

令和4年度(2月1日~2月14日)

2月 学校給食献立表 (食材確認用献立表)

川西市教育委員会

※食材の入荷状況により、献立内容を
変更することがあります。

日・曜	1日(水)		2日(木)		3日(金)		6日(月)		7日(火)		8日(水)		9日(木)		10日(金)		13日(月)		14日(火)	
献立名	牛乳 カレーライス 白飯 冬野菜のカレー にらマヨサラダ		牛乳 白飯 あんかけうどん きんぴら カットフルーツ		牛乳 白飯 たまねぎのみそ汁 いわしのかばやき だいこんなます いり大豆		牛乳 食パン りんごジャム(手作り) 野菜スープ ハムときゃべつの炒め煮		牛乳 白飯 かきたま汁 さといもとかかの煮物 はくさいのあえもの		牛乳 白飯 いも団子汁 さけのからあげ はくさいのあえもの		牛乳 白飯 のっぺい汁 五目炒め煮		牛乳 とふめし 沢煮椀 かぶのそぼろ煮		牛乳 白飯 そうめん汁 高野豆腐の含め煮 ぶどうかん		牛乳 白飯 肉と野菜のうま煮 ちんげん菜の煮びたし	
材料名および 使用量(g)	牛乳	1本	牛乳	1本	牛乳	1本	牛乳	1本	牛乳	1本	牛乳	1本	牛乳	1本	牛乳	1本	牛乳	1本	牛乳	1本
	精白米	75	精白米	60	精白米	75	食パン	1袋	精白米	75	精白米	75	精白米	75	精白米	60	精白米	75	精白米	75
	水	101	水	81	水	101	(60/80/100)		水	101	水	101	水	101	豆腐(冷)	15	水	101	水	101
	鶏肉(若10)	30	うどん(冷)	50	たまねぎ	20	りんご	30	*鶏卵	25	いもち(冷)	25	さといも	20	さば缶	15	そうめん	10	豚肉(短冊・小)	20
	たまねぎ	30	豚肉(スライス)	10	油あげ(冷)	5	てんさい糖	6	豆腐(冷)	25	厚揚げ(ミニ・冷)	20	にんじん	10	油あげ(冷)	3	油あげ(冷)	5	ちくわ	10
	にんじん	20	えび(80~120・冷)	10	わかめ(乾)	0.5	レモン果汁	0.1	にんじん	15	たまねぎ	20	ごぼう(さががき)	10	ごぼう(さががき)	3	たまねぎ	15	じゃがいも	70
	だいこん	20	いか(かのこ・冷)	10	にんじん	15	鶏肉(若5)	20	葉ねぎ	5	だいこん	15	つきこんにやく	10	にんじん	3	にんじん	15	たまねぎ	50
	れんこん	15	清酒	1	葉ねぎ	5	たまねぎ	40	しょうゆ(淡)	5	にんじん	10	葉ねぎ	5	しろな	10	にんじん	25	にんじん	25
	ごぼう(洗い)	10	はくさい	20	みそ(赤)	10	じゃがいも	30	清酒	1	ごぼう(さががき)	5	干し椎茸(スライス)	0.5	しょうゆ(淡)	2	葉ねぎ	5	サラダ油	1
	サラダ油	1	にんじん	5	けずりぶし(だし用)	2	にんじん	15	塩	0.2	葉ねぎ	5	しょうゆ(淡)	4	みりん	1	しょうゆ(淡)	4	しょうゆ(濃)	4.5
	カレー粉	0.5	葉ねぎ	5	煮干し(だし用)	1	パセリ(乾)	0.03	けずりぶし(だし用)	3	しょうゆ(淡)	4	清酒	1	水	74	清酒	1	さとう(三温)	3
	しょうゆ(淡)	3	干し椎茸(スライス)	0.5	水	130	しょうゆ(淡)	2	でんぷん	1	清酒	1	塩	0.2	豚肉(細切)	20	けずりぶし(だし用)	2	みりん	1
	しょうゆ(濃)	3	しょうが	0.5	いわし(一ロ・冷)	40	しょうゆ(白)	1	水	130	塩	0.2	けずりぶし(だし用)	3	ゆば(乾)	2	こんぶ(だし用)	0.5	けずりぶし(だし用)	1
