※食物アレルギー確認用ではありません。アレルゲンは、週間献立表と原材料及びアレルギー表示一覧でご確認ください

		※食物アレルギー確認用ではありません。アレルゲンは、週間献立表と原材料及びアレルギー表示一覧でご確認くだ 献 立 材 料 名					
日(曜)	献立名	おもに体をつくるもとになる 食品(赤)	おもに体の調子を整えるもとになる食品(緑)	おもにエネルギーになる 食品(黄)	調味料等	エネルギー たんぱく質 脂質	
		牛乳·卵·肉·魚·大豆製品·海藻	野菜· きのこ· 果物	穀物· いも類· 種実類· 油脂類		カルシウム	
	牛乳	牛乳					
	ご飯			*		628	
3	いわしの生姜煮	いわし	生姜	砂糖 でん粉	しょうゆ みりん	24.7	
(月)	ごまあえ		ほうれん草 にんじん キャベツ も やし	砂糖 ごま	しょうゆ	20.9	
	みそ汁	豆腐 油揚げ みそ わかめ	玉ねぎ	じゃがいも	煮干し	427	
	節分豆	大豆					
	牛乳	牛乳					
	ご飯			*		624	
4	鶏肉のから揚げ	鶏肉	にんにく 生姜	米粉 でん粉 油	酒	24.2	
(火)	スパゲティ炒め		にんじん ピーマン 玉ねぎ にんに く	スパゲティ 油	ケチャップ ウスターソー ス	20.2	
	肉団子スープ	鶏肉	にんじん 玉ねぎ 生姜 白菜 も やし きくらげ	パン粉 でん粉 砂糖 春雨 ごま油	酒 しょうゆ 鶏がら	314	
	牛乳	牛乳		_ 0.7M			
	ご飯			*		561	
5	赤魚の香草焼き	赤魚			酒 香草焼きの素	23.1	
	かぼちゃのサラダ		かぼちゃ にんじん 枝豆 きゅうり	ノンエッグマヨネーズ		16.5	
	野菜スープ	鶏肉	にんじん パセリ 玉ねぎ しめじ	じゃがいも	しょうゆ 酒 鶏がら	268	
	牛乳	牛乳	キャベツ にんにく	<u>'</u>	0 00 00 00 00		
	ご飯	1 70		*		629	
e	春巻き	豚肉	にんじん キャベツ 生姜 しいたけ		1 , 2 , 6	21.3	
		MAPA	玉ねぎ	米粉油	しょうゆ	-	
(木)	中華あえ		小松菜 にんじん もやし にんじん チンゲン菜 生姜 にんに	砂糖でま油	しょうゆ 酢	21.8	
	八宝菜	豚肉 かまぼこ	く たけのこ 玉ねぎ きくらげ キャベツ	でん粉	酒 しょうゆ みりん 鶏 がら	295	
	牛乳	牛乳					
	黒糖パン			黒糖パン		609	
7	ペンネミートソース	豚肉 大豆	にんじん グリーンピース トマト にんにく 玉ねぎ	砂糖 ペンネ 油	赤ワイン ケチャップ ウ スターソース	26.0	
(金)	豆と野菜のサラダ	鶏肉	枝豆 ひよこ豆 青えんどう豆 赤いんげん豆 とうもろこし きゅうり キャベツ	ノンエッグマヨネーズ	ドレッシング	21.3	
	牛乳	上 牛乳				314	
	ご飯	1 70		*		589	
10	豚肉のバーベキューソース	豚肉	玉ねぎ 生姜 りんご にんにく レ	砂糖 でん粉	酒 しょうゆ	26.7	
	野菜とたくあんの昆布あえ	昆布	モン たくあん キャベツ きゅうり もや	ごま	しょうゆ	16.8	
(Д)	呉汁	大豆 豆腐 油揚げ みそ	し にんじん ねぎ ごぼう 大根	6	煮干し酒	377	
	牛乳	牛乳	ICTO OTO TIGO CIGO XIII		深「し 冶	377	
	麦ご飯	1 30		米麦		655	
12	チキンカレー	鶏肉	にんじん グリーンピース 玉ねぎ りんご にんにく 生姜	じゃがいも 油	カレールウ チャツネ ケ チャップ ウスターソース	1	
(7K)	 ツナと大根のサラダ	まぐろ油漬け	にんじん 大根 きゅうり とうも	ドレッシング	赤ワイン ドレッシング	19.0	
(<i>/</i> / <i>/</i>)	りんごゼリー	の \ ン/山/貝リ	ろこし	ゼリー	10000	264	
		4 🗊		セリー		264	
	牛乳 ~~~	牛乳		本		500	
10	ご飯	頭内 1, 2-	-/ -/	米の塩・デキ油	7.11 / 🌣 🗆	580	
	鶏肉のみそ漬け焼き	鶏肉みそ	にんにく 生姜	砂糖 ごま油	みりん 酒 しょうゆ	25.6	
(1)	おかかあえ	ちくわ かつお節	にんじん 小松菜 キャベツ もやし	砂糖	しょうゆ 酒 しょうゆ だし昆布	17.2	
	かきたま汁	卯 豆腐	にんじん ねぎ 玉ねぎ しいたけ	でん粉	煮干し	358	
	牛乳	牛乳		N/			
1,	ご飯	11.15.1		米		600	
	いわしフライ	いわし	たんじん 井戸 でばる こくにゃく	パン粉・小麦粉・油	× 7.11 / 1 · ·	24.5	
(金)	金平	牛肉	にんじん 枝豆 ごぼう こんにゃく にら にんじん 白菜キムチ にんに		酒 みりん しょうゆ 酒 みりん しょうゆ 煮	17.9	
	キムチ汁	豚肉 豆腐 みそ	く白菜しめじ	ごま油	T	330	

