

詳細献立表

1 / 3 ページ

一小・二小・三小・四小・五小

* () 内の g 数は中学年一人あたりの使用量です。低学年量は0.8倍、高学年量は1.21倍になります。
また、使用量はあくまで目安です。仕入れ・配食等の状況により変わりますので、ご了承ください。

令和 8年 2月 1日 ~ 令和 8年 2月 28日分

調理場名: 東大和市学校給食センター コース名: A

| 日付 | 料理名 | 材料名 |
|------|-------------|--|
| 2(月) | ごはん | 精白米(70g) |
| | 牛乳 | 普通牛乳(206g) |
| | 節分汁 | なたね油(0.5g), しょうが(0.5g), 若鶏もも 皮つき(12g), にんじん(5g), だいこん(10g), じやがいも(10g), ちらしかまぼこ(5g), 油揚げ(4g), 冷凍蒸し大豆(10g), 剥り節 かつお(3g), こいくちしょうゆ(4.4g), 本みりん(1.5g), 根深ねぎ(8g), こまつな(10g), 片栗粉(0.8g), 水(100g) |
| | 鰯の蒲焼き風 | まいわし(30g), こいくちしょうゆ(1.5g), しょうが(1g), 本みりん(1.5g), 清酒 上撰(1g), 薄力粉 1等(4.2g), 片栗粉(3.1g), なたね油(8g), 三温糖(2.2g), こいくちしょうゆ(2g), 清酒 本醸造酒(1g), 本みりん(0.8g), 水(6.5g), ごま いり(1g) |
| | えのきサラダ | えのきたけ(15g), キャベツ(35g), もやし(5g), にんじん(5g) |
| | *和風ドレッシング | 和風ドレッシング(6g) |
| 3(火) | ごはん | 精白米(70g) |
| | 牛乳 | 普通牛乳(206g) |
| | かきたま汁 | 水(120g), 剥り節 かつお(3g), だし昆布(0.5g), 若鶏もも 皮つき(10g), にんじん(8g), えのきたけ(10g), 木綿豆腐(12g), 粗塩(0.5g), こいくちしょうゆ(2g), 清酒 上撰(1g), 片栗粉(0.5g), 卵(15g), 根深ねぎ(5g) |
| | 鶏肉の梅しそ焼き | 若鶏もも 皮なし(60g), 練り梅(2g), 清酒 本醸造酒(2g), ゆかり(0.4g), こいくちしょうゆ(2g), なたね油(0.5g) |
| | うど入りきんぴら | なたね油(0.4g), にんじん(8g), 豚もも 脂身つき(10g), こんにゃく(6g), ごぼう(12g), うど(8g), さつま揚げ(10g), 本みりん(1g), 三温糖(0.5g), こいくちしょうゆ(3g), 冷凍いんげん(3g), ごま いり(0.5g), とうがらし(0.01g), ごま油(0.3g) |
| | パンプキンパン | パンプキンパン(75g) |
| 4(水) | 牛乳 | 普通牛乳(206g) |
| | ピーツ入りボルシチ | なたね油(0.5g), にんにく(0.3g), 豚かた 脂身なし(40g), 赤ワイン(5g), たまねぎ(45g), にんじん(15g), キャベツ(20g), マッシュルーム 水煮缶詰(5g), 水(80g), ピーツパウダー(0.1g), 鶏ガラスープ缶(15g), 粗塩(0.15g), 白こしょう(0.02g), 三温糖(0.4g), トマトケチャップ(13g), 中濃ソース(4g), トマトピューレ(7g), 薄力粉 1等(4g), なたね油(4g) |
| | ジャーマンポテト | にんにく(0.3g), ベーコン(5g), たまねぎ(20g), じやがいも(50g), 冷凍いんげん(4g), 粗塩(0.25g), 荒挽き粒黒こしょう(0.01g) |
| | いよかん(生) | いよかん(50g) |
| | ゆかりごはん | 精白米(67g), ゆかり(1g) |
| | 牛乳 | 普通牛乳(206g) |
| 5(木) | 吳汁 | 水(110g), 剥り節 かつお(3g), ごぼう(8g), にんじん(10g), だいこん(10g), じやがいも(15g), 冷凍蒸し大豆(15g), 根深ねぎ(7g), 白みそ(10g) |
| | 手作り里芋コロッケ | なたね油(0.3g), 豚ひき肉(15g), たまねぎ(10g), さといも(20g), さといもペースト(40g), 乾燥マッシュポテト(4g), こいくちしょうゆ(0.5g), 三温糖(0.2g), 粗塩(0.4g), 白こしょう(0.04g), 薄力粉 1等(7g), 水(3g), パン粉(乾燥)(10g), なたね油(6g) |
| | *ソース | 中濃ソース(5g) |
| | ヤングコーンサラダ | キャベツ(10g), にんじん(10g), ヤングコーン缶(20g) |
| | *たまねぎドレッシング | たまねぎドレッシング(6g) |
| | ごはん | 精白米(72g) |
| 6(金) | 牛乳 | 普通牛乳(206g) |
| | 丸ごとわかめの味噌汁 | 削り節 かつお(2g), だし昆布(0.5g), 水(120g), だいこん(10g), じやがいも(15g), えのきたけ(5g), カットわかめ(0.35g), くきわかめ(4g), めかぶわかめ(6g), 油揚げ(10g), 赤みそ(4g), 白みそ(5g), 根深ねぎ(7g) |
| | 鯖のカレー焼き | さば(50g), こいくちしょうゆ(2.3g), 本みりん(0.9g), 三温糖(0.4g), 清酒 本醸造酒(0.5g), しょうが(0.5g), カレー粉(0.2g) |
| | 白菜のおかか和え | はくさい(45g), ほうれん草(7g), にんじん(8g) |
| | *おかか | かつお節(1g) |
| | *しょうゆ | こいくちしょうゆ(3g) |
| 9(月) | 朝焼き食パン | 食パン(75g) |
| | 牛乳 | 普通牛乳(206g) |
| | 白菜と肉団子のスープ | なたね油(0.5g), にんじん(10g), えのきたけ(5g), 清酒 本醸造酒(1g), 鶏ガラスープ缶(20g), 水(100g), 粗塩(0.4g), 白こしょう(0.02g), こいくちしょうゆ(1g), はくさい(25g), 鶏団子(50g), こまつな(10g), 根深ねぎ(5g), ごま油(0.3g) |
| | コロコロソテー | なたね油(0.5g), ウインナー(25g), 冷凍ホールコーン(10g), にんじん(10g), 冷凍むき枝豆(10g), 粗塩(0.3g), 白こしょう(0.01g) |
| | ももジャム | 白桃缶(30g), グラニュー糖(4.8g), レモン果汁(1g), くず粉(0.5g) |

