

2026年2月

統括Cコース

2日(月) 629-1,180 計 1,809 食				3日(火) 504-1,308 計 1,812 食				4日(水) 575-1,449 計 2,024 食				5日(木) 631-1,447 計 2,078 食				6日(金) 609-1,418 計 2,027 食			
1. 白飯 (全学年)		1. 白飯 (全学年)		1. 白飯 (全学年)		1. 白飯 (全学年)		1. ソフトフランスパン		1. ソフトフランスパン		1. 白飯 (全学年)		1. 白飯 (全学年)		1. 米粉小コッペパン		1. 米粉小コッペパン	
2. 牛乳		2. 牛乳		2. 牛乳		2. 牛乳		2. 牛乳		2. 牛乳		2. 牛乳		2. 牛乳		2. 牛乳		2. 牛乳	
3. 芋もち汁Fe		3. 芋もち汁Fe		3. 炒り豆腐		3. 炒り豆腐		3. クラムチャウダー		3. クラムチャウダー		3. 米粉のキーマカレー		3. 米粉のキーマカレー		3. 焼きそば		3. 焼きそば	
4. にんおろし煮50g		4. にんおろし煮60g		4. 春雨サラダ (水菜)		4. 春雨サラダ (水菜)		4. 国産鶏肉のチキンカツ4		4. 国産鶏肉のチキンカツ6		4. 福神漬		4. 福神漬		4. かぼちゃコロッケ50g		4. かぼちゃコロッケ60g	
5. チョコプリン		5. チョコプリン		5. ビタミンリカ		5. ビタミンリカ		5. コーンソテー		5. コーンソテー		5. 二色フルーツ		5. 二色フルーツ		5. 冬みかん		5. 冬みかん	
6. 旭豆10g		6. 旭豆10g		6. 旭豆10g		6. 旭豆10g		6. いちごジャム		6. いちごジャム									
食材名	1人当	使用量		食材名	1人当	使用量		食材名	1人当	使用量		食材名	1人当	使用量		食材名	1人当	使用量	
*煮干 (だし用)	3	4		*サラダ油	2	2.6		*サラダ油	3	4		*サラダ油	1	1.3		*焼きそば用ラーメン	60	80	
大根 生	16.67	22.22		玉ねぎ	31.91	42.55		*小麦粉	4	5		おろししょうが生 国産	1	1.3		*とんかつソース	4.5	5.85	
にんじん 生	7.22	9.28		*豚上肉 もも	15	19.5		*調理用牛乳	24	31.2		おろしにんにく冷凍 国産	0.5	0.65		ウスターソース	1.6	2.08	
*油揚げ (カット)	5	6.5		*絞り豆腐	105	136		*バター	0.5	0.7		*豚上ひき肉	25	32.5		*サラダ油	1	1.3	
プチいももち	30	40		にんじん 生	10.31	13.4		玉ねぎ	31.91	42.55		*大豆たんぱく	1.5	1.95		玉ねぎ	10.64	13.83	
*赤味噌	0.93	1.21		*冷凍 液卵	30	39		にんじん 生	20.62	26.8		玉ねぎ	34.04	44.26		*豚上肉 もも	13	16.9	
*強化みそ	3.34	4.34		*むき枝豆 冷凍	3	4		月桂樹の葉	0.01	0.01		にんじん 生	20.62	26.8		キャベツ 生	17.65	23.53	
				*和風だしの素 粉末	0.4	0.5		*あさり 冷凍	20	26		トマトダイスカット	13	17		にんじん 生	10.31	13.4	
*にしんおろし煮	50			三温糖	2.2	2.86		*チキンガラスープ	2	2.6		カレー粉	0.8	1.04		もうそう竹 (千切) 外国	10	13	
*にしんおろし煮	0			*醤油こいくち	6	7.8		じゃがいも冷凍(乱切り)	40	50		がラムマサラ	0.08	0.1		きくらげ(ｽﾗｲｽ2mm)	0.5	0.6	
								じゃがいも冷凍(乱切り)	0	0		*チキンガラスープ	2	2.6		*コンソメ 粉末有塩	1.3	1.69	
*にしんおろし煮60g		60		水菜	11.76	15.29		*コンソメ 粉末有塩	0.64	0.83		三温糖	0.3	0.39		塩	0.05	0.07	
*にしんおろし煮60g		0		もやし 緑豆	36.08	46.91		*スキムミルク	1	1.3		*コンソメ 粉末有塩	0.88	1.14		こしょう	0.05	0.06	
				はるさめ、緑豆はるさめ	3	3.9		塩	0.59	0.77		ケチャップ	5	6.5					
*チョコプリン	30	30		三温糖	0.95	1.24		こしょう	0.01	0.02		ウスターソース	8	10.4		*カボチャコロッケ	50		
				*醤油こいくち	2	2.6		*生クリーム	4	5		塩	0.08	0.1		*白紋油 (センター)	5	6	
				*ごま油	0.5	0.65		バセリ	0.44	0.56		米粉	6.5	8.45					
				食酢 (穀物酢)	1.7	2.2						ピーマン 青	5.88	7.65		*カボチャコロッケ		60	
				塩	0.1	0.13		*国産鶏肉のチキンカツFeCa	40			水	40	0					
				唐がらし	0.01	0.01		*白紋油 (センター)	4	6						冬みかん	100	100	
												*福神漬 (国内)	10	11					
				*ふりかけビタミンうめかつお	2.5	2.5		*国産鶏肉のチキンカツFeCa		60									
												パイン缶 チビット	30	40					
				*旭豆	10	10		ホールコーン 冷凍 国内	40	50		みかん缶	35	45					
								塩	0.2	0.26									
								こしょう	0.01	0.01									
								*サラダ油	1	1.3									
								いちごジャム(国産いちご使用)	15	15									
小皿使用				小皿使用				小皿使用				小皿使用				小皿使用			

