

2月6日(火)			2月7日(水)			2月8日(木)			2月9日(金)		
麦ごはん ポークカレー カラフルサラダ			白ごはん お野菜つみれ汁 豚肉のチャンチャン焼き			梅菜めし 五目豆 アーモンド和え			揚げパン(小学校) ポトフ フルーツカクテル		
麦ごはん(精米・精麦)	①スペシャルカレーフレーク	70 100	精白米	70 90	①梅美(梅菜めし) 精白米	2.3 3 70 90	①コッペパン	①コッペパン 小麦粉、ショートニング、脱脂粉乳、砂糖、食塩、イースト (アレルギー表示:小麦、乳)	50 70 5 6 9 12 5 6.5 0.04 0.05		
サラダ油 国産おろしにんにく 豚ももスライス たまねぎ にんじん じゃがいも チキンスープ【1日②参照】 ①スペシャルカレーフレーク ②エブリイカレーフレーク ③とろける給食用カレーフレーク ④トマトケチャップ ⑤ウスターソース すりおろしりんご(1kgレトルト)	小麦粉、豚脂、食塩、砂糖、カレー粉、パーム油、酵母エキス、香辛野菜(オニオン、ガーリック)、ポークエキス、カラメル色素(アレルギー表示:小麦、豚肉) ※えび、かに、卵、乳製品	0.5 0.8 0.4 0.52 30 39 33 43 25 32.5 40 52 6 8 5 6.5 4 6 4 6 3 3.9 0.8 1.05 7.5 9.5	①野菜ミックスボール(SN) ②国産ミニ絹厚揚げ(Ca・鉄・繊維)【南給】 だいこん えのきたけ 里いも(冷)3S にんじん 白ねぎ にぼしパック うすくちしょうゆ 酒	22 26 20 24 25 30 10 12 20 24 20 24 3 3.6 3 3.6 5 6 0.8 1 43 52 1 1.2 20 24 25 30 15 18 9 11 1.3 1.5 1.2 1.44 4.3 5.2 1.7 2 1 1.2	①野菜ミックスボール(SN) 【赤】エソすり身、でん粉、にんじん、砂糖、食塩、魚醤(カタクチイワシ)、酵母エキス、カロチノイド色素、水 【緑】エソすり身、でん粉、砂糖、植物油(なたね)、食塩、ほうれん草パウダー、魚醤(カタクチイワシ)、酵母エキス、水 【黄】エソすり身、とうもろこし、でん粉、砂糖、食塩、魚醤(カタクチイワシ)、酵母エキス、水 (アレルギー表示:ー)	サラダ油 たまねぎ はくさい 太もやし しめじ 三温糖 濃口醤油 すりみそ みりん いらりごま	鶏肉 もも 皮つき 鶏肉 はねみ 皮なし 酒 じゃがいも (大冷)ミニ絹厚揚げ【5日①参照】 冷凍大豆(煮大豆) 三角こんにやく(小) ごぼう(乱切り) にんじん 野菜昆布五分角切(2cm角) 青まめ 三温糖 うすくちしょうゆ 濃口醤油 みりん キャベツ 太もやし ロースハムスライス(短冊)【1日⑤参照】 アーモンド(粉末) アーモンド(ダイス) 三温糖 うすくちしょうゆ	鶏肉 もも 皮つき サラダ油 白ワイン ②荒挽きミニカクテルウインナー じゃがいも たまねぎ にんじん ミニブロッコリー うすくちしょうゆ チキンスープ【1日②参照】 塩 こしょう 甘みあっさりパインチビット 甘みあっさりみかん 甘みあっさり黄桃ダイス ③カクテルゼリー	10 15 0.5 0.7 1 1.2 18 21 40 48 30 35 15 18 30 35 3 3.5 8 10 0.18 0.2 0.01 0.01 16 21 17 21 17 21 28 36		