詳細献立表

2 / 3 ページ

一小・二小・三小・四小・五小

* () 内の g 数は中学年一人あたりの使用量です。低学年量は0.8倍、高学年量は1.21倍になります。
また、使用量はあくまで目安です。仕入れ・配食等の状況により変わりますので、ご了承ください。

令和 8年 2月 1日 ~ 令和 8年 2月 28日 分

調理場名: 東大和市学校給食センター コース名: A

| 日付 | 料理名 | 材料名 |
|---------|----------------------------------|---|
| 10(火) | 鶏ごぼうごはん | 精白米(65g), もち米(5g), 強化米(0.5g), 清酒 本醸造酒(0.6g), 粗塩(0.1g), こいくちしようゆ(1g), なたね油(0.3g), 若鶏もも 皮なし(12g), ごぼう(8g), にんじん(5g), 三温糖(1g), こいくちしようゆ(1.5g), 粗塩(0.2g), 本みりん(1g), 清酒 本醸造酒(3g) |
| | 牛乳 | 普通牛乳(206g) |
| | 沢煮椀 | だし昆布(1g), 水(130g), 削り節 かつお(2g), なたね油(0.2g), 若鶏もも 皮つき(10g), 清酒 上撰(1g), だいこん(15g), えのきたけ(5g), 干しいたけ(0.4g), 油揚げ(5g), 根深ねぎ(6g), 粗塩(0.4g), 白こしょう(0.01g), うすくちしようゆ(2.2g), ほうれん草(6g) |
| | ししゃものお茶焼き (低1・中高2) | ししゃも(40g), なたね油(2g), ごま いり(2g), せん茶 茶葉(1g) |
| | 切干大根の塩炒め | 切干しだいこん(4g), さつま揚げ(12g), にんじん(5g), 根深ねぎ(5g), もやし(15g), ごま油(0.8g), こいくちしようゆ(1.5g), 粗塩(0.4g), 黒こしょう(0.01g), 清酒 本醸造酒(1.5g) |
| 12(木) | ごはん | 精白米(75g) |
| | 牛乳 | 普通牛乳(206g) |
| | 回鍋肉 | なたね油(0.5g), 豚もも 脂身つき(40g), 清酒 本醸造酒(0.5g), にんにく(0.3g), キャベツ(40g), にんじん(18g), 根深ねぎ(6g), 冷凍蒸し大豆(5g), 赤みそ(5g), 八丁みそ(1.2g), 清酒 本醸造酒(0.5g), 三温糖(0.9g), 本みりん(0.4g), こいくちしようゆ(1g), とうがらし(0.01g), 豚ガラスープ缶(10g), 片栗粉(1.5g), 水(3g) |
| | 豆もやしのナムル | だいだいもやし(35g), にんじん(5g), ほうれん草(10g), ごま いり(1.5g) |
| | *中華ドレッシング | 中華ドレッシング(6g) |
| 13(金) | みかん (生) | みかん(50g) |
| | わかめうどん | 水(90g), 削り節 かつお(3g), さば節(3g), だし昆布(0.5g), 若鶏もも 皮つき(15g), ぶなしめじ(8g), にんじん(10g), かまぼこ(8g), 三温糖(0.8g), 本みりん(3g), 粗塩(0.55g), こいくちしようゆ(6g), 根深ねぎ(7g), こまつな(8g), カットわかめ(0.5g), 冷凍うどん(135g), なたね油(1.5g) *うどんとつゆは別配です。 |