2026年2月

## 統括Cコース

9日(月)				576-1,301 計 1,877 食				10日(火)				571-1,303 計 1,874 食				食				12日(木)				630-1,378 計 2,008 食				13日(金)				629-189 計 818 食			
1.わかめご飯(委託)				1.わかめご飯(委託)				1.白飯(全学年)				1.白飯(全学年)								1.白飯(全学年)				1.白飯(全学年)				1.小白飯(全学年)				1.小白飯(全学年)			
2.牛乳				2.牛乳				2.牛乳				2.牛乳								2.牛乳				2.牛乳				2.牛乳				2.牛乳			
3.そばろ煮(カップ)				3.そばろ煮(カップ)				3.豆腐のオイスターソース煮				3.豆腐のオイスターソース煮								3.八宝菜				3.八宝菜				3.うどん(小松菜)				3.うどん(小松菜)			
4.もやしのナムル				4.もやしのナムル				4.さつま揚げの煮物				4.さつま揚げの煮物								4.小籠包				4.小籠包				4.ちくわの磯辺揚げ				4.ちくわの磯辺揚げ			
																												5.バナナ(1/2本)				5.バナナ(1本)			
食材名		1人当		使用量				食材名		1人当		使用量				食材名		1人当		使用量				食材名		1人当		使用量							
わかめご飯の素 Fe		2	2.6					*サラダ油		1.5	1.95					*サラダ油		0.8	1.04					*煮干(だし用)		3	4								
								おろししょうが生 国産		1	1.3					*豚上肉 もも		20	26					昆布エキス		0.3	0.39								
*サラダ油		0.8	1.04					おろしにんにく冷凍 国産		1	1.3					玉ねぎ		31.91	42.55					*豚上肉 もも		8	10.4								
おろししょうが生 国産		0.6	0.7					*豚上肉 もも		20	26					もうそう竹(短冊) 外国		10	13					にんじん 生		5.15	7.22								
*豚上ひき肉		23	29.9					にんじん 生		10.31	13.4					きくらげ(スライス2mm)		0.5	0.7					*油揚げ(カット)		8	10								
ホールコーン 冷凍 国内		13	17					もうそう竹(千切) 外国		15	19					にんじん 生		15.46	20.62					*醤油こいくち		7.5	9.75								
じゃがいも冷凍(乱切り)		110	143					三温糖		1.5	1.95					*かのこいか冷凍1cm巾(外国)		12	18					塩		0.1	0.13								
じゃがいも冷凍(乱切り)		0	0					*醤油こいくち		4	5.2					*えび 冷凍(L)		25	30					*うどん		70	80								
三温糖		1.6	2.08					*オイスターソース(5744抜き)		1.5	1.95					白菜		34.04	44.26					こまつな、葉		10.99	14.29								
みりん		1	1.3					こしょう		0.03	0.04					*うずら卵 水煮(国内)		18	24					長ねぎ 根深ねぎ		11.24	14.61								
*醤油こいくち		5.76	7.49					料理酒		1	1.3					三温糖		0.78	1.01																
塩		0.1	0.13					*チキンガラスープ		1	1.3					*コンソメ 粉末有塩		0.8	1					*ちくわ磯辺揚げ			60								
グリーンピース 冷凍		8	10.4					*マーボー豆腐		130	170					*醤油こいくち		1.28	1.66					*ちくわ磯辺揚げ		50									
水		30	39					でん粉		1.5	2					塩		0.4	0.52					*白絞油(センター)		5	6								
								ピーマン 青		5.88	7.65					冷凍ダライシマツ(スライス)		10	13																
もやし 緑豆		41.24	53.61					長ねぎ 根深ねぎ		8.99	11.24					でん粉		2	2.6					*バナナ		93.33									
にんじん 生		5.15	6.7																																
ほうれん草		5.56	7.22					*玉天(冷凍)		30	39					*小籠包(Fe,F強化)(ボイル)		30	60					*バナナ			186.67								
塩		0.2	0.26					黒ごんにやく		20	26					*小籠包(Fe,F強化)(ボイル)		0	0																
*醤油こいくち		1.56	2.03					にんじん 生		15.46	20.62																								
*ごま油		0.5	0.7					山菜ミックス		5	6.5																								
								三温糖		0.8	1.04																								
								みりん		0.5	0.65																								
								*醤油こいくち		2.4	3.12																								
小皿使用				小皿使用				小皿使用				小皿使用				小皿使用																			

