

令和8年2月分 茜部小学校給食献立材料表

アレルゲンマーク (◎…卵, □…乳 (飲用牛乳を除く), ●…豆乳, ∞…ナツツ, ○…魚卵, ☀…甲殻・頭足類(エビ・カニ・たこ・いか), Ⓜ…貝, Ⓝ…果物) ☆年間物資 ★月別物資

茜部小	2月 2日(月) No. 6	3日(火) No. 1	4日(水) No. 8	5日(木) No. 3	6日(金) No. 9
使 用 食 材	<牛乳>□ <☆米飯> <和風ハンバーグ> ★ハンバーグ たまねぎ しょうが 砂糖 ☆しょうゆ ☆本みりん <切り干し大根の煮つけ> サラダ油 切り干し大根 干しいたけ にんじん ☆油揚げ 砂糖 ☆しょうゆ けずり節 <錦糸卵のすまし汁> にんじん えのきだけ けずり節 塩 ☆うすくちしょうゆ ☆豆腐 こまつな ★錦糸卵◎	<牛乳>□ <☆米飯> <小イワシのごまだれ> 小イワシ●✿ しょうが ☆調味酒 でん粉 米粉 油 ☆しょうゆ ☆調味酒 砂糖 白ごま、 <白菜の煮びたし> はくさい にんじん しめじ けずり節 ☆本みりん ☆うすくちしょうゆ こまつな <岐福味噌汁> ごぼう ☆こんにゃく 大根 さといも けずり節 ☆赤みそ ☆豆腐 ねぎ <いり豆> 大豆	<牛乳>□ <☆ソフト麺>○ <カレーソース> サラダ油 にんにく 鶏肉 たまねぎ にんじん ☆洋風スープの素 塩 ☆こしょう ☆ケチャップ ★カレー粉 ★ウスターーソース <★マーガリン> 小麦粉○ 脱脂粉乳□ <さつまいもチップス> さつまいも 油 塩 <大根と水菜のサラダ> 大根 とうもろこし みずな 【別配缶】 ★ドレッシング（ごま）、	<牛乳>□ <☆米飯> <豚肉の味噌炒め> サラダ油 県産豚肉 ねぎ にんじん キャベツ ☆赤みそ ☆しょうゆ ☆調味酒 砂糖 でん粉 <ひじきと大豆の煮物> 大豆 砂糖 ☆しょうゆ サラダ油 ひじき にんじん けずり節 砂糖 ☆しょうゆ ☆油揚げ さやいんげん <みぞれ汁> 大根 えのきだけ 干しいたけ けずり節 塩 ☆うすくちしょうゆ ☆豆腐 ★かまぼこ	<牛乳>□ <☆食パン>□○ <チリコンカン> サラダ油 県産豚肉 赤とうがらし にんにく たまねぎ 金時豆 ★ウスターーソース ★☆ケチャップ 塩 ☆こしょう ★チリパウダー <キャベツのソテー> サラダ油 キャベツ とうもろこし ★魚のオイル漬け ☆洋風スープの素 塩 ☆こしょう <ポテトスープ> サラダ油 ☆ベーコン たまねぎ にんじん じゃがいも ☆洋風スープの素 塩 ☆こしょう
	種別	種別	種別	種別	種別
	◎ 卵		□ 乳(飲用牛乳を除く)		□ 乳(飲用牛乳を除く)
			○ 小麦・大麦(調味料を除く)		○ 小麦・大麦(調味料を除く)
			☀ 魚全般(だし・レトルトを除く)		
			● 魚卵		

アレルゲンマーク (◎…卵、○…乳(飲用乳を除く)、●…豆乳、∞…ナツツ、○…魚卵、○…甲殻・頭足類(エビ・カニ・たこ・いか)、○…貝、●…果物) ☆年間物資 ★月別物資

令和8年2月分 茜部小学校給食献立材料表

アレルゲンマーク (◎…卵, □…乳(飲用乳を除く), ●…豆乳, ○…ナツツ, ◉…魚卵, ☀…甲殻・頭足類(エビ・カニ・たこ・いか), ⚪…貝, 🍂…果物) ☆年間物資 ★月別物資