| | 牛乳 | 普通牛乳(206g) |
| | かしわ天 | 若鶏ささ身(40g), 薄力粉(13g), 粗塩(0.05g), なたね油(5g) |
| | フルーツポンチ | パイナップル缶詰(15g), りんご缶詰(10g), 白桃缶(15g), カクテルゼリー(15g) |
| 16(月) | わかめごはん | 精白米(67g), 炊きこみ わかめ(2g) |
| | 牛乳 | 普通牛乳(206g) |
| | 手作りすいとん | 水(100g), 削り節 かつお(1.5g), だし昆布(1g), なたね油(0.4g), 若鶏もも 皮つき(12g), にんじん(12g), ごぼう(5g), 干しいたけ(0.5g), だいこん(25g), 薄力粉 1等(15g), 水(5g), 粗塩(0.6g), こいくちしようゆ(4g), 根深ねぎ(3g) |
| | 鮭の味噌ノンエッグマヨネーズ焼き | さけ(50g), 清酒 本醸造酒(1g), 白みそ(3g), ノンエッグマヨネーズ(4g) |
| | キャベツ炒めのおかか和え | なたね油(0.4g), にんじん(5g), キャベツ(30g), こまつな(15g), 油揚げ(6g), 粗塩(0.1g), 白こしょう(0.01g), こいくちしようゆ(1g), ごま いり(0.5g) |
| 17(火) | *おかか | かつお節(1g) |
| | ごはん | 精白米(75g) |
| | 牛乳 | 普通牛乳(206g) |
| | 麻婆豆腐 | なたね油(0.5g), にんにく(0.5g), しょうが(0.5g), とうがらし(0.01g), 豚ひき肉(25g), にんじん(12g), 冷凍蒸し大豆(10g), にら(5g), 根深ねぎ(10g), 木綿豆腐(80g), 水(10g), 清酒 本醸造酒(1g), 鶏ガラスープ缶(4g), こいくちしようゆ(0.5g), オイスターソース(0.5g), 赤みそ(5g), トウバンジャン(0.15g), テンメンジャン(6g), 片栗粉(0.8g), ごま油(0.5g) |
| | 春雨サラダ | もやし(5g), にんじん(10g), キャベツ(20g), 緑豆はるさめ(4g) |
| 18(水) | *たまねぎドレッシング | たまねぎドレッシング(6g) |
| | パイン缶・レモンゼリー | パイナップル缶詰(30g), レモンゼリー(20g) |
| | きなこ揚げパン | コッペねじり(67.5g), なたね油(6g), 粗塩(0.01g), 上白糖(8g), きな粉(3.5g) |
| | 牛乳 | 普通牛乳(206g) |
| | トマトシチュー | なたね油(0.4g), にんにく(0.3g), 豚かた 脂身なし(35g), 赤ワイン(2g), たまねぎ(45g), にんじん(15g), じゃがいも(50g), マッシュルーム 水煮缶詰(5g), 水(80g), 鶏ガラスープ缶(15g), 粗塩(0.1g), 白こしょう(0.02g), 三温糖(0.4g), トマトケチャップ(13g), 中濃ソース(4g), トマトピューレ(7g), 薄力粉 1等(4g), なたね油(4g) |
| グリーンサラダ | キヤベツ(40g), きゅうり(5g), えだまめ 冷凍(5g) | |
| | *イタリアンドレッシング | イタリアンドレッシング(6g) |