※食物アレルギー確認用ではありません。アレルゲンは、週間献立表と原材料及びアレルギー表示一覧でご確認ください

		※食物アレルギー確認用ではありません。アレルゲンは、週間献立表と原材料及びアレルギー表示一覧でご確認ください 献 立 材 料 名					
日 (曜)	献立名	おもに体をつくるもとになる 食品 (赤)	おもに体の調子を整えるもとになる 食品(緑)	おもにエネルギーになる 食品(黄)	調味料等	エネルギー たんぱく質 脂質	
		牛乳: 卵: 肉: 魚: 大豆製品: 海藻	野菜·きのこ·果物	穀物: いも類: 種実類: 油脂類		カルシウム	
	牛乳	牛乳				_	
	ご飯			*		605	
17	そぼろ丼の具	鶏肉 大豆	にんじん 枝豆 生姜	砂糖油	酒 しょうゆ	25.7	
(月)	れんこんとひじきのサラダ	まぐろ油漬け ひじき	れんこん キャベツ とうもろこし	ノンエッグマヨネーズ	ドレッシング	21.4	
	沢煮椀	豚肉	にんじん 小松菜 玉ねぎ もやし しいたけ	油	酒 しょうゆ 煮干し	295	
	牛乳	牛乳					
	ご飯			*		642	
18	鶏肉のチリソースかけ	鶏肉	にんにく 生姜	でん粉 米粉 砂糖 油	酒 ケチャップ トウバン ジャン	23.7	
(火)	中華風酢の物		にんじん キャベツ きくらげ	春雨 砂糖 ごま油	酢 しょうゆ	20.9	
	卵スープ	卵 豆腐 かに風味かまぼこ	ねぎ 玉ねぎ	でん粉	酒 しょうゆ 鶏がら	317	
	牛乳	牛乳				 	
	ご飯			*		565	
19	納豆	納豆				24.9	
(水)	肉じゃが	豚肉	にんじん グリーンピース 生姜 玉 ねぎ こんにゃく しいたけ	砂糖 じゃがいも 油	酒 しょうゆ みりん	13.4	
	つみれ汁	 エソ 豆腐 わかめ	にんじん ほうれん草 とうもろこし 玉ねぎ えのき	でん粉の砂糖の油	酒 しょうゆ 煮干し だし昆布	339	
			146 VA		し比和		
	ご飯			*		613	
20	├────────────────────────────────────	豚肉	<u></u> 玉ねぎ	砂糖 でん粉 油	酒 しょうゆ ケチャップ ウスターソース 赤ワイン	26.9	
(木)	マカロニサラダ	まぐろ油漬け	 枝豆 きゅうり とうもろこし	マカロニ ドレッシング	ラスダーノース 赤りイン	17.7	
(-1-)	大根とキャベツのスープ	鶏肉	にんじん パセリ 大根 キャベツ		 酒 鶏がら	266	
	牛乳 :************************************	4乳	玉ねぎ しめじ にんにく		7日 大時 20・20	200	
	十乳			*		635	
21	さばの竜田揚げ	さば	生姜	でん粉 米粉 油	酒 しょうゆ	25.7	
	切干大根の炒め煮	さつま揚げ			酒 しょうゆ みりん し	20.9	
