令和7年度

2　月　学校給食予定献立表

猪名川町立学校給食センター

日・曜	2日(月)	3日(火)	4日(水)	5日(木)	6日(金)	9日(月)	10日(火)	12日(木)	13日(金)	16日(月)	17日(火)	18日(水)
献立名	ご飯(半分) 牛乳 ミートスパゲティ いかリング ごぼうマヨサラダ	ご飯 牛乳 豚じゃが いわしのたつた揚げ きなこ豆	ご飯 牛乳 キャベツのクリーム煮 鶏肉のバーベキューソース炒め ポテトサラダ	ご飯 牛乳 豆乳のごまみそ担々スープ 揚げぎょうざ(幼小1個,中2個) 春雨の中華和え	ご飯 牛乳 すき焼き ししゃものからあげ(幼小1尾,中2尾) 大根の昆布和え	ご飯 ジョア(ブルーベリー) 白菜キムチスープ ヤンニョムチキン もやしのナムル	ご飯 牛乳 厚揚げとじゃが芋のそぼろ煮 白菜の酢の物 ひじきのふりかけ	ゆかりご飯 牛乳 大根のみそ汁 卯の花のいり煮 チンゲン菜の和え物	ご飯 牛乳 キャベツのスープ煮 あじのハーブ揚げ ココア豆	ご飯 牛乳 さつま汁 ほっけの一夜干し こんにゃくのピリ辛煮	ご飯 牛乳 かきたま汁 五目煮豆 もやしのからし和え	麦ご飯 牛乳 チキンカレー キャベツのマヨサラダ 大根の福神漬
材料名および使用量(g)	精白米 40 □ 牛乳 1本 ○ スパゲティ 25 □ 豚ミンチ 20 ○ たまねぎ 60 △ にんじん 25 △ にんにく おろし 0.5 △ ケチャップ 12 トマトピューレー 10 ウスターソース 2 ぶどう酒 赤 2 塩 0.2 こしょう 0.02 パプリカ 0.02 いか輪切り 40 ○ 塩 0.2 こしょう 0.02 でん粉 7 □ なたね油 5 □ ごぼう 10 △ キャベツ 10 △ にんじん 7 △ スイートコーン 5 △ まぐろ水煮 5 ○ ノンエッグマヨ 6 □ ごま 0.5 □ うすくちしょうゆ 0.2 塩 0.1 こしょう 0.01	精白米 75 □ 牛乳 1本 ○ 豚もも肉 25 ○ じゃがいも 60 □ たまねぎ 40 △ つきこんにゃく 25 □ にんじん 20 △ さやいんげん 10 △ こいくちしょうゆ 5 三温糖 3 □ 本みりん 2 酒 2 いわし 1枚 ○ しょうが 0.5 △ うすくちしょうゆ 3 でん粉 6 □ なたね油 4 □ 大豆(いり) 7 ○ きな粉 0.7 ○ 三温糖 4 □ 水 1.5 節分(せつぶん)	精白米 75 □ 牛乳 1本 ○ 豚もも肉 10 ○ キャベツ 35 △ たまねぎ 35 △ にんじん 20 △ 生しいたけ 5 △ さやいんげん 5 △ マカロニ(シェル) 5 □ ぶどう酒 白 3 塩 0.2 こしょう 0.02 ポタージュベース 3 クリームシチュー 3 若鶏もも皮なし 45 ○ りんご 2 △ 白ねぎ 2 △ しょうが 0.5 △ にんにく おろし 0.1 △ こいくちしょうゆ 2.5 三温糖 1 □ 本みりん 1 水 1 でん粉 0.5 □ じゃがいも 25 □ きゅうり 15 △ まぐろ水煮 7 ○ スイートコーン 5 △ ノンエッグマヨ 5.5 □ 塩 0.1 こしょう 0.03	精白米 75 □ 牛乳 1本 ○ 豚ミンチ 10 ○ たまねぎ 20 △ キャベツ 20 △ りょくとうもやし 10 △ にんじん 10 △ チンゲンサイ 5 △ 豆乳 10 ○ すりごま 1 にんにく おろし 0.2 △ 米みそ 6 うすくちしょうゆ 1.5 トウバンジャン 0.1 ごま油 0.3 □ でん粉 0.5 □ 鶏がらスープ 10 ぎょうざ 1こ ○ なたね油 2 □ ささみ 5 ○ はるさめ 2.5 □ きゅうり 18 △ にんじん 3 △ 乾しいたけ 1 △ 三温糖 0.8 □ こいくちしょうゆ 0.8 うすくちしょうゆ 2 穀物酢 1 三温糖 1.5 □ ごま油 0.2 □	精白米 75 □ 牛乳 1本 ○ 牛もも肉 20 ○ たまねぎ 35 △ 焼き豆腐 30 ○ はくさい 20 △ しらたき 20 □ 生しいたけ 8 △ にんじん 10 △ 白ねぎ 10 △ 焼きふ 3 □ 三温糖 2.5 □ こいくちしょうゆ 3 うすくちしょうゆ 2 酒 1.5 ししゃも 1尾 ○ でん粉 1.8 □ なたね油 2 □ だいこん 35 △ にんじん 3 △ 刻み昆布 0.2 ○ 三温糖 0.5 □ うすくちしょうゆ 1.5 穀物酢 1 	精白米 75 □ ジョア(ブルーベリー) 1本 ○ 豚もも肉 10 ○ 木綿豆腐 20 ○ はくさいキムチ 35 △ たまねぎ 25 △ にんじん 10 △ 生しいたけ 3 △ にら 3 △ うすくちしょうゆ 3 こしょう 0.03 ごま油 