2026年2月

## 統括Cコース

16日(月) 629-1,447 計 2,076 食				17日(火) 630-1,446 計 2,076 食				18日(水) 628-1,330 計 1,958 食				19日(木) 630-1,230 計 1,860 食				20日(金) 629-1,447 計 2,076 食																							
1. 白飯 (全学年) 2. 牛乳 3. 鮭のごまみそ鍋Fe 4. かつおと鶏肉の甘辛煮 5. オレンジ (1/4カット) 6. 味付のり				1. 白飯 (全学年) 2. 牛乳 3. 鮭のごまみそ鍋Fe 4. かつおと鶏肉の甘辛煮 5. オレンジ (1/4カット) 6. 味付のり				1. 白飯 (全学年) 2. 牛乳 3. 豆腐チゲ 4. 切干大根と海藻の和え物 5. アーモンドフィッシュ				1. 米粉バターパン 2. 牛乳 3. エビスープ 4. チーズポテト 5. バナナ (1/2本)				1. 白飯 (全学年) 2. 牛乳 3. エビスープ 4. チーズポテト 5. バナナ (1/2本)				1. 白飯 (全学年) 2. 牛乳 3. 鶏肉のトマトソース煮(カップ) 4. ブロッコリーのごまあえ 5. 黄桃シャーベット				1. 白飯 (全学年) 2. 牛乳 3. 鶏肉のトマトソース煮(カップ) 4. ブロッコリーのごまあえ 5. 黄桃シャーベット				1. 揚げパン 2. 牛乳 3. 米粉のコーンスープ 4. おムレツ(おレンゲ) CaFe60g				1. 揚げパン 2. 牛乳 3. 米粉のコーンスープ 4. おムレツ(おレンゲ) CaFe60g							
食材名		1人当		使用量				食材名		1人当		使用量				食材名		1人当		使用量				食材名		1人当		使用量											
昆布エキシ		0.25 0.33						*ごま油		0.8 1.04						*無添加バター(短冊)		8 10.4						*サラダ油		0.5 0.65						*きな粉		2.75 3.58					
*かつおぶしエキシ		0.57 0.74						*豚上肉 もも		25 33						*えび 冷凍 (L)		23 29.9						おろしにんにく冷凍 国産		0.5 0.65				*アーモンド粉末(皮無)		3.3 4.29							
にんじん 生		8.25 10.72						ごぼう しぶとり		7.78 10						*豆腐		22 28.6						*若鶏肉 もも皮付き		50 65				三温糖		4.4 5.72							
*鮭角切り 皮付き 冷凍		30 39						にんじん 生		10.31 13.4				干しいたけ スライス国内		0.5 0.7								にんじん 生		15.46 20.62				塩		0.06 0.08							
キャベツ 生		35.29 45.88						しめじレトルト (国産)		7 9				でん粉		1.1 1.43								玉ねぎ		31.91 35.11				*白絞油 (センター)		6.3 9.8							
*冷凍 豆腐(1.5cm角)		25 32.5						白菜		37.23 47.87				*冷凍 液卵		25 33								トマトダイスカット		15 20													
*みそ (白)		1.6 2.1						*チキンガラスープ		3 4				*コンソメ 粉末有塩		0.9 1.1								キャベツ 生		35.29 45.88				クリームコーン缶 外国		40 52							
