

令和8年2月分 茜部小学校給食献立材料表

アレルギーマーク (㉟…卵、㉞…乳(飲用乳を除く)、●…豆乳、∞…ナッツ、●…魚卵、㉟…甲殻・頭足類(エビ・カニ・たこ・いか)、㉟…貝、●…果物) ☆年間物資 ★月別物資

茜部小	9日(月) No. 4	10日(火) No. 10	12日(木) No. 7	13日(金) No. 5	16日(月) No. 11
使 用 食 材	<牛乳>㉞	<牛乳>㉞	<牛乳>㉞	<牛乳>㉞	<牛乳>㉞
	<☆米飯>	<☆米飯>	<☆米飯>	<☆コッペパン>㉞○	<☆米飯>
	<サバの味噌煮>	<マンドゥ>	<関東煮>	<コーンシチュー>	<郡上味噌いちゃん>
	サバ㉞	★ギョーザ○ 油	☆こんにゃく 大根 さといも ★角切昆布 けずり節 砂糖 ☆本みりん ☆しょうゆ ★がんとどき ★玉はんぺん さやいんげん	サラダ油 鶏肉 塩 ☆こしょう たまねぎ にんじん じゃがいも ★コーンペースト とうもろこし ☆洋風スープの素 塩 ☆こしょう	サラダ油 鶏肉 しょうが にんにく たまねぎ キャベツ 太もやし ☆しょうゆ ☆調味酒 ☆本みりん 砂糖 ★郡上味噌○
	<炒めなます> サラダ油 大根 にんじん ☆油揚げ 砂糖 ☆本みりん ☆調味酒 ☆しょうゆ 酢 塩	<豆腐チゲ> ごま油 県産豚肉 しょうが 干しいたけ えのきだけ はくさい ★白菜キムチ ☆調味酒 ☆しょうゆ ☆コチュジャン ☆★鶏ガラスープの素 ☆しょうゆ ★豆腐(冷) にら	<厚焼き卵> ★厚焼き卵㉟	☆★マーガリン㉞ 小麦粉○ ★☆サイコロチーズ㉞ 脱脂粉乳㉞	★郡上味噌○ ☆赤みそ
	<こぼ汁> ごぼう にんじん さといも せん切り昆布 はくさい けずり節 塩 ☆しょうゆ ★厚揚げ(冷)	<ナムル> ごま油 にんじん 太もやし ☆しょうゆ 砂糖 ほうれん草 白ごま、	<ごまあえ> にんじん 太もやし けずり節 ☆うすくちしょうゆ こまつな すりごま、	☆★ママーガリン㉞ 小麦粉○ ★☆サイコロチーズ㉞ 脱脂粉乳㉞	<つき大根の炒め煮> サラダ油 大根 にんじん ☆油揚げ 砂糖 ☆しょうゆ ☆調味酒
			<納豆> ★糸引き納豆○	<ココアビーンズ> 大豆 でん粉 米粉 油 ★ココアシュガー∞	<かきたま汁> えのきだけ けずり節 塩 ☆うすくちしょうゆ ☆豆腐 でん粉 ☆液卵㉟ ほうれん草
				<ブロッコリーのソテー> サラダ油 キャベツ ブロッコリー ☆洋風スープの素 塩 ☆こしょう	
	種別	種別	種別	種別	種別
ア レ ル ゲ ン			㉟ 卵	㉞ 乳(飲用牛乳を除く)	㉟ 卵
		○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)
				∞ナッツ	
	㉞ 魚全般(だし・レトルトを除く)				