0.3 □ でん粉 0.5 □ 鶏がらスープ 10 若鶏むね皮なし 50 ○ でん粉 7 □ なたね油 5 □ ケチャップ 4 コチジャン 2 本みりん 1.2 酒 1.2 にんにく おろし 0.2 △ 水 2.5 りょくとうもやし 15 △ キャベツ 20 △ だいこん 15 △ しょうが 0.2 △ にんにく おろし 0.1 △ こいくちしょうゆ 2.2 ごま油 0.2 □ 三温糖 0.1 □ ごま 1 □	精白米 75 □ 牛乳 1本 ○ 鶏ミンチ 15 ○ じゃがいも 50 □ 生揚げ 40 ○ たまねぎ 40 △ にんじん 15 △ さやいんげん 7 △ 三温糖 3 □ うすくちしょうゆ 4 こいくちしょうゆ 1 本みりん 1 でん粉 0.5 □ 削り節 2 まぐろ水煮 5 ○ はくさい 35 △ こまつな 5 △ わかめ 0.5 ○ 穀物酢 2 うすくちしょうゆ 2 三温糖 1 □ ほしひじき 1.5 ○ 花かつお 0.5 ごま 0.5 □ こいくちしょうゆ 1.5 三温糖 0.8 □ 本みりん 0.5	精白米 75 □ ゆかり 1 牛乳 1本 ○ 豚もも肉 10 ○ だいこん 30 △ たまねぎ 15 △ つきこんにゃく 15 □ にんじん 15 △ りょくとうもやし 10 △ 葉ねぎ 5 △ でん粉 0.5 □ 米みそ 8 削り節 2 出し昆布 0.5 鶏ミンチ 10 ○ おから 10 ○ にんじん 8 △ さやいんげん 5 △ こいくちしょうゆ 2 三温糖 1.5 □ 酒 0.5 本みりん 0.5 削り節 0.2 出し昆布 0.05 かまぼこ 5 ○ チンゲンサイ 17 △ キャベツ 15 △ ごま 1 □ 粉かつお 0.3 ノンエッグマヨ 5 □ うすくちしょうゆ 0.2	精白米 75 □ 牛乳 1本 ○ 若鶏むね皮つき 10 ○ キャベツ 45 △ たまねぎ 30 △ にんじん 15 △ ぶなしめじ 5 △ さやいんげん 5 △ スイートコーン 5 △ うすくちしょうゆ 2 塩 0.5 こしょう 0.01 ローリエ 0.01 でん粉 0.3 □ 鶏がらスープ 10 あじフィーレ 1枚 ○ 乾燥バジル 0.03 △ ローズマリー 0.03 塩 0.15 こしょう 0.03 小麦粉 5 □ パン粉 6 □ なたね油 4 □ 大豆(いり) 7 ○ ココア 0.7 三温糖 4 □ 水 1.5	精白米 75 □ 牛乳 1本 ○ さつまいも 35 □ 生揚げ 20 ○ だいこん 15 △ にんじん 10 △ 葉ねぎ 5 △ 米みそ 8 煮干しだし 4 ほっけ一夜干し 1切 ○ なたね油 0.01 □ 板こんにゃく 30 □ 豚ミンチ 10 ○ にんじん 5 △ こいくちしょうゆ 3 三温糖 2 □ 酒 1 本みりん 1 とうがらし 0.01 でん粉 0.2 □	精白米 75 □ 牛乳 1本 ○ 鶏卵 20 ○ かまぼこ 10 ○ たまねぎ 25 △ にんじん 10 △ 糸みつば 3 △ うすくちしょうゆ 5 でん粉 1.5 □ 削り節 2 出し昆布 0.3 だいず 乾 5 ○ 若鶏むね皮なし 10 ○ れんこん 7 △ にんじん 5 △ 板こんにゃく 5 □ さやいんげん 5 △ 乾しいたけ 0.3 △ 角切昆布 0.3 三温糖 3 □ こいくちしょうゆ 2.5 りょくとうもやし 15 △ きゅうり 5 △ キャベツ 15 △ まぐろ水煮 7 ○ ごま 0.8 □ うすくちしょうゆ 2 穀物酢 1 三温糖 1 □ からし粉 0.03 ごま油 0.1 □	精白米 65 □ 押麦 10 □ 牛乳 1本 ○ 若鶏むね皮つき 20 ○ たまねぎ 60 △ じゃがいも 55 □ にんじん 25 △ にんにく おろし 1.5 △ しょうが 1 △ カレールウ 8 トマトピューレー 1 ケチャップ 1 ウスターソース 2 カレー粉 0.2 パプリカ 0.02 ローリエ 0.01 塩 0.2 こしょう 0.02 キャベツ 25 △ きゅうり 15 △ ノンエッグマヨ 5 □ 塩 0.1 こしょう 0.02 だいこん 20 △ 刻み昆布 0.5 ○ しょうが 0.1 △ こいくちしょうゆ 2 三温糖 2.5 □ 穀物酢 1 酒 1 塩 0.05
4年	616kcal	657kcal	608kcal	546kcal	573kcal	544kcal	576kcal	545kcal	598kcal	576kcal	540kcal	578kcal
中学	758kcal	781kcal	748kcal	702kcal	741kcal	683kcal	706kcal	666kcal	736kcal	703kcal	659kcal	709kcal

