

2月16日(金)	小632kcal 中736kcal	2月19日(月)	小527kcal 中648kcal	2月20日(火)	小560kcal 中690kcal	2月21日(水)	小536kcal 中657kcal	2月22日(木)	
コッペパン いちごジャム 牛乳 クリームシチュー 海藻サラダ		ねぶかめし 牛乳 中華風鶏やさい汁 はりはり漬		ごはん 牛乳 鯖のみそだれ焼き 大根たっぷりスープ 白菜と菊菜のごまあえ		キンパ風混ぜご飯 韓国のり 牛乳 わかめスープ ナムル		給食なし	
食材名	分量(g)	食材名	分量(g)	食材名	分量(g)	食材名	分量(g)		
コッペパン	1こ	米	70g	米	80g	米	80g	 <div data-bbox="1252 913 1497 1086" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"> <p>くすのき小、6年生の児童が考えてくれた献立です。ありがとうございます!!</p> </div>	
いちごジャム	1袋	油揚げ	7g	牛乳	1本	牛肉	30g		
牛乳	1本	青ねぎ(八幡産)	10g	ぎょうざ	1切	おろしにんにく	0.2g		
鶏肉	25g	薄口しょうゆ	3g	小学校(40g)	1切	サラダ油	0.5g		
じゃがいも	50g	濃口しょうゆ	1g	中学校(50g)	1切	さとう	0.7g		
たまねぎ	40g	酒	1g	合わせみそ	3g	濃口しょうゆ	1g		
にんじん	20g	みりん	1g	さとう	2g	コチュジャン	0.01g		
クリームコーン	20g	けずりぶし	2g	酒	1.5g	小松菜	40g		
ダイスチーズ	8g	牛乳	1本	みりん	1g	にんじん	5g		
牛乳	20g	鶏肉	30g	豚肉	10g	ごま油	0.2g		
マーガリン	4g	土しよが	0.3g	大根	40g	さとう	0.7g		
小麦粉	4g	塩	0.3g	土しよが	0.5g	濃口しょうゆ	1g		
塩	0.7g	酒	2g	青ねぎ(八幡産)	5g	酒	0.5g		
こしょう	0.03g	ごま油	1g	薄口しょうゆ	3g	白いりごま	1g		
チキンスープ	4g	ごぼう	10g	塩	0.5g	刻みたくあん	5g		
水	80g	にんじん	10g	こしょう	0.02g	牛乳	1本		
パセリ(乾)	0.05g	こんにやく	10g	酒	1g	カツ下粉がめ	0.4g		
海藻ミックス	0.8g	みず菜	10g	けずりぶし	3g	たまねぎ	25g		
キャベツ(八幡産)	30g	薄口しょうゆ	2g	水	100g	にんじん	10g		
サラダ油	1g	塩	0.3g	はくさい	40g	青ねぎ	5g		
酢	1g	けずりぶし	2g	しゅんぎく	10g	塩	0.5g		
濃口しょうゆ	1g	水	100g	にんじん	10g	こしょう	0.02g		
塩	0.1g	切干天根	5g	濃口しょうゆ	4g	薄口しょうゆ	3g		
こしょう	0.02g	にんじん	5g	さとう	2g	けずりぶし	3g		
さとう	0.5g	さとう	2g	白すりごま	2g	水	100g		
		濃口しょうゆ	2g			ほうれんそう	30g		
		酢	2g			にんじん	5g		
						太もやし	20g		
						ごま油	0.3g		
						酢	2g		
						さとう	2g		
						濃口しょうゆ	3g		
						韓国おり(小袋)	1袋		
2月26日(月)	小541kcal 中665kcal	2月27日(火)	小630kcal 中781kcal	2月28日(水)	小649kcal 中806kcal	2月29日(木)	中633kcal		
ごはん 牛乳 豚肉と小松菜の中華炒め 五目汁		ごはん 牛乳 ☆まぐろのケチャップあえ 根菜汁		☆カレーライス 牛乳 ごぼうのサラダ		ごはん 牛乳 豚肉と白菜の豆乳煮 ひじきのサラダ			
食材名	分量(g)	食材名	分量(g)	食材名	分量(g)	食材名	分量(g)		
米	80g	米	80g	米	74g	米	80g		<p>〈旬野菜メモ〉</p> <p>ねぎは、日本書紀にも登場するほど古くからなじみのある野菜です。ねぎの強い臭気は邪気を払うと信じられ、ねぎ坊主を形どった日本武道館をはじめ、橋の欄干や神輿の葱宝珠などにそのなごりが見られます。</p>  <p>ねぎ坊主</p>
牛乳	1本	牛乳	1本	麦	6g	牛乳	1本		
豚肉	40g	まぐろ	50g	牛肉	15g	豚肉	30g		
にんじん	10g	土しよが	1g	塩	0.3g	にんじん	20g		
たまねぎ	30g	酒	2g	こしょう	0.04g	たまねぎ	30g		
小松菜	40g	米粉	2g	ジンジャーパウダー	0.04g	はくさい	80g		
白ねぎ	10g	片栗粉	6g	ガーリックパウダー	0.04g	土しよが	1g		
濃口しょうゆ	6g	じゃがいも	30g	たまねぎ	60g	白みそ	5g		
酒	1g	揚げ油	5g	にんじん	20g	豆乳	10g		
さとう	0.6g	さとう	2g	じゃがいも	50g	酒	1g		
ごま油	1g	トマトケチャップ	9g	チキンスープ	5g	塩	0.4g		
片栗粉	1g	ウスターソース	2g	水	10g	こしょう	0.03g		
鶏肉	10g	油揚げ	7g	マーガリン	6g	薄口しょうゆ	1g		
土しよが	0.5g	にんじん	5g	小麦粉	6g	チキンスープ	4g		
にんじん	10g	ごぼう	10g	ベストチャツネ	1.5g	片栗粉	1g		
たまねぎ	20g	大根	20g	塩	0.8g	水	30g		
太もやし	15g	はくさい	20g	こしょう	0.02g	干しひじき	1.5g		
にら	5g	こんにやく	10g	オールスパイス	0.02g	にんじん	7g		
薄口しょうゆ	4g	薄口しょうゆ	2g	赤ワイン	2g	太もやし	30g		
塩	0.3g	濃口しょうゆ	4g	トマトケチャップ	2g	小松菜	15g		
こしょう	0.02g	けずりぶし	3g	ウスターソース	1g	さとう	1g		
けずりぶし	3g	水	100g	カレー粉	0.5g	濃口しょうゆ	2g		
水	100g			カルダモン	0.01g	酢	1.5g		
				コリアンダー	0.01g	塩	0.3g		
				ローリエ	0.01g	サラダ油	0.5g		
				水	90g				
				牛乳	1本				
				ごぼう	30g				
				にんじん	10g				
				ツナノンオイル	10g				
				白すりごま	2g				
				塩	0.5g				
				こしょう	0.02g				
				濃口しょうゆ	1g				
				ノンエッグマヨネーズ	8g				