*強化みそ		4.17 5.42						しらたき		20 26				*醤油こいくち		0.9 1.1								*チキンガラスープ		3 3.9				*コンソメ 粉末有塩		0.8 1.04							
*ごま 白すり		3 3.9						*冷凍 豆腐(マーボー豆腐系)		80 100				料理酒		1 1.3								*コンソメ 粉末有塩		0.2 0.26				塩		0.1 0.13							
長ねぎ 根深ねぎ		11.24 14.61						*韓国風チゲの素		6.3 8.19				塩		0.07 0.09								ケチャップ		5 6.5				こしょう		0.01 0.01							
								料理酒		2 2.6				長ねぎ 根深ねぎ		8.99 11.24								ウスターソース		4 9.1				*調理用牛乳		50 65							
さつまいも		54.95 71.43						*赤味噌		3 3.9														三温糖		0.5 0.65				米粉		2.5 3.25							
こんにゃく		16 20.8						塩		0.05 0.07				じゃがいも冷凍(乱切り)		80 100								塩		0.1 0.13				パセリ		0.56 0.72							
*若鶏肉 胸皮付き		20 26						長ねぎ 根深ねぎ		11.24 14.61				じゃがいも冷凍(乱切り)		0 0								こしょう		0.01 0.01													
干しいたけ スライス国内		0.4 0.52												*調理用牛乳		10 13								ピーマン 青		5.88 7.65				*オムレツ(おレンゲ)Ca60g10個入		60 60							
*サラダ油		1 1.3						海藻ミックス (ひじき)		0.7 0.91				*粉チーズ		2.5 3.5														*オムレツ(おレンゲ)Ca60g		0 0							
三温糖		0.56 0.73						切り干し大根 (国内)		1.7 2.21				*タピオカチップス 8ミリ角		6 7.8								冷凍ブロッコリー Sサイズ		20 26													
料理酒		1.6 2.08						もやし 緑豆		22.68 29.48				三温糖		0.35 0.46								もやし 緑豆		30.93 41.24													
みりん		1.1 1.43						にんじん 生		4.54 5.9				*バター		2 2.6								にんじん 生		5.15 7.22													
*醤油こいくち		2.77 3.6						*冷凍(特)レソウダマシ(あめ色)		5.57 7.24				塩		0.15 0.2								*ごま 白すり		2.5 3.3													
塩		0.02 0.03						塩		0.04 0.05														三温糖		1 1.3													
水		24 31.2												*バナナ		93.33 93.33								*醤油こいくち		2.7 3.5													
								*アーモンドフィッシュ		8																													
*オレンジ		50.77 50.77																						*ピーチシャーベット		40 40													
*味付けのり 5枚入		1.2 1.2																																					
小皿使用				小皿使用				小皿使用				小皿使用				小皿使用				小皿使用																			