茜部小	17日(火) No. 14	18日(水) No. 16	19日(木) No. 12	20日(金) No. 17	24日(火) No. 2
使 用 食 材 材	<牛乳>□ 大豆 ごぼう たまねぎ ★くきわかめ ☆調味酒 小麦粉○ 米粉 塩 油	<牛乳>□ ☆米飯> <ハヤシライス> サラダ油 県産豚肉 塩 ☆こしょう たまねぎ にんじん じゃがいも ★☆ケチャップ ★ウスターーソース 塩 ☆洋風スープの素 ☆デミグラスソース○ 小麦粉○ ★★マーガリン□	<牛乳>□ サワラの磯辺揚げ> サワラ☑ ☆調味酒 ★青のり粉 小麦粉○ 米粉 油	<牛乳>□ ☆一食中華麺>○ サラダ油 県産豚肉 ☆調味酒 にんにく しょうが ☆しょうゆ ほしきくらげ にんじん 太もやし はくさい ☆★鶏ガラスープの素 ☆こしょう ☆赤みそ ☆白みそ ねぎ	<牛乳>□ 三色ごはん> サラダ油 しょうが 鶏肉 砂糖 ☆しょうゆ さやいんげん 【別配缶】 ★いり卵◎
	<大根と豚肉の煮物> 県産豚肉 大根 にんじん 砂糖 ☆しょうゆ ☆本みりん 塩	<豆のマリネ> 大豆 砂糖 ☆うすくちしょうゆ たまねぎ にんじん サラダ油 砂糖 塩 ☆こしょう 酢	<打ち込み汁> 鶏肉 干しいたけ ☆こんにゃく 大根 にんじん ★煮干し ☆白みそ ☆油揚げ ★冷凍うどん○ ねぎ	<コロッケ> ★コロッケ○ 油	<ツナじゃが> サラダ油 たまねぎ にんじん じゃがいも ★魚のオイル漬け けずり節 砂糖 ☆しょうゆ
	<厚揚げの味噌汁> えのきだけ けずり節 ☆赤みそ ☆白みそ ★厚揚げ(冷) キャベツ ねぎ	<フルーツゼリー> ★バイン(レトルト) 🍉 ★ダイスゼリー(いちご) 🍓 ★ダイスゼリー(りんご) 🍎	<切り干し大根の中華炒め> ごま油 切り干し大根 塩 ☆★鶏ガラスープの素 ☆こしょう ★オイスターーソース○ ☆しょうゆ ☆厚揚げ チンゲンサイ	<切り干し大根の岐福味噌汁> 切り干し大根 けずり節 ☆赤みそ ☆豆腐 ☆油揚げ ★カットわかめ こまつな	
	種別	種別	種別	種別	種別
	◎ 卵	□ 乳(飲用牛乳を除く)			◎ 卵
	● 豆乳				
	○ 小麦・大麦(調味料を除く)	○ 小麦・大麦(調味料を除く)	○ 小麦・大麦(調味料を除く)	○ 小麦・大麦(調味料を除く)	
			☀ 魚全般(だし・レトルトを除く)		
				⌚ 貝類	
		🍂 果物			

令和8年2月分 茜部小学校給食献立材料表

アレルゲンマーク (◎…卵, □…乳(飲用牛乳を除く), ●…豆乳, ∞…ナツツ, ○…魚卵, ☀…甲殻・頭足類(エビ・カニ・たこ・いか), Ⓜ…貝, 🍐…果物) ☆年間物資 ★月別物資

茜部小	25日(水) No. 18	26日(木) No. 15	27日(金) No. 13		
使 用 食 材	<p><牛乳> □ <☆黒パン> □ ○</p> <p><肉団子のカレー煮> サラダ油 たまねぎ にんじん ★肉団子 ★トマトピューレ ★★ケチャップ ☆カレー粉 ★ウスターーソース 砂糖 でん粉</p> <p><カラフルポテト> サラダ油 にんじん とうもろこし 枝豆むきみ ☆洋風スープの素 塩 ☆こしょう じゃがいも</p> <p><かぶと白菜のスープ> ☆ベーコン はくさい ☆洋風スープの素 塩 ☆こしょう かぶ</p>	<p><牛乳> □ <☆米飯></p> <p><豚肉のあんからめ> 県産豚肉 ☆調味酒 しょうが ☆しょうゆ 米粉 でん粉 油 ★ウスターーソース 砂糖 ☆しょうゆ ★★鶏ガラスープの素 でん粉 ごま油 水</p> <p><おひたし> 太もやし けずり節 ☆本みりん ☆うすくちしょうゆ ほうれん草</p> <p><のっつい汁> ごぼう 大根 にんじん さといも ★角切昆布 けずり節 ☆しょうゆ 塩 ☆油揚げ ☆豆腐</p>	<p><牛乳> □ <揚げパン> ☆小型パン □ ○【高学年】 油 ★シナモンシュガー</p> <p><焼きビーフン> サラダ油 県産豚肉 しょうが ねぎ ☆しょうゆ ☆調味酒 ☆だけのこ(レトルト) 干しいたけ たまねぎ にんじん キャベツ</p> <p>☆★鶏ガラスープの素 砂糖 塩 ☆こしょう ☆しょうゆ ☆ビーフン</p> <p><杏仁豆腐> ★パイン(レトルト) 🍐 ★杏仁寒天 □ ☆黄桃(レトルト) 🍐</p>		
	種別	種別	種別	種別	種別
◎ ア レ ル ゲ ン	□ 乳(飲用牛乳を除く)	□ 乳(飲用牛乳を除く)	□ 乳(飲用牛乳を除く)		
● ∞	○小麦・大麦(調味料を除く)		○小麦・大麦(調味料を除く)		
○ ✿					
✿ ○					
✿ ✿					
✿			🍐 果物		

令和8年2月分 茜部小学校給食献立材料表

アレルゲンマーク (○…卵、△…乳(飲用乳を除く)●…豆乳、∞…ナツツ、◎…魚卵、△…甲殻・頭足類(エビ・カニ・たこ・いか)、○…貝、◎…果物) ☆年間物資 ★月別物資