	清酒	1	しょうゆ(淡)	5	でんぷん	4	塩	0.6	さといも	30	さといも	30	けずりぶし(だし用)	3	にんじん	15	水	130	水	20
	塩	0.2	清酒	1	てんぷら油	5	こしょう(白)	0.02	いか(かのこ・冷)	20	水	120	水	120	はくさい	15	高野豆腐(1/20)	7	ちんげん菜	30
	ガーリック	0.02	けずりぶし(だし用)	3	しょうゆ(濃)	1.5	ガーリック	0.02	しょうゆ(濃)	3	さげ(角・冷)	50	牛肉(細切)	15	えのきだけ	10	鶏肉(若5)	15	油あげ(冷)	5
	けずりぶし(だし用)	1	こんぶ(だし用)	0.5	さとう(三温)	1	鶏手羽先(だし用)	10	さとう(三温)	1.5	塩	0.5	たけのこ(水煮)	10	みつば	3	たまねぎ	10	にんじん	5
	でんぷん	2.5	でんぷん	1.5	みりん	1	にんじん(だし用)	0.5	みりん	0.5	こしょう(白)	0.05	にんじん	15	しょうゆ(淡)	4	にんじん	5	しょうゆ(淡)	1.5
	水	100	水	100	清酒	1	たまねぎ(だし用)	0.5	緑豆もやし	35	上新粉	8	ホールコーン(冷)	15	清酒	1	サラダ油	0.5	みりん	0.5
	にら	15	ごぼう(さががき)	20	さんしょ	0.02	ペーリーフ	0.03	にんじん	5	てんぷら油	8	葉ねぎ	3	塩	0.2	しょうゆ(濃)	2	けずりぶし(だし用)	1
	ハム	5	鶏肉(若5)	10	だいこん	50	水	120	しょうゆ(淡)	2	はくさい	55	しょうが	0.3	けずりぶし(だし用)	1	さとう(三温)	1.2	水	5
	はるさめ	4	つきこんにやく	6	酢	2.4	ハム	20	酢	0.5	いりごま	0.5	にんにく	0.1	こんぶ(だし用)	0.5	みりん	0.5		
	*マヨネーズ	3	にんじん	5	さとう(三温)	1.3	きゃべつ	35	さとう(三温)	0.2	しょうゆ(淡)	1	ごま油	0.5	水	120	水	15		
	しょうゆ(淡)	1.5	いりごま	0.5	塩	0.2	サラダ油	0.5	辛子	0.03	しょうゆ(淡)	1	しょうゆ(濃)	2	かぶ	45	ぶどう果汁	25		
	酢	0.5	ごま油	0.5	いり大豆(個装)	1袋	塩	0.2			さとう(三温)	0.2	しょうゆ(濃)	2	鶏挽肉(粗)	15	寒天(フレーク)	0.6		
	辛子	0.03	しょうゆ(濃)	2			こしょう(白)	0.01					清酒	0.5	にんじん	5	さとう(上白)	5		
			さとう(三温)	1.5			ガーリック	0.01					塩	0.1	葉ねぎ	3	水	25		
			みりん	0.5									こしょう(黒)	0.01	しょうゆ(濃)	2.5				
			いよかん	1袋											さとう(三温)	1				
															みりん	0.5				
															でんぷん	0.5				
															水	5				
4年	エネルギー/たんぱく質	553kcal 19.9g	エネルギー/たんぱく質	513kcal 20.9g	エネルギー/たんぱく質	624kcal 23.8g	エネルギー/たんぱく質	503kcal 21.8g	エネルギー/たんぱく質	529kcal 20.8g	エネルギー/たんぱく質	674kcal 26.8g	エネルギー/たんぱく質	512kcal 16.2g	エネルギー/たんぱく質	527kcal 23.9g	エネルギー/たんぱく質	579kcal 20.6g	エネルギー/たんぱく質	581kcal 20.0g

そうめん汁に使用するしろなが
入手困難な場合は、
小松菜に変更となります。

令和4年度(2月15日~2月28日)