日・曜	19日(木)	20日(金)	24日(火)	25日(水)	26日(木)	27日(金)
献立名	ご飯(半分) 牛乳 みそ煮込みうどん かつおの甘酢かけ 野菜の塩こうじ炒め	ご飯 牛乳 コンソメスープ チリコンカン ガーリックポテト	ご飯 牛乳 高野豆腐の卵とじ 豚肉のピリ辛炒め こんぶの佃煮	ご飯 牛乳 ほうれん草のクリームスープ きびなごの唐揚げ 海と畑のサラダ	ご飯 牛乳 ファンファタン ジャージャー麺 キャベツの甘酢和え	チキンライス 牛乳 野菜のスープ コロッケ 大根のごまネーズサラダ
材料名および使用量(g)	精白米 40 □ 牛乳 1本 ○ うどん 40 □ 豚もも肉 10 ○ たまねぎ 10 △ はくさい 25 △ にんじん 15 △ 葉ねぎ 5 △ 油揚げ 2 ○ 乾しいたけ 1 △ 米みそ 6 うすくちしょうゆ 1 本みりん 0.5 削り節 5 かつお(角切り) 50 ○ でん粉 6 □ なたね油 5 □ こいくちしょうゆ 3 穀物酢 2.5 三温糖 2 □ 本みりん 0.2 酒 0.2 水 3 鶏ミンチ 10 ○ たまねぎ 15 △ キャベツ 10 △ にんじん 3 △ こいくちしょうゆ 1.5 三温糖 0.8 □ 塩こうじ 0.5 にんにく おろし 0.2 △ でん粉 0.3 □ ごま油 0.2 □	精白米 75 □ 牛乳 1本 ○ たまねぎ 30 △ にんじん 20 △ キャベツ 20 △ だいこん 20 △ ぶなしめじ 3 △ うすくちしょうゆ 3 塩 0.3 こしょう 0.02 でん粉 0.5 □ 鶏がらスープ 15 合挽きミンチ 10 ○ だいず 乾 5 ○ たまねぎ 20 △ にんじん 15 △ セロリー 0.5 △ トマトソース 5 ケチャップ 3 ウスターソース 1 三温糖 0.5 □ 塩 0.05 チリパウダー 0.05 パプリカ 0.02 こしょう 0.01 米粉 0.7 □ じゃがいも 45 □ なたね油 4 □ 塩 0.1 ガーリックパウダー 0.06	精白米 75 □ 牛乳 1本 ○ 鶏卵 20 ○ 鶏ミンチ 10 ○ 高野豆腐 5 ○ じゃがいも 25 □ たまねぎ 30 △ にんじん 15 △ さやいんげん 5 △ 乾しいたけ 0.4 △ うすくちしょうゆ 3.5 三温糖 2.5 □ 本みりん 0.5 削り節 2 豚もも肉 20 ○ キャベツ 15 △ だいずもやし 10 △ 青ピーマン 3 △ こいくちしょうゆ 2 三温糖 1 □ にんにく おろし 0.2 △ トウバンジャン 0.1 こしょう 0.01 でん粉 0.4 □ ごま油 0.2 □ 刻み昆布 3 ○ ごま 1.5 □ こいくちしょうゆ 1 三温糖 0.6 □ 本みりん 0.6	精白米 75 □ 牛乳 1本 ○ 若鶏むね皮つき 10 ○ ほうれんそう 10 △ たまねぎ 30 △ にんじん 20 △ マッシュルーム 5 △ スイートコーン(ペースト) 10 △ ポタージュベース 4 クリームシチュー 3 塩 0.2 こしょう 0.02 きびなご 23 ○ でん粉 5 □ なたね油 5 □ 塩 0.1 はくさい 25 △ まぐろ水煮 8 ○ にんじん 5 △ ほしひじき 0.6 ○ りんご酢 2 オリーブ油 1.5 □ うすくちしょうゆ 1.5 塩 0.1 こしょう 0.01	精白米 75 □ 牛乳 1本 ○ 若鶏もも皮なし 10 ○ 鶏卵 20 ○ えのきたけ 10 △ にんじん 20 △ たまねぎ 20 △ ほうれんそう 5 △ こいくちしょうゆ 4 酒 0.5 塩 0.2 ごま油 0.1 □ こしょう 0.03 でん粉 1.5 □ 削り節 3 クィッティオ 7 □ 豚もも肉 10 ○ たまねぎ 15 △ にんじん 5 △ 乾しいたけ 0.4 △ にんにく おろし 0.2 △ しょうが 0.2 △ ごま 0.5 □ テンメンジャン 3 こいくちしょうゆ 1.8 ごま油 0.5 □ 三温糖 0.3 □ 酒 0.2 水 3 キャベツ 30 △ だいこん 5 △ かまぼこ 5 ○ 穀物酢 2 三温糖 1.5 □ なたね油 1.5 □ 塩 0.3 こしょう 0.03	精白米 65 □ 若鶏もも皮なし 20 ○ たまねぎ 10 △ グリンピース 3 △ マッシュルーム 5 △ ケチャップ 15 塩 0.6 こしょう 0.02 牛乳 1本 ○ たまねぎ 30 △ はくさい 40 △ にんじん 15 △ ぶなしめじ 5 △ うすくちしょうゆ 4 塩 0.1 こしょう 0.02 でん粉 0.5 □ 鶏がらスープ 15 コロッケ 1こ □ なたね油 4 □ だいこん 25 △ キャベツ 10 △ まぐろ水煮 5 ○ ノンエッグマヨ 3 □ うすくちしょうゆ 1 ごま 1 □
4年	546kcal	558kcal	582kcal	578kcal	571kcal	590kcal
中学	667kcal	682kcal	714kcal	709kcal	699kcal	747kcal