詳細献立表

3 / 3 ページ

一小・二小・三小・四小・五小

* () 内の g 数は中学年一人あたりの使用量です。低学年量は0.8倍、高学年量は1.21倍になります。
また、使用量はあくまで目安です。仕入れ・配食等の状況により変わりますので、ご了承ください。

令和 8年 2月 1日 ~ 令和 8年 2月 28日分

調理場名: 東大和市学校給食センター コース名: A

| 日付 | 料理名 | 材料名 |
|-------|------------------|---|
| 19(木) | ごはん | 精白米(75g) |
| | ジョア | 発酵乳 プレーン(125g) |
| | 中華丼の具 | なたね油(0.4g), しょうが(0.4g), にんにく(0.4g), 豚もも 脂身つき(30g), たまねぎ(35g), にんじん(15g), たけのこ水煮缶詰(5g), いか(12g), 干ししいたけ(0.8g), 水(40g), 鶏ガラスープ缶(12g), はくさい(40g), なると(8g), こいくちしょうゆ(4g), オイスターソース(0.8g), 清酒 本醸造酒(1g), 三温糖(0.3g), 粗塩(0.4g), 白こしょう(0.02g), チンゲンサイ(7g), 片栗粉(2.5g), ごま油(0.3g) |
| | 豆腐とツナの手作りジャンボ餃子 | ぎょうざの皮(25g), ツナ(13g), 押し豆腐(13g), キャベツ(13g), 根深ねぎ(3g), にんにく(0.2g), しょうが(0.2g), こいくちしょうゆ(0.2g), 粗塩(0.4g), 薄力粉(1g), 水(1g), なたね油(5g) |
| | でこぽん(生) | でこぽん(50g) |
| 20(金) | 麦ごはん | 精白米(72g), 精麦(1g) |
| | 牛乳 | 普通牛乳(206g) |
| | ガルバンゾーカレー | なたね油(0.4g), にんにく(0.3g), しょうが(0.3g), たまねぎ(40g), にんじん(10g), じやがいも(20g), セロリ(3g), 冷凍いんげん(3g), 豚ひき肉(30g), ひよこまめ ゆで(18g), 水(40g), 豚ガラスープ缶(20g), トマト缶詰ダイス(20g), 赤ワイン(1g), 粗塩(0.44g), 三温糖(0.3g), 白こしょう(0.02g), なたね油(5g), 薄力粉 1等(4g), カレー粉(0.05g), インデラカレー粉(0.65g), 中濃ソース(2g), ウスターソース(2g), こいくちしょうゆ(1g), コリアンダー(0.02g), セイジ(0.01g), クミン(0.02g), ローリエ(0.01g), カルダモン(0.02g), アップルソース(3g), はちみつ(0.5g) |
| | じゃこ入り大根サラダ | だいこん(20g), にんじん(10g), キャベツ(20g), ちりめんじゃこ(2g) |
| | *柑橘ドレッシング | 柑橘ドレッシング(ノンオイル)(6g) |
| 24(火) | ぶどうゼリー | ぶどうゼリー(50g) |
| | 背割りミルクコッペパン | コッペパン(75g) |
| | 牛乳 | 普通牛乳(206g) |
| | A B C スープ | ベーコン(10g), たまねぎ(15g), にんじん(10g), じやがいも(20g), キャベツ(10g), 水(100g), 鶏ガラスープ缶(20g), 粗塩(0.7g), 白こしょう(0.02g), マカロニ(7g) |
