

『2026年2月分 学校給食 献立及び材料表』 小学校中学年 関市学校給食センター (単位:グラム)

日	2月16日 月	2月17日 火	2月18日 水	2月19日 木	2月20日 金	2月24日 火	2月25日 水	2月26日 木	2月27日 金
献立及び材料	麦ごはん	麦ごはん	食パン	麦ごはん	麦ごはん	黒豆入りちらし寿司	コッペパン	麦ごはん	麦ごはん
	精米 70	精米 70	普通パン(粉65g) 65	精米 70	精米 70	なたね油 0.3	普通パン(粉55g) 55	精米 70	精米 70
	米粒麦 7	米粒麦 7	牛乳200ml	米粒麦 7	米粒麦 7	にんじん 12	牛乳200ml	米粒麦 7	米粒麦 7
	牛乳200ml	牛乳200ml	牛乳200ml	牛乳200ml	牛乳200ml	たけのこ 10	牛乳200ml	牛乳200ml	牛乳200ml
	牛乳200ml 206	牛乳200ml 206	明宝ソーセージ	牛乳200ml 206	牛乳200ml 206	れんこん 10	牛乳200ml	牛乳200ml 206	牛乳200ml 206
	円空里芋コロッケ	鶏肉のから揚げ	明宝ソーセージ 30	トラウトサーモンの塩焼き	チヨコタワー	油揚げ 3	あじのフィーレフライ 40	ハンバーグのたまねぎソース	たらのから揚げゆずソース
	円空里芋コロッケ 60	鶏むね肉 50	ジュリエンヌスープ	トラウトサーモンうす塩 50	煎り大豆 12	いんげん 5	なたね油 4	鶏豚ハンバーグ 60	たら角切りかたり粉付き 50
	なたね油 6	こいくちしようゆ 3	キャベツ 20	たぬき汁	三温糖 4.5	水 85	おひさまスープ	三温糖 1.5	なたね油 5
	なめこ汁	料理酒 1	にんじん 10	なたね油 0.25	純ココア 0.9	三温糖 6	なたね油 0.3	こいくちしようゆ 3	三温糖 4
	水 130	おろししょうが 0.3	じやがいも 20	おろししょうが 0.3	水 0.9	塩 0.4	たまねぎ 30	みりん 2	こいくちしようゆ 4
	だいこん 20	かたくり粉 10	だいこん 15	にんじん 15	カレーライス	穀物酢 10	じやがいも 30	炒めたまねぎ 10	みりん 1.7
	なめこ 10	なたね油 5	スープストック 1.2	こんにゃく 20	なたね油 0.25	料理酒 1	とうもろこし 10	かたくり粉 0.3	ゆず果汁 2
	油揚げ 5	かきたま汁	塩 0.1	えのきたけ 10	おろしにんにく 0.3	アルファ化米 50	こしよう 0.01	水 1	すまし汁
	豆腐 30	水 130	こしよう 0.01	油揚げ 3	豚もも肉 20	さけフレーク 10	スープストック 1.5	けんちん汁	水 130
	ミックスみそ 5	乾しいたけ 0.5	水 120	水 130	たまねぎ 40	黒豆 13	塩 0.1	なたね油 0.3	えのきたけ 5
	孫六みそ 3	たまねぎ 20	パセリ粉 0.02	ごぼう天 15	にんじん 15	牛乳200ml	水 130	鶏むね肉 10	しめじ 5
	液体だし 1.5	えのきたけ 10	チキンピーンズ	こいくちしようゆ 3.5	じやがいも 25	牛乳200ml 206	トマト水煮 20	ごぼう 5	かまぼこ 10
	こまつな 5	うすくちしようゆ 4.6	なたね油 0.3	液体だし 1.2	カレー・パウダー 0.1	鶏肉の照り焼き	トマトピューレー 5	だいこん 10	豆腐 30
	ひじきの煮物	液体だし	1.5	おろしにんにく 0.3	かたくり粉 0.6	水 66 鶏もも肉 60	オレガノチップ 0.01	こんにゃく 5	うすくちしようゆ 4.6
	なたね油 0.3	豆腐 20	鶏むね肉 20	溶き水 5	チャツネ 2	おろしにんにく 0.35	パセリ粉 0.01	水 110	液体だし 1.5
