

2025年2月献立表

期日	2/3(月)	2/4(火)	2/5(水)	2/6(木)	2/7(金)	2/10(月)	2/11(火)	2/12(水) う・き・そ お弁当	2/13(木)	2/14(金)	2/17(月)	2/18(火)	2/19(水)
献立名	スキムミルク お菓子 豚肉のうま煮 金平こんにやく 大根の和風サラダ みそ汁	スキムミルク お菓子 5分つきごはん 鶏肉のねぎ塩焼き ほうれん草とコーンの洋風煮 マヨがほちや コンソメスープ		スキムミルク お菓子 5分つきごはん 豚肉のねぎ塩焼き ちくわの磯辺揚げ マヨがほちや 白菜のごま塩和え すまし汁	スキムミルク お菓子 チキンカレーライス フレンチサラダ フルーツヨーグルト	スキムミルク お菓子 5分つきごはん 鶏肉と春雨の中華煮 もやしのにら玉 チンゲン菜の中中華和え 中華スープ		スキムミルク お菓子 5分つきごはん 豚肉のチース巻き ぶらぶら大根 おかかマヨ小松菜 みそ汁	スキムミルク お菓子 5分つきごはん 豚肉のトマト煮込み ジャーマンポテト 納豆のサラダ コンソメスープ	スキムミルク お菓子 5分つきごはん サバのごまみそ焼き 豚肉と大根の煮物 納豆 すまし汁	スキムミルク お菓子 5分つきごはん 白菜と豚肉のすき焼き風煮 大根しりしり ほうれん草の和風サラダ みそ汁	スキムミルク お菓子 たまごじょうどん 鶏肉の南蛮漬け キャベツの白和え	スキムミルク お菓子 ほうれん草ときのこのドリア 大根の洋びだし もやしのサラダ コンソメスープ
材料名	白米 豚肉 玉ねぎ 人参 ねぎ 椎茸 本だし 醤油 砂糖 みりん 糸こんにやく コーン 人参 白ごま・醤油 白砂糖 みりん ごま油 大根 ツナ 酢 醤油 ごま油 砂糖 かつおぶし 玉ねぎ わかめ 油揚げ 本だし みそ	米(半つき米) 鶏肉 にんにく 醤油 みりん パン粉 パシル粉 油 ほうれん草 コーン 人参 醤油・コンソメ・塩 みりん・油 かほちや レオネス マヨネーズ 醤油 砂糖 スキムミルク 大根 玉ねぎ コンソメ 醤油 塩		米(半つき米) 豚肉 ねぎ キャベツ みりん 昆布だし ごま油 塩 レモン果汁 ちくわ 青のり 小麦粉 油 白菜 人参 醤油 塩 ごま油 白ごま 大根 本だし 醤油 みりん 塩	白米 玉ねぎ 人参 じゃが芋 カレールウ ケチャップ ソース 油 スキムミルク キャベツ 人参 砂糖 酢・油 スキムミルク ヨーグルト菌 砂糖 バナナ みかん缶	米(半つき米) 鶏肉 玉ねぎ 人参 じゃが芋 カレールウ ケチャップ ソース 油 スキムミルク キャベツ 人参 砂糖 酢・油 チンゲン菜 人参 醤油 砂糖 酢 白ごま ごま油 木綿豆腐 ねぎ 椎茸 中華だし 醤油 みりん ごま油 塩		米(半つき米) 豚肉 チース ごぼう・人参 いんげん 醤油・みりん 油 にんにく 大根 大根の葉 本だし 醤油・砂糖 みりん 卵 ごま油・醤油 中華だし 小松菜 コーン かつおぶし 醤油 砂糖 マヨネーズ 本だし 玉ねぎ 人参 油揚げ 本だし みそ	米(半つき米) 鶏肉 大豆 玉ねぎ 人参 マカロニ 