| | チリコンカン | なたね油(0.3g), にんにく(0.3g), 豚ひき肉(20g), たまねぎ(40g), にんじん(15g), 冷凍蒸し大豆(25g), チリパウダー(0.06g), トマトピューレ(15g), トマトケチャップ(5g), ウスターソース(0.5g), 粗塩(0.5g), 白こしょう(0.01g), 三温糖(0.3g), こいくちしょうゆ(0.5g), 水(10g), 薄力粉 1等(1.8g), なたね油(1.8g), パセリ(乾燥)(0.01g) |
| 25(水) | 炒めごぼうサラダ | なたね油(0.4g), ごぼう(30g), にんじん(15g), 冷凍ホールコーン(7g), 粗塩(0.2g), 白こしょう(0.02g) |
| | *ノンエッグマヨネーズ | ノンエッグマヨネーズ(6g) |
| | ツナと大根おろしの和風スパゲティ | スパゲッティ(67g), なたね油(2g), にんにく(0.5g), だいこん(120g), ツナ(50g), しょうが(0.5g), 清酒 本醸造酒(1.8g), 三温糖(1.2g), 粗塩(0.8g), こいくちしょうゆ(4.6g), 米酢(3g), 白こしょう(0.05g) ※麺と具は別配です。 |
| | *刻みのり | ほしのり(3g) |
| | 牛乳 | 普通牛乳(206g) |
| 26(木) | 海藻サラダ | 海藻ミックス(0.7g), キャベツ(25g), きゅうり(5g), もやし(15g) |
| | *塩中華ドレッシング | 塩中華ドレッシング(6g) |
| | りんご缶・りんごゼリー | りんご缶詰(25g), りんごゼリー(30g) |
| | ごはん | 精白米(72g) |
| | 牛乳 | 普通牛乳(206g) |
| 27(金) | こづゆ | 水(120g), 削り節 かつお(2.4g), だし昆布(1.2g), ほたてがい 水煮(8g), 干ししいたけ(0.5g), こんにゃく(7g), ごぼう(8g), じやがいも(20g), ほうれん草(5g), 白玉麩(1g), 清酒 本醸造酒(1g), うすくちしょうゆ(2.8g), 食塩(0.6g), 片栗粉(1g) |
| | 会津ソースカツ | 豚ヒレ(60g), 食塩(0.25g), 白こしょう(0.01g), 水(3g), 薄力粉 1等(10g), パン粉(乾燥)(10g), なたね油(4g), 中濃ソース(6g), 清酒 本醸造酒(0.7g), 三温糖(2g) |
| | ごま和え | キャベツ(30g), にんじん(5g), こまつな(15g), ごま いり(1.5g), 三温糖(0.3g) |
| | *胡麻ドレッシング | ノンオイル胡麻ドレッシング(6g) |
| | 横割りミルク丸パン | ミルクパン(75g) |
| | 牛乳 | 普通牛乳(206g) |
| | マカロニのクリーム煮 | なたね油(0.5g), 若鶏もも 皮つき(20g), たまねぎ(36g), じやがいも(20g), にんじん(15g), かぶ(35g), かぶ葉(5g), マカロニ(6g), 鶏ガラスープ(15g), 水(55g), 普通牛乳(30g), 薄力粉 1等(4.5g), なたね油(1.8g), バター(1.8g), 白ワイン(1.2g), 粗塩(0.9g), 白こしょう(0.02g) |
| | 照り焼きチキン | 若鶏もも 皮なし(60g), にんにく(0.1g), しょうが(0.5g), 本みりん(1g), 清酒 本醸造酒(1g), こいくちしょうゆ(下味)(4g), こいくちしょうゆ(たれ)(2g), 清酒 上撰(1g), 本みりん(1g), 三温糖(1g), 水(3g), 片栗粉(0.6g) |
| | 小松菜とコーンのソテー | ベーコン(5g), キャベツ(10g), にんじん(5g), こまつな(20g), 冷凍ホールコーン(10g), 粗塩(0.25g), 白こしょう(0.01g), プチドリップ(0.2g) |