(312)				17 The	いたけだし		
	厚揚げのみそ汁	厚揚げるみそっわかめ	キャベツ 玉ねぎ		煮干し	295	
	牛乳	牛乳		N/		-	
	ご飯			米 じゃがいも 砂糖 パン粉		624	
25	コロッケ	牛肉	玉ねぎ	小麦粉油	しょうゆ	21.3	
(火)	磯煮	さつま揚げ 大豆 油揚げ ひじき	にんじん 枝豆	砂糖油	酒 しょうゆ みりん し いたけだし	21.2	
	鶏ごぼう汁	鶏肉 厚揚げ	にんじん ねぎ ごぼう しいたけ	油	酒 しょうゆ みりん 煮 干し だし昆布	306	
	牛乳	牛乳					
	ご飯			*		588	
26	ビビンバ丼の具	豚肉	にんじん 小松菜 にんにく 生姜 もやし	砂糖 ごま油	酒 トウバンジャン しょ うゆ みりん 酢	27.1	
(水)	わかめスープ	豆腐 かまぼこ わかめ	にんじん きくらげ 玉ねぎ	ごま油	しょうゆ 酒 鶏がら	19.1	
	かりかりいりこ	いりこ		砂糖 ごま	しょうゆ みりん	388	
	牛乳	牛乳					
	ご飯			*		583	
27	豚肉の生姜炒め	豚肉	玉ねぎ 生姜	砂糖 でん粉 ごま油 油	酒 しょうゆ みりん	26.4	
(木)	香味あえ	ちくわ	にんじん しそ キャベツ きゅうり もやし	砂糖	しょうゆ ねり梅	16.3	
	じゃがいものみそ汁	豆腐 油揚げ みそ	ねぎ 玉ねぎ しめじ	じゃがいも	煮干し	324	
	牛乳	牛乳				 	
	ご飯			*		607	
28	鶏肉のピザソース焼き	鶏肉	にんにく		酒 ピザソース ケチャッ プ	24.0	
	ごぼうサラダ	まぐろ油漬け	きゅうり キャベツ とうもろこし	 ごま	1	22.9	
(w)			ごぼう チンゲン菜 玉ねぎ もやし きく	ごま油		-	
	チンゲン菜のスープ	豚肉 豆腐	らげ	こま油	酒 しょうゆ 鶏がら	332	

【小学校用】

令和7年

2月 給食献立表

唐津市東部学校給食センター

※食物アレルギー確認用ではありません。アレルゲンは、週間献立表と原材料及びアレルギー表示一覧でご確認ください

		***************************************		7 = 10:1 (<u>Classical Parameter 11:11:10</u>	7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7 7	
日 (曜)	献立名	献立材料名				
		おもに体をつくるもとになる 食品(赤)	おもに体の調子を整えるもとになる 食品(緑)	おもにエネルギーになる 食品(黄)	調味料等	エネルギー たんぱく質 脂質
		牛乳· 卵· 肉· 魚· 大豆製品· 海藻	野菜・きのこ・果物	穀物: いも類: 種実類: 油脂類		カルシウム

調味料の塩、こしょうの表示はしていません