令和8年2月分 茜部小学校給食献立材料表

アレルギーマーク (🍳…卵 🥛…乳 (飲用乳を除く) ●…豆乳 ∞…ナッツ 🐟…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	<牛乳> 🍳	<牛乳> 🍳	<牛乳> 🍳	<牛乳> 🍳	<牛乳> 🍳
	<☆米飯>	<☆米飯>	<☆米飯>	<☆一食中華麺> ○	<☆米飯>
	<かき揚げ>	<ハヤシライス>	<サワラの磯辺揚げ>	<味噌ラーメン>	<三色ごはん>
	大豆	サラダ油	サワラ 🐟	サラダ油	サラダ油
	ごぼう	県産豚肉	☆調味酒	県産豚肉	しょうが
	たまねぎ	塩	★青のり粉	☆調味酒	鶏肉
	★くきわかめ	☆こしょう	小麦粉 ○	にんにく	砂糖
	☆調味酒	たまねぎ	米粉	しょうが	☆しょうゆ
	小麦粉 ○	にんじん	油	☆しょうゆ	さやいんげん
	米粉	じゃがいも	<菜の花のおかかあえ>	ほしきくらげ	【別配缶】
	塩	★☆ケチャップ	太もやし	にんじん	★いり卵 🍳
	油	★ウスターソース	とうもろこし	太もやし	
	<大根と豚肉の煮物>	塩	☆本みりん	はくさい	<ツナじゃが>
	県産豚肉	☆洋風スープの素	☆うすくちしょうゆ	☆★鶏ガラスープの素	サラダ油
	大根	☆デミグラスソース ○	なばな	☆こしょう	たまねぎ
	にんじん	小麦粉 ○	★花かつお	☆赤みそ	にんじん
	砂糖	☆★マーガリン 🍳	<打ち込み汁>	☆白みそ	じゃがいも
	☆しょうゆ	<豆のマリネ>	鶏肉	ねぎ	★魚のオイル漬け
	☆本みりん	大豆	干しいたけ	<コロッケ>	けずり節
	塩	砂糖	☆こんにゃく	★コロッケ ○	砂糖
	<厚揚げの味噌汁>	☆うすくちしょうゆ	大根	油	☆しょうゆ
	えのきだけ	たまねぎ	にんじん	<切り干し大根の中華炒め>	<切り干し大根の岐福味噌汁>
	けずり節	にんじん	★煮干し	ごま油	切り干し大根
	☆赤みそ	サラダ油	☆白みそ	切り干し大根	けずり節
	☆白みそ	砂糖	☆油揚げ	塩	☆赤みそ
	★厚揚げ(冷)	塩	★冷凍うどん ○	☆★鶏ガラスープの素	☆豆腐
	キャベツ	☆こしょう	ねぎ	☆こしょう	☆油揚げ
	ねぎ	酢	<フルーツゼリー>	★オイスターソース 🐚	★カットわかめ
			★パイン(レトルト) 🍌	☆しょうゆ	こまつな
			★ダイスゼリー(いちご) 🍓	☆厚揚げ	
			★ダイスゼリー(りんご) 🍏	チンゲンサイ	
ア レ ル ゲ ン	種別	種別	種別	種別	種別
		🥛 乳(飲用牛乳を除く)			🍳 卵
	○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			

歯部小	25日(水)	26日(木)	27日(金)			
	No. 18	No. 15	No. 13			
使用食材	<牛乳> ㊤	<牛乳> ㊤	<牛乳> ㊤			
	<☆黒パン> ㊤○	<☆米飯>	<揚げパン>			
	<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 ★ウスターソース 砂糖 でん粉	<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 ★ウスターソース 砂糖 ☆しょうゆ ☆★鶏ガラスープの素 でん粉 ごま油	☆小型パン ㊤○【高学年】 油 ★シナモンシュガー <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 ☆たけのこ(レトルト) 干しいたけ たまねぎ にんじん キャベツ ☆★鶏ガラスープの素 砂糖 塩 ☆こしょう ☆しょうゆ ☆ビーフン			
	<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	水 <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				
	<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	<のっぺい汁> 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	<杏仁豆腐> ★パイン(レトルト) ㊤ ★杏仁寒天 ㊤ ☆黄桃(レトルト) ㊤			
	種別	種別	種別	種別	種別	
	アレルギー	㊤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

アレルギーマーク（☼…卵、🥛…乳（飲用乳を除く）、●…豆乳、∞…ナッツ、🐟…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	
使 用 食 材	
	種別
ア レ ル ゲ ン	☼
	🥛
	●
	∞
	🐟
	🐚
	🐌
	🍎
	🍌
	🍓