2月 学校給食献立表

(食材確認用献立表)

川西市教育委員会

※食材の入荷状況により、献立内容を変更することがあります。

日・曜	15日(水)	16日(木)	17日(金)	20日(月)	21日(火)	22日(水)	24日(金)	27日(月)	28日(火)											
献立名	牛乳 白飯 だいこんのみそ汁 がんもどきの含め煮 野菜のごまあえ	牛乳 白飯 はるさめスープ 鶏肉の野菜甘酢あんかけ	牛乳 黒豆ごはん ぼたん汁 豚肉とこまつなの炒め煮	牛乳 ハヤシライス もち麦めし ハッシュドビーフ ツナサラダ	牛乳 白飯 わかめ汁 ちくぜん煮 はるみ	牛乳 白飯 いわし団子汁 ひじきの炒め煮	牛乳 白飯 八宝菜 はたはたのからあげ	牛乳 白飯 平めんビーフンスープ 豚キムチ	牛乳 白飯 すきやき はりはり大根											
材料名および使用量(g)	牛乳	1本	牛乳	1本	牛乳	1本	牛乳	1本	牛乳	1本	牛乳	1本	牛乳	1本	牛乳	1本	牛乳	1本	牛乳	1本
	精白米	75	精白米	75	精白米	50	精白米	70	精白米	75	精白米	75	精白米	75	精白米	75	精白米	75	精白米	75
	水	101	水	101	もち米	20	もち麦	8	水	101	水	101	水	101	水	101	水	101	水	101
	だいこん	20	はるさめ	7	いり黒豆	5	水	105	わかめ(乾)	0.6	いわし(凍とし身・冷)	15	豚肉(スライス)	20	平めんビーフン	10	牛肉(スライス)	30	豆腐(冷)	20
	豆腐(冷)	20	豚肉(細切)	20	塩	0.8	牛肉(細切)	35	えび(80~120・冷)	20	合挽肉(3.2)	10	いか(かのこ・冷)	20	鶏肉(若5)	20	厚揚げ(冷)	20	ふ	2
	心	1.5	はくさい	15	水	88	たまねぎ	70	清酒	1	* 鶏卵	3	えび(80~120・冷)	10	たまねぎ	20	ふ	20	たまねぎ	40
	わかめ(乾)	0.5	にんじん	10	いのしし肉	10	にんじん	20	にんじん	15	たまねぎ	5	清酒	1.5	にんじん	15	たまねぎ	40	はくさい	35
	にんじん	15	きくらげ(乾)	0.3	さんしょ	0.02	マッシュルーム(水煮)	10	緑豆もやし	15	しょうが	0.8	たまねぎ	40	ちんげん菜	15	はくさい	35	葉ねぎ	5
	葉ねぎ	5	しょうゆ(淡)	4	だいこん	25	にんにく	0.3	しょうゆ(淡)	4	でんぷん	1.5	はくさい	20	干し椎茸(スライス)	0.5	糸こんにやく	30	麦みそ	9
	麦みそ	9	清酒	1	にんじん	20	サラダ油	1	清酒	1	パン粉	3	緑豆もやし	20	しょうが	0.3	にんじん	20	煮干し(だし用)	1
	けずりぶし(だし用)	2	塩	0.2	ごぼう(ささがき)	10	小麦粉	6	塩	0.2	しょうゆ(濃)	0.5	にんじん	15	サラダ油	1	根深ねぎ	10	煮干し(だし用)	1
	煮干し(だし用)	1	こしょう(黒)	0.02	つきこんにやく	10	バター(調)	6	けずりぶし(だし用)	2	清酒	0.5	たけのこ(水煮)	5	しょうゆ(淡)	4	しゅんぎく	5	水	120
	水	120	ガーリック	0.02	葉ねぎ	5	トマトペースト	8	水	120	さんしょ	0.01	干し椎茸(スライス)	0.5	清酒	1	サラダ油	1	がんとどき(1個づつ・冷)	1
	がんとどき(1個づつ・冷)	1	煮干し(だし用)	1	みそ(赤)	9	ソース(ウスター)	4	鶏肉(若5)	15	はくさい	25	にんにく	0.3	塩	0.4	しょうゆ(濃)	7	しょうゆ(濃)	3