油 ホールトマト ケチャップ・コンソメ 砂糖 塩 じゃが芋 玉ねぎ ベーコン コンソメ 塩 白菜 人参 酢・醤油 ごま油 砂糖 にんにく キャベツ 椎茸 コンソメ 醤油 塩	米(半つき米) サバ 白ごま 白みそ 砂糖 椎茸 厚揚げ 油 本だし 醤油 みりん 本だし 納豆 醤油 みりん 本だし 玉ねぎ 人参 わかめ 本だし 醤油 みりん 塩 ほうれん草 酢 醤油 ごま油 かつおぶし 玉ねぎ 本だし みそ	米(半つき米) 豚肉 ねぎ しらたき 椎茸 厚揚げ 油 本だし 醤油 みりん 本だし 大根 大根の葉 ごま油 醤油 砂糖 ほうれん草 ごま油 醤油 砂糖 玉ねぎ 人参 わかめ 本だし 醤油 みりん 塩	うどん 卵 ねぎ 人参 小松菜 油 片栗粉 醤油・砂糖 チーズ しめじ パセリ 米粉 スキムミルク マーガリン コンソメ・昆布だし 塩・油 鶏肉 油 片栗粉 人参 あさつき 砂糖 酢 醤油 みりん	白米 人参 ほうれん草 鶏肉 油・片栗粉 玉ねぎ ソース チーズ しめじ パセリ 米粉 スキムミルク マーガリン コンソメ・昆布だし 塩・油 大根 人参 醤油 コンソメ・塩 みりん・油 もやし ブロックリー 酢・醤油 ごま油 砂糖 にんにく 白菜 マカロニ ねぎ コンソメ 醤油 塩
栄養価	エネルギー：484(389)kcal たんぱく質：18.3(14.8)g 脂質：14.3(11.4)g 食塩：1.4(1.2)g	エネルギー：500(399)kcal たんぱく質：23.1(18.2)g 脂質：18.0(14.5)g 食塩：1.2(1.1)g	エネルギー：547(434)kcal たんぱく質：19.7(15.9)g 脂質：23.1(18.2)g 食塩：1.3(1.2)g	エネルギー：559(447)kcal たんぱく質：21.1(16.8)g 脂質：20.9(16.6)g 食塩：1.3(1.2)g	エネルギー：519(415)kcal たんぱく質：16.4(12.9)g 脂質：15.4(12.3)g 食塩：1.9(1.4)g	エネルギー：503(398)kcal たんぱく質：19.4(15.2)g 脂質：17.6(14.0)g 食塩：1.1(1.0)g	エネルギー：515(409)kcal たんぱく質：16.8(13.1)g 脂質：23.8(19.0)g 食塩：1.2(1.0)g	エネルギー：508(404)kcal たんぱく質：19.6(15.3)g 脂質：15.4(12.1)g 食塩：1.3(1.2)g	エネルギー：487(385)kcal たんぱく質：20.4(16.2)g 脂質：19.8(15.7)g 食塩：1.2(1.0)g	エネルギー：504(399)kcal たんぱく質：18.3(14.2)g 脂質：17.2(13.9)g 食塩：1.4(1.1)g	エネルギー：495(396)kcal たんぱく質：22.9(18.2)g 脂質：21.6(17.2)g 食塩：1.5(1.1)g	エネルギー：534(423)kcal たんぱく質：19.2(15.3)g 脂質：21.4(16.8)g 食塩：1.1(1.1)g	

