャン、でん粉 えびフライ、キヤノーラ油 ヤーコン、ポークハム 切干大根、人参、しょうゆ 焙煎胡麻ドレッシング	10火 エネルギー 715 kcal	コッペパン ミネストローネ さつまいものグラタン コーンソテー	小麦粉(岩見沢産キタノカオリ) 玉ねぎ、マカロニ、ベーコン 人参、セロリ、大根、こしょう ダイストマト、にんにく、塩 トマトジュース、鶏がらスープ サルサボモドー、コソソメ さつまいも、グラタンベース シユレッドチーズ、黒こしょう ホールコーン、枝豆 コソソメ、塩、こしょう	12木 エネルギー 823 kcal	うどん カレー南蛮うどん(汁) おからドーナツ オレンジゼリー	小麦粉(岩見沢産きたほなみ) 豚もも肉、干しいたけ 玉ねぎ、人参、長ねぎ カレールウ、しょうゆ 三温糖、酒、みりん、でん粉 だし昆布、かつおだし おからドーナツ キヤノーラ油 オレンジゼリー	13金 エネルギー 727 kcal	ごはん すいとん汁 鶏肉の塩だれ焼き キャベツのみそ炒め	精白米(岩見沢産ななつぼし) すいとん、油揚げ、玉ねぎ 人参、ごぼう、長ねぎ しょうゆ、塩、酒、みりん だし昆布、かつおだし 鶏もも肉、塩だれ 塩、こしょう キャベツ、さつま揚げ、米油 コチュジャン、にんにく みりん、しょうゆ、三温糖 酒、赤みそ			
エネルギー 935 kcal	ごはん 大根のみぞ汁 白身魚フライ じゃがいもの煮物	精白米(岩見沢産ななつぼし) 大根、玉ねぎ、長ねぎ、みそ 酒、だし昆布、かつおだし 白身魚フライ キヤノーラ油 じゃがいも、豚もも肉 糸こんにゃく、人参、みりん 三温糖、しょうゆ、米油 かつおだし、酒	17火 エネルギー 693 kcal	ごはん コケピヨ丼(具) つぼ漬け もやしの炒めもの	精白米(岩見沢産ななつぼし) 鶏もも肉、玉ねぎ、長ねぎ 干しいたけ、鶏卵 三温糖、みりん、酒 しょうゆ、塩、でん粉 だし昆布、かつおだし もやし、人参、小松菜 しょうゆ、コソソメ、塩 こしょう、米油、でん粉	18水 エネルギー 819 kcal	バーガーパン コーンポタージュ バーガーパティ 添え野菜 パックマヨネーズ	小麦粉(岩見沢産キタノカオリ) ホールコーン、クリームコーン 玉ねぎ、こしょう、有塩バター コソソメ、牛乳、鶏がらスープ 塩、コーンポタージュの素 生クリーム バーガーパティ デミグラスソース、三温糖 トマトケチャップ、赤ワイン ウスターソース、塩 ブルーンピューレ キヤノーラ油 キヤノーラ油 キヤノーラ油 キヤノーラ油 キヤノーラ油	19木 エネルギー 802 kcal	ごはん ポークカレー 福神漬 フルーツゼリーあえ	精白米(岩見沢産ななつぼし) 豚もも肉、玉ねぎ、人参 じゃがいも、ローリエ、米油 オールスパイス、にんにく しょうが、トマトケチャップ ウスターソース、チャツネ カレールウ、赤ワイン 鶏がらスープ 福神漬 パインシラップ漬け りんごゼリー	20金 エネルギー 785 kcal	ごはん 豆腐のみぞ汁 とり天 塩昆布炒め	精白米(岩見沢産ななつぼし) 豆腐、玉ねぎ、長ねぎ 手作りみそ、酒 だし昆布、かつおだし 鶏もも肉、塩、天ぷらミックス 米粉、キヤノーラ油、しょうゆ 酒、三温糖、みりん かつおだし 塩昆布、もやし、ポークハム しょうゆ、三温糖、酒 みりん、米油
エネルギー 685 kcal	24火 エネルギー 779 kcal	揚げパン オニオンスープ ケチャutt ポーク	小麦粉(岩見沢産キタノカオリ) グラニュー糖、キヤノーラ油 玉ねぎ、ソテーオニオン ホールコーン、ウインナー 鶏がらスープ、塩、コソソメ こしょう、白ワイン 豚もも肉、人参 カリフラワー、にんにく コソソメ、トマトケチャップ 塩、こしょう、ウスターソース 三温糖、ブルーンピューレ オリーブ油、でん粉	25水 エネルギー 724 kcal	ナン 野菜ブイヨンスープ キーマカレー	小麦粉(岩見沢産キタノカオリ) 大根、ベーコン、玉ねぎ、塩 長ねぎ、白ワイン、こしょう 鶏がらスープ、野菜ブイヨン 豚ひき肉、カルダモン ターメリック、大豆、玉ねぎ 人参、しょうが、にんにく ブルーンピューレ、カレー粉 トマトケチャップ、コソソメ トマトピューレ、カレールウ しょうゆ、中濃ソース 赤ワイン、塩、キタノカオリ ソフール(ブレーン)	26木 エネルギー 761 kcal	ラーメン みそラーメン(汁) おさつバター	小麦粉(岩見沢産キタノカオリ) もやし、豚もも肉、玉ねぎ 長ねぎ、塩メンマ 米油、テンメンジャン しょうが、にんにく、赤みそ こしょう、鶏がらスープ みそラーメンスープ さつまいも、三温糖 有塩バター、塩	27金 エネルギー 907 kcal	俺のチャーハン 「海の幸」蟹?あんかけ(具) 油淋鶏風界隈 青梗菜の炒めもの	精白米(岩見沢産ななつぼし) チャーハンの素 白菜、玉ねぎ、長ねぎ、豚もも肉 に風味かまぼこ、しめじ 酒、しょうが、にんにく、ごま油 こしょう、米油、中華だしの素 しょうゆ、塩ラーメンスープ、塩 三温糖、鶏がらスープ、でん粉 鶏もも肉、しょうが、キヤノーラ油 長ねぎ、塩、米酢、しょうゆ、みりん でん粉、三温糖、中華だしの素、ごま油 チンゲンサイ、もやし、人参、塩昆布 にんにく、米油、オイスターソース でん粉、三温糖、しょうゆ、中華だしの素		