	にんじん 8	かたくり粉 1	たまねぎ 40	塩 0.3	ウスター・ソース 3	おろししょうが 0.3	ソースやきそば さといも	20	乾燥わかめ 0.5
	長ひじき 4	溶き水 5	マッシュルーム 8	ねぎ 5	米粉カレールウ 14.5	こいくちしようゆ 3	なたね油 0.3	豆腐 20	ねぎ 5
	れんこん 10	液卵 15	大豆水煮 23	豚キムチ	米粉 0.3	料理酒 1	豚もも肉 16	油揚げ 5	友禅ごはんの具
	こんにゃく 5	きんびらごぼう	三温糖 0.7	なたね油 0.5	溶き水 26	みりん 1	にんじん 10	三温糖 2	料理酒 4
	三温糖 1.8	なたね油 0.25	スープストック 0.3	豚もも肉 20	牛乳 20	三温糖 1	いきざみしょうが 0.5	みりん 1.2	三温糖 0.8
	こいくちしようゆ 1.8	ごぼう 25	こしよう 0.01	料理酒 1	だいこんサラダ	米粉 0.8	粉かつお 0.6	なばな 10	おろししょうが 0.8
	液体だし 0.4	にんじん 10	水 12	おろしにんにく 0.5	だいこん 40	なたね油 0.5	こしよう 0.01	なばな 17	りょくとうもやし 35
	水 5	こんにゃく 9	トマトケチャップ 1.5	こしよう 0.01	きゅうり 10	さつまいも入りみそ汁	キヤベツ 28	にんじん 5	鶏ミンチ 20
	いんげん 5	くきわかめ 10	トマトピューレー 14	たまねぎ 25	とうもろこし 5	だいこん 30	にんじん 35	にんじん 2	にんじん 35
	三温糖 2	デミグラスソース 1	白菜キムチ 6	うすくちしようゆ 2.5	さつまいも 20	やきそば麺 35	すりごま 2	いり卵 15	いり卵 15
	こいくちしようゆ 3.2	こいくちしようゆ 0.8	りょくとうもやし 25	三温糖 2	水 110	やきそば粉末ソース 2.8	こいくちしようゆ 2	みつば 5	みつば 5
	みりん 0.5	ハヤシルウ 2.9	こいくちしようゆ 4	塩 0.1	白菜 15	ミルメーク	三温糖 0.7		
	水 3	溶き水 8	三温糖 2	こしよう 0.01	ミックスみそ 7	ミルメークコーヒー 12.5			
	はんぺん 5	いちごジャム	みりん 0.1	なたね油 0.3	孫六みそ 2				
	ごま油 0.2	いちごジャム 15	えんどうのはるさめ 2	穀物酢 2	溶き水 13				
	いりごま 0.5		ごま油 1	液体だし 1					
					米粉りんごタルト				
					米粉りんごタルト 35				
エネルギー 塩分		エネルギー 塩分	エネルギー 塩分	エネルギー 塩分	エネルギー 塩分	エネルギー 塩分	エネルギー 塩分	エネルギー 塩分	エネルギー 塩分
608 2.2		630 2.3	650 3.1	618 2.4	624 2.4	691 2.6	656 3.2	604 1.6	629 2.9

* エネルギーの単位はkcalです。
* 塩分の単位はgです。

* 食材の分量は、小学校中学年の分量になっています。

* 入荷都合等により、献立主菜は材料を変更する場合もありますので、ご了承下さい。

* 八高都日等により、帆立もしくは木材を支度する場合もあります。ご了承ください。

* 学校給食の質を確保するため、食材費高騰分を公費負担しています

*学校給食で使用する加工食品の原材料についての明細は関市ホームページでお知らせしています

* X(旧twitter)で給食献立写真を掲載しています

*ご意見・ご不明な点などあれば、たら 関市学校給食センターまでご連絡ください。（0575-22-3588）



ホームページ



X (旧twitter)