ミニカリフラワー きゅうり カラーピーマンミックスIQF ロースハムスライス(短冊)【1日⑤参照】 ⑥笑顔でランチドレッシングイタリアン	②エブリイカレーフレーク 小麦粉、加工油脂(パーム)、砂糖、食塩、カレー粉、ぶどう糖、コーンスターチ、オニオンパウダー、たん白加水分解物(大豆)、酵母エキス、カラメル色素(アレルギー表示:小麦、大豆)	22 26 20 24 10 12 11 13 7 8.4	②国産ミニ絹厚揚げ(Ca・鉄・繊維)【南給】 豆乳、でん粉(コーン)、難消化性デキストリン、デキストリン、ぶどう糖、揚げ油(植物油(菜種))、リン酸カルシウム、豆腐用凝固剤、酸化防止剤(ビタミンC)、ピロリン酸第二鉄、水 (アレルギー表示:大豆)	①梅美(梅菜めし) 塩蔵青菜(広島菜、京菜、大根菜)、塩蔵梅(梅、食塩、赤しそ液)、砂糖、ごま、食塩、ぶどう糖、酵母エキス、昆布エキス、鰹削り節粉末、加工でん粉、酸味料、炭酸カルシウム、アントシアニン色素【アレルギー表示:ごま】	1.4 1.6 1.5 1.8 1.2 1.5 3 3.6	②荒挽きミニカクテルウインナー 鶏肉、豚脂、でん粉、発酵調味料、粉あめ、砂糖、食塩、酵母エキス、香辛料(パプリカ・ペパー・オールスパイス・ローズマリー)、水 (アレルギー表示:鶏肉、豚肉) ※ 乳成分、卵、小麦	③カクテルゼリー 砂糖・ぶどう糖液糖、ぶどう果汁、もも果汁、砂糖、デキストリン、りんご果汁、水溶性食物繊維、豆乳、寒天、乳酸Ca、ゲル化剤(増粘多糖類)、ビタミンC、酸味料、着色料(クチナシ、紅麴、ビタミンB2)、香料、クエン酸鉄Na、ピロリン酸第二鉄、水(アレルギー表示:りんご、もも、大豆)				
③とろける給食用カレーフレーク 小麦粉、植物油(パーム、なたね)、砂糖、でん粉(とうもろこし)、食塩、カレー粉、デキストリン、さつまいもパウダー、酵母エキスパウダー、白菜エキスパウダー、香辛料、ローストキャベツパウダー、ローストオニオンパウダー、カラメル色素(アレルギー表示:小麦)	④トマトケチャップ トマト、糖類(砂糖・ぶどう糖・糖液糖、ぶどう糖)、醸造酢、たまねぎ、食塩、香辛料(アレルギー表示:ー)	⑤ウスターソース トマト、玉ねぎ、人参、ねぎ、マッシュルーム、にんにく、シャロット、砂糖、ぶどう糖・糖液糖、醸造酢、食塩、香辛料、たん白加水分解物(アレルギー表示:ー)	⑥笑顔でランチドレッシングイタリアン 植物油(なたね)、砂糖、醸造酢、食塩、発酵調味料、玉ねぎ、香味食用油、酵母エキスパウダー、香辛料(にんにく、バジル、黒こしょう、セロリ)、酸味料、増粘剤(加工でん粉、キサンタンガム)、トマト、水(アレルギー表示:ー)								

2月13日(火)			2月14日(水)			2月15日(木)			2月16日(金)			
白ごはん 大根のみそ汁 魚とさつまいものレモン風味			白ごはん いも煮 きゅうりのそえもの 平つくね			黒糖パン ポークビーンズ フレンチサラダ			白ごはん 八宝菜 マロニーの酢の物 一食ヨーグルト			
精白米	70	90	精白米	70	90	①黒糖パン		50	70	精白米	70	90
だいこん	30	36	里いも(冷) 2S	40	48	サラダ油		0.5	0.7	豚ももスライス	22	26
たまねぎ	30	36	牛肉ももスライス	25	30	赤ワイン		1	1.2	鹿の子いか短冊(1×5cm)	20	24
にんじん	10	12	サラダ油	0.6	0.72	豚ももスライス		25	30	にんじん	20	24
ほうれん草(カット)	10	12	三角こんにやく(小)	25	30	冷凍大豆(煮大豆)		25	30	はくさい	30	36
豆腐	20	25	だいこん	35	42	じゃがいも		35	42	たけのこ缶 (大冷)ミニ絹厚揚げ【5日①参照】	15	20
①きざみ揚げ(カット油揚げ)	7	8	にんじん	20	24	にんじん		17	20	きくらげスライス	1.2	1.5
にぼしパック	3	3.6	しめじ	10	12	たまねぎ		30	38	たまねぎ	25	30
すりみそ	10.5	11.5	白ねぎ	10	12	国内産マッシュルームスライス(レトルト)		8	10	ゆでうずら卵(フレッシュ)	22	26