建国記念の日

こどもの
みらい展

期日	2/20(木) か・あ・み お弁当	2/21(金)	2/24(月)	2/25(火)	2/26(水)	2/27(木)	2/28(金)
献立名	スキムミルク お菓子 5分つきごはん 二ツのべっだん餃子 厚揚げの中華炒め 春雨サラダ 中華スープ	スキムミルク お菓子 太巻き 鬼が島 鬼が島の煮 白菜のゆず漬 けんちん汁		スキムミルク お菓子 5分つきごはん 肉じゃが 白菜の炒め物 ほうれん草のごま和え かきたまみそ汁	スキムミルク お菓子 5分つきごはん 肉じゃが 大豆のコンソメ煮 ブロックリーとささみのサラダ コンソメスープ	スキムミルク お菓子 5分つきごはん せんざんき 金平れんこん 白菜とちくわの和え物 石花汁	スキムミルク お菓子 ホークカレーライス コールスローサラダ フルーツヨーグルト
材料名	米(半つき米) 餃子の皮 豚肉 玉ねぎ 二ツ キャベツ にんにく・しょうが 醤油 みそ ごま油 みりん 厚揚げ 白菜 ごま油 中華だし オイスターソース・醤油 春雨 小松菜 人参 塩・醤油・ごま油・酢 砂糖 白ごま 椎茸 玉ねぎ 中華だし 醤油 みりん ごま油 塩	白米 砂糖・塩・酢 焼きのり きゅうり 卵 みりん・醤油 砂糖・塩・油 鶏肉 醤油 みりん・醤油 でんぶ 鶏肉 塩・白こしょう 油・片栗粉 玉ねぎ・人参 木綿豆腐 スキムミルク おから・ひじき・椎茸 醤油・砂糖 みりん・片栗粉 じゃが芋 黒ごま 白みそ・砂糖 白菜・人参 酢・砂糖・塩・ゆず果汁 大根 ねぎ 人参 昆布だし 醤油 塩 ごま油		米(半つき米) 豚肉 じゃが芋 玉ねぎ 人参 糸こんにやく 本だし 醤油 砂糖 みりん 油 白菜 鶏肉 醤油 砂糖・みりん 油 ほうれん草 人参 白ごま・本だし 醤油・砂糖 卵 ねぎ 本だし みそ	米(半つき米) 赤魚 油 玉ねぎ 人参 いんげん しめじ 油 スキムミルク クリームシチュールフ 大豆 じゃが芋 コンソメ 醤油 塩 パセリ ブロックリー 人参 コーン 醤油 砂糖 酢・油 大根 ねぎ コンソメ 醤油・塩	米(半つき米) 鶏肉 醤油 にんにく しょうが みりん 砂糖 塩 片栗粉 油 れんこん 人参 白ごま・醤油 砂糖 みりん ごま油 白菜 ちくわ 人参 本だし 醤油 砂糖 人参 板こんにやく 木綿豆腐 本だし みそ	白米 豚肉 玉ねぎ 人参 じゃが芋 カレールウ ケチャップ ソース 油 スキムミルク キャベツ 人参 コーン マヨネーズ 砂糖 塩 スキムミルク ヨーグルト菌 砂糖 バナナ みかん缶
栄養価	エネルギー：511(407)kcal たんぱく質：15.6(12.3)g 脂質：24.6(19.5)g 食塩：1.1(1.0)g	エネルギー：487(390)kcal たんぱく質：18.5(15.2)g 脂質：11.8(9.4)g 食塩：1.4(1.0)g	エネルギー：482(384)kcal たんぱく質：19.7(15.9)g 脂質：17.5(14.0)g 食塩：1.4(1.0)g	エネルギー：484(384)kcal たんぱく質：24.4(19.4)g 脂質：13.6(10.9)g 食塩：1.4(1.4)g	エネルギー：559(447)kcal たんぱく質：23.3(18.3)g 脂質：20.8(16.7)g 食塩：1.4(1.2)g	エネルギー：513(409)kcal たんぱく質：18.8(14.8)g 脂質：14.3(11.3)g 食塩：1.7(1.2)g	

2月

今月の郷土料理は 愛媛県 です！

○せんざんき
鶏料理が盛んな東予地方の郷土料理で、鶏の骨付き肉を使った揚げ物です。鶏を丸ごと千のように斬っていたことに由来して名付けられたといわれています。給食では骨付き肉ではなく、食べやすい骨なし肉を使用します。

○石花汁(せっかじる)
今治市大島で採れる「大島石」は、日本でも屈指の高級石材として知られており、その石文化を伝える郷土料理が石花汁です。具材には、砂おろしといって石工職人にはかせない食材のこんにやくが入っています。具だくさんの汁に熱く熱した石を入れ、ぶくぶくと沸き上がった様子がまるで花が咲いたように見えることや入れた豆腐がくずれて花がさくように見えることから、この名がついたといわれています。

*仕入れ等の都合により、事前の連絡なく献立・材料に変更が生じる場合がございます。予めご了承ください。
*卵・豚を使用しているものは赤色で記載しています。
*栄養価のりは未満期の値となります。