	しょうゆ(濃)	3	こんぶ(だし用)	0.5	けずりぶし(だし用)	1	しょうゆ(濃)	2	厚揚げ(ミニ・冷)	10	にんじん	15	ごま油	1	ごしょう(白)	0.02	さとう(三温)	4	みりん	1
	さとう(三温)	2.5	水	130	煮干し(だし用)	0.5	ぶどう酒(赤)	1	だいこん	10	葉ねぎ	5	しょうゆ(淡)	3	ガーリック	0.02	みりん	1	水	2.5
	みりん	0.5	鶏肉(若10)	30	水	120	塩	0.2	板こんにやく	10	八丁みそ	5	清酒	1	煮干し(だし用)	1	切干大根	5	水	0.5
	水	25	しょうゆ(濃)	1.5	豚肉(スライス)	10	こしょう(黒)	0.02	にんじん	10	みそ(赤)	4	塩	0.2	こんぶ(だし用)	0.5	にんじん	5	こしょう(黒)	0.03
	きゃべつ	30	みりん	0.5	しょうが	0.3	パプリカパウダー	0.02	れんこん	10	けずりぶし(だし用)	1	こしょう(黒)	0.03	水	130	しらす干し	2	水	0.5
	にんじん	5	でんぷん	6	しょうゆ(濃)	1	水	70	ごぼう(乱切)	10	水	120	鶏手羽先(だし用)	10	はくさいキムチ	7	酢	1.5	水	1
ほうれんそう	5	てんぷら油	5	こまつな	30	まぐる油漬(フレーク)	15	ごぼう(乱切)	10	ひじき	2	葉ねぎ(だし用)	1	豚肉(スライス)	25	しょうゆ(淡)	1.2	水	0.5	
すりごま	1	たまねぎ	25	厚揚げ(ミニ・冷)	15	きゃべつ	25	サラダ油	0.5	大豆(乾)	5	にんじん(だし用)	0.5	緑豆もやし	25	さとう(三温)	0.3	水	0.5	
花かつお	0.5	にんじん	10	サラダ油	0.5	たまねぎ	6	しょうゆ(濃)	3	油あげ(冷)	2	しょうが(だし用)	0.3	にんじん	10	にら	5	水	0.5	
しょうゆ(淡)	1.5	ブロッコリー	10	しょうゆ(濃)	1.5	にんじん	6	さとう(三温)	1.5	にんじん	5	にんにく(だし用)	0.2	にら	5	ごま油	0.5	水	0.5	
酢	1	たけのこ(水煮)	5	みりん	1.5	酢	1.2	みりん	0.5	つきこんにやく	5	でんぷん	2	ごま油	0.5	しょうゆ(濃)	1.4	水	1.2	
		しょうゆ(濃)	1.2	さとう(三温)	0.5	しょうゆ(淡)	1.2	水	10	サラダ油	0.5	水	40	しょうゆ(濃)	1.4	清酒	0.5	水	1.2	
		さとう(三温)	1.2			さとう(三温)	0.2	はるみ	1	しょうゆ(濃)	2.5	はたはた(ドレス・冷)	2尾	清酒	0.5	塩	0.15	水	1.2	
		ケチャップ	1.2							さとう(三温)	2	上新粉	8	塩	0.3	上新粉	8	水	1.2	
		水	5							みりん	0.5	てんぷら油	8	こしょう(黒)	0.01	みりん	0.5	水	1.2	
4年	エネルギー/たんぱく質 592kcal 21.1g	エネルギー/たんぱく質 610kcal 22.9g	エネルギー/たんぱく質 530kcal 20.8g	エネルギー/たんぱく質 684kcal 23.7g	エネルギー/たんぱく質 538kcal 21.2g	エネルギー/たんぱく質 552kcal 21.4g	エネルギー/たんぱく質 669kcal 27.8g	エネルギー/たんぱく質 561kcal 22.6g	エネルギー/たんぱく質 609kcal 22.6g											