			三温糖	2	2.4	パセリ		1	1.2	中華用スープストック【5日②参照】	0.2	0.24
たら(角切り)	55	72	みりん	1.5	1.8	トマトダイス缶		6	7	うすくちしょうゆ	3.8	5
でんぷん	6	7.2	酒	2	2.4	トマトケチャップ【6日④参照】		13	15.5	塩	0.2	0.24
さつまいも(ダイス)	13	15	濃口醤油	7.5	9	②デミグラスソース		5	6	こしょう	0.02	0.03
青まめ	10	12			ウスターソース【6日⑤参照】		1	1.2	でんぷん	2	2.4	
大豆白絞油缶	7.9	9	きゅうり	37	45	③北海道シュレッドチーズ		1	1.2	純正ごま油	0.8	1
三温糖	2.3	2.76	①おいしい日向夏ドレッシング	2.5	3	④デーリィ高千穂生クリーム48		2	2.4			
濃口醤油	1.7	2			塩		0.1	0.12				
レモン汁(ポッカレモン)	2	2.4	②発芽玄米入平つくね	50	62.5	こしょう		0.01	0.02	①マロニー	4	5
みず	1.5	1.8			チキンスープ【1日②参照】		5	6	きゅうり	36	43	
①きざみ揚げ(カット油揚げ) 丸大豆、植物油脂(なたね)、凝固剤 (アレルギー表示:大豆)			①おいしい日向夏ドレッシング 食用植物油脂(なたね、大豆)、日向夏みかん果汁、調味酢(小麦)、しょうゆ(小麦、大豆)、調味料(アミノ酸等)、カラシ抽出物(大豆) (アレルギー表示:小麦、大豆)			キャベツ		25	30	ローズハムスライス(短冊)【1日⑤参照】	10	12
			②発芽玄米入り平つくね 鶏肉、パン粉(小麦)、粉末状大豆たん白(大豆)、でん粉(タピオカ、馬鈴薯)、玉ねぎ、豚脂、発芽玄米、食塩、砂糖、酵母エキス、香辛料(ペパー・ガーリック)(ソース)果糖ぶどう糖液糖、こいくちしょうゆ(小麦、大豆)、酵母エキス、発酵調味料、カツオブシエキス(小麦、大豆)、しょうゆ調味料(小麦、大豆)、増粘剤(加工でん粉)、水 (アレルギー表示:小麦、鶏肉、豚肉、大豆) ※乳成分、卵			きゅうり		28	34	三温糖	1	1.2
					ホールコーン缶		10	12	うすくちしょうゆ	3	3.2	
					サラダ油		1.5	1.8	酢	3	3.6	
					酢		2.4	2.9	純正ごま油	1	1.2	
					うすくちしょうゆ		0.45	0.55	②ソファール元気ヨーグルト	70	70	
					塩		0.22	0.26				
					こしょう		0.01	0.01	①マロニー じゃがいも澱粉、コーンスターチ、増粘剤、増粘多糖類(アレルギー表示:ー)			
					③北海道シュレッドチーズ ナチュラルチーズ(生乳・食塩)、セルロス(アレルギー表示:乳)				②ソファール元気ヨーグルト 脱脂粉乳、ぶどう糖果糖液糖、砂糖、全粉乳、ゼラチン、寒天、乳酸カルシウム、香料、ピロリン酸鉄(アレルギー表示:乳、ゼラチン)			
					④デーリィ高千穂生クリーム48 生乳(アレルギー表示:乳)							

※コンタミ・キャリア等由来

2月19日(月)		2月20日(火)		2月21日(水)		2月22日(木)	
白ごはん なめこ汁 豚肉と野菜の甘辛炒め		白ごはん キムチ汁 ゆでキャベツ(味付無) 一口チキン南蛮 一食タルタルソース 豆乳プリンタルト		白ごはん ぶた肉のごまみそ煮 和風和え		米粉パン クリームシチュー ツナサラダ	
精白米	70 90	精白米	70 90	精白米	70 90	①米粉パン	50 70
なめこ	8 10	豚ももスライス	8 10	豚ももスライス	33 43	鶏肉 もも 皮つき	28 34