2026年2月

## 統括Cコース

食				24日(火) 630-1,222 計 1,852 食				25日(水) 628-1,448 計 2,076 食				26日(木) 630-1,447 計 2,077 食				27日(金) 629-1,447 計 2,076 食			
				1. 白飯 (全学年) 1. 白飯 (全学年) 2. 牛乳 2. 牛乳 3. 具たくさん豆乳豚汁 3. 具たくさん豆乳豚汁 4. さばしょうが煮50g 4. さばしょうが煮70g 5. オレンジ (1/4カット) 5. オレンジ (1/4カット)				1. 米粉丸コッペ切込みパン 1. 米粉丸コッペ切込みパン 2. 牛乳 2. 牛乳 3. さつま芋と栗のシチュー 3. さつま芋と栗のシチュー 4. えびまるまるカツ40g 4. えびまるまるカツ60g 5. 温野菜 5. 温野菜 6. バック中濃ソース3g 6. バック中濃ソース5g				1. 白飯 (全学年) 1. 白飯 (全学年) 2. 牛乳 2. 牛乳 3. キムタク丼 (ひき肉) 3. キムタク丼 (ひき肉) 4. のっぺい汁(しみ豆腐) 4. のっぺい汁(しみ豆腐) 5. グレープゼリーFe 5. グレープゼリーFe							
食材名	1人当	使用量		食材名	1人当	使用量		食材名	1人当	使用量		食材名	1人当	使用量		食材名	1人当	使用量	
				*煮干 (だし用)	3	3.9		*サラダ油	4	5		*ごま油	0.5	0.65		おろししょうが生 国産	0.5	0.7	
				*豚上肉 もも	8	10.4		*小麦粉	4	5		*豚ひき肉	20	26		ガーリック	0.1	0.13	
				大根 生	22.22	28.89		*調理用牛乳	40	52		*大豆たんぱく	4	5.2		玉ねぎ	37.23	47.87	
				白菜	15.96	20.74		玉ねぎ	42.55	55.32		白菜キムチ (カット) 2センチ	22	28.6		にんじん 生	15.46	20.62	
				にんじん 生	10.31	13.4		*若鶏肉 胸皮付き	20	26		にんじん 生	10.31	13.4		*チキンガラスープ	2	3	
				しめじレトルト (国産)	10	13		さつまいも	32.97	42.86		*刻みたくあん	5	6.5		月桂樹の葉	0.01	0.01	
				ホールコーン 冷凍 国内	10	13		にんじん 生	15.46	20.1		*醤油こいくち	1.5	1.95		じゃがいも 生	55.56	72.22	
				*油揚げ (カット)	5	6.5		マッシュルーム水煮 スライス缶	5	6.5		三温糖	2	2.6		*かのこいか冷凍1cm巾(外国)	15	20	
				*豆乳 (無調整)	20	26		くりレトルト 1/4カット	10	13		*ごま 白いり	2	2.6		*えび 冷凍 (L)	10	13	
				*赤味噌	3	3.9		*コンソメ 粉末有塩	0.62	0.81		長ねぎ 根深ねぎ	11.24	14.61		ホタテ冷凍 (ボイルホタテ)	15	20	
				*強化みそ	4	5.2		塩	0.4	0.52						*中濃ソース	2	3	
								パセリ	0.78	1		*煮干 (だし用)	3	4		ケチャップ	1.3	1.69	
				*さばしょうが煮	50							昆布エキス	0.2	0.26		トマトダイスカット	10	13	
				*さばしょうが煮	0			*えびまるまるカツ(卵・乳なし) 40g	40			*焼きちくわ半円スライス	8	10		*小麦粉	1.5	1.95	
								*白紋油 (センター)	4	6		*油揚げ (カット)	8	10		*サラダ油	1.5	1.95	
				*さばしょうが煮		70						こんにゃく	10	13		*調理用牛乳	11	14.3	
				*さばしょうが煮		0		*えびまるまるカツ(卵・乳なし) 60g		60		ごぼう しぶとり	5.56	7.78		カレー粉	0.2	0.3	
												にんじん 生	13.4	17.53		*おしプレークパームシド* (甘口)	4.5	5.85	
				*オレンジ	50.77	50.77		キャベツ 生	35.29	47.06		じゃがいも冷凍(乱切り)	30	40		*カレールー辛口 フレーク	6	7.8	
												じゃがいも冷凍(乱切り)	0	0					
								*バック中濃ソース3g	3			*高野豆腐(サイコロ)	2	2.6		バイン缶 チビット	20	26	
												*醤油こいくち	4.38	5.69		みかん缶	30	39	
								*バック中濃ソース5g		5		料理酒	2	2.6		*白玉餅 冷凍 (自然解凍用)	15	20	
												でん粉	1	1.3		寒天缶	10	13	
																三温糖	1	1.3	