リクエスト給食(きゅうしょく)　第(だい)2位(い)!

大おかず	焼き物・揚げ物	和え物	ごはん
すき焼き	いかリング	ポテトサラダ	ごはん

※材料の都合(ざいりょうつごう)により、献立(こんだて)を変更(へんこう)することがあります。

○:赤色(あかいろ)の食品(しょくひん)…体(からだ)をつくるもとになるもの

□:黄色(きいろ)の食品(しょくひん)…熱(ねつ)や力(ちから)になるもの

△:緑色(みどりいろ)の食品(しょくひん)…体(からだ)の調子(ちょうし)を整(ととの)えるもの

幼稚園(ようちえん)と小学校(しょうがっこう)、中学校(ちゅうがっこう)で重量(じゅうりょう)が違(ちが)う献立(こんだて)は以下(いか)の通(とお)りです。

		幼小(ようしょう)	中(ちゅう)
13日(にち)(金(きん))	あじフィーレ	幼小:30g	中:40g
16日(にち)(月(げつ))	ほっけ一夜干し	幼小:40g	中:50g
27日(にち)(金(きん))	コロッケ	幼小:40g	中:60g

給食(きゅうしょく)では、朝早(あさはや)くから調理員(ちょうりいん)さんが「だし」をとっているよ!

給食物資内容表(きゅうしょくぶっしないようひょう)の公表(こうひょう)について

アレルギーのあるお子様(こさま)へ、より正確(せいかく)かつ詳細(しょうさい)な内容(ないよう)をお知(し)らせするために業者(ぎょうしゃ)から提出(ていしゅつ)された加工(かこう)品等(ひんとう)の物資内容表(ぶっしないようひょう)を町(ちょう)HPにて公表(こうひょう)いたします。

○納入業者(のうにゅうぎょうしゃ)から提出(ていしゅつ)されたものをそのまま複写(ふくしゃ)し、公表(こうひょう)します。

○精肉(せいにく)、鶏肉(とりにく)、鶏卵(けいらん)、生鮮青果物等(せいせんせいかぶつとう)は掲載(けいさい)していません。

右(みぎ)の二次元(にじげん)バーコードから検索(けんさく)できます。

その他(た)ご不明(ふめい)な点(てん)は、学校給食センターまでお問(と)い合(あ)わせください。　☎072-766-0219

食べ物(たべもの)を大切(たいせつ)にする日(ひ)

6日(むいか)(金(きん))

おいしさのヒミツ