たまねぎ	35 42	①白菜キムチ	13 15	国産おろしにんにく	0.25 0.3	じゃがいも	30 36
かぼちゃ(カット) 汁用	35 42	にんじん	17 20	三角こんにやく(小)	25 32.5	にんじん	20 24
きざみ揚げ(カット油揚げ)【13日①参照】	6 8	たまねぎ	25 30	ごぼう(乱切り)	20 26	たまねぎ	25 30
豆腐	22 26.5	太もやし	25 30	里いも(冷)2S	25 32.5	しめじ	18 22
ねぎ(冷凍)	2.5 3	ごぼう(ささがき)	12 14	たけのこ缶	25 32.5	蒸し白いんげん豆	8 10
にぼしパック	3 4	ねぎ(冷凍)	3 3.5	にんじん	15 19.5	パセリ	0.8 1
すりみそ	10 11.5	うすくちしょうゆ	4 5	(大冷)ミニ絹厚揚げ【5日①参照】	25 32.5	②クリームポタージュ	8 10
豚もも細切り	36 43	酒	1 1.2	にら	2.5 3.2	③ホワイトベース(レトルト)	17 20.5
サラダ油	0.8 0.9	中華用スープストック【5日②参照】	0.2 0.25	サラダ油	0.5 0.65	牛乳(調理)	20 25
生姜	1 1.2	食用植物油(なたね・大豆)	0.3 0.4	三温糖	2 2.6	デ-リ高干穂生カ-48【15日④参照】	6 7
国産おろしにんにく	0.2 0.3	ピクルス(きゅうり、たまねぎ)、卵、ぶどう糖果糖液糖、食塩、醸造酢、増粘剤(キサンタンガム、加工でん粉)、調味料(アミノ酸)、香辛料抽出物、水(アレルギー表示:卵・大豆)	36 43	すりみそ	6 7.8	チキンスープ【1日②参照】	8 10
ピーマン	4 5	キャベツ	0.18 0.23	すりごま	1.5 1.95	塩	0.2 0.24
たまねぎ	25 30	鶏肉 もも 皮つき	0.03 0.04	酒	2 2.6	こしょう	0.02 0.02
にんじん	15 18	塩	0.72 0.94	濃口醤油	2 2.6	サラダ油	0.8 1
千切り大根	3 3.6	こしょう	1.5 1.95	①ちくわ(卵抜き)	10 13	④ノンオイルまぐろチャック	12 15
ごぼう(ささがき)	13 16	酒	4.5 5.8	きゅうり	25 30	ミニブロッコリー	26 31
酒	1.2 1.5	小麦粉(薄力)	6 7.8	①ちくわ(卵抜き)	2 2.4	きゅうり	27 32
濃口醤油	4 4.8	でんぷん	4.5 5.85	酢	0.5 0.6	三温糖	1 1.2
三温糖	1.35 1.6	大豆白絞油缶	3 3.9	三温糖	2 2.4	酢	3 3.26
みりん	2.5 3	酢	1.5 0.95	うすくちしょうゆ	0.2 0.24	レモン汁(ポッカレモン)	0.2 0.24
いりごま	1.5 1.8	うすくちしょうゆ	8 8	塩		うすくちしょうゆ	2.3 2.8
		三温糖	25 25	①ちくわ(卵抜き)		③ホワイトベース(レトルト)	
		②1食タルタルソース(キューピー)		キントキダイすり身、ばれいしょ澱粉、小麦でん粉、植物油(なたね)、食塩、大豆たん白、ぶどう糖、発酵調味料、調味料(アミノ酸等)(牛肉、豚肉)、甘味料(ステビア)、キシロース、保存料(ソルビン酸)、水(アレルギー表示:小麦、大豆、牛肉、豚肉)		生クリーム、小麦粉、でん粉(とうもろこし)、全粉乳、ホワイトルウ(小麦粉、なたね油)、チキンエキス、牛乳、ナチュラルチーズ、バター、食塩、砂糖、香辛料(ローレル)、水(アレルギー表示:乳、小麦、鶏肉)	
		③お米de国産豆乳プリンタルト		※えび、かに		※えび、かに、卵、落花生	
						④ノンオイルまぐろチャック	
						まぐろ、野菜スープ、食塩、調味エキス、調味料(アミノ酸等)(大豆)、増粘剤(アミノ酸等)(アレルギー表示:大豆)	

※コンタミ・キャリー等由来

