

2021年度

2月献立表

中学校給食センター

日・曜	1日(火)		2日(水)		3日(木)		4日(金)		7日(月)		8日(火)		9日(水)		10日(木)		14日(月)		15日(火)		16日(水)		17日(木)			
献立名	ご飯 牛乳 肉じゃが 小松菜まんじゅう (2個) 大根のおかか和え		ご飯 牛乳 豚肉のしょうゆ焼 ごぼうの甘辛炒め 麩の味噌汁		ご飯 牛乳 鰯の蒲焼き 五色和え 湯葉のすまし汁 節分豆		コッペパン 牛乳 マーメレードチキン マセドアンサラダ 菜の花のシチュー		米粉チキンカレーライス 牛乳 海藻サラダ ヨーグルト		ご飯 牛乳 とんかつのソースかけ 蓮根の金平 力餅汁 伊予柑ゼリー		ご飯 牛乳 鯖のバーベキューソースかけ アスパラとじゃがいもの マヨ炒め かぶのスープ		ご飯 牛乳 チヂミ 三色ナムル キムチ鍋風		ご飯 牛乳 ハートのコロッケ ハムサラダ コンソメスープ チョコプリン		ご飯 ふりかけ 牛乳 鯖の味噌煮 小松菜の香味炒め つくね汁		ご飯 牛乳 鶏肉の五味ソース 花野菜の中華和え 寒天とチンゲン菜のスープ		ご飯 牛乳 鰯の甘梅がらめ 切り干し大根の オイスターソース炒め さつま汁			
	米	100	米	100	米	100	コッペパン	70	米	100	米	100	米	100	米	100	米	100	米	100	米	100	米	100	米	100
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	鶏肉	40	牛乳	1本	牛乳	1本	牛乳	1本	牛乳	1本	牛乳	1本	ふりかけ(ひじき)	1.3	牛乳	1本	牛乳	1本
	牛肉	30	豚肉	60	鰯の開き	50	鶏肉	70	じゃがいも	60	とんかつ	60	鯖	60	チヂミ	50	ハートのコロッケ	50	牛乳	1本	鶏肉	70	鰯	40	鰯	40
	竹輪	20	しょうゆ焼	5	でん粉	5	マーメレード	10	玉ねぎ	60	天ぷら油	6	塩	0.4			天ぷら油	5			酒	1	サラダ油	0.2	でん粉	4
	じゃがいも	60	酒	1	天ぷら油	5	塩	0.2	人参	15	デミグラスソース	15	胡椒	0.02	きゅうり	25	ボークハム	10	味噌	60	乾燥にんにく	0.05	白ねぎ	5	梅びしお	2
	玉ねぎ	50	砂糖	0.4	濃口しょうゆ	3.5	トマトケチャップ	7	トマト	15	ウスターソース	7	玉ねぎ	7	とうもろこし	10	キャベツ	30	みりん	3	ジンジャーパウダー	0.02	青ねぎ	4	砂糖	1.5
	人参	25			砂糖	2	ガーリックパウダー	0.02	グリーンピース	5	濃口しょうゆ	1	ジンジャーパウダー	0.01	淡口しょうゆ	1.5	人参	10	酒	3	濃口しょうゆ	0.02	みりん	1.5	みりん	1.5
	糸こんにゃく	20	ごぼう	25	みりん	0.5	濃口しょうゆ	2.5	米粉	5	さつまいも	1	濃口しょうゆ	0.01	酢	1.5	淡口しょうゆ	1.8	砂糖	1.5	トマトケチャップ	8	濃口しょうゆ	1.8	濃口しょうゆ	1.8
	ごぼう	10	鶏肉	15	でん粉	0.2	白ワイン	1	カレー粉	0.9	砂糖	1.5	サラダ油	0.2	しょうゆ	5	酢	1.2	砂糖	3	濃口しょうゆ	0.7	酢	0.3	切り干し大根	4
	むぎ枝豆	10	人参	10					アップルソース	4	赤ワイン	1	みりん	3.5	みりん	3.5	サラダ油	0.6	砂糖	0.4	濃口しょうゆ	0.05	砂糖	0.5	砂糖	0.5
	サラダ油	1.2	サラダ油	0.6	大根	25	じゃがいも	20	トマトケチャップ	1.5	濃口しょうゆ	0.5	油揚げ	4	油揚げ	4	白菜キムチ	25	塩	0.1	小松菜	15	豆板醤	0.15	豆腐	25
	砂糖	3.5	砂糖	1.5	小松菜	10	きゅうり	15	塩	1.5	砂糖	0.3	人参	10	人参	10	豆腐	20	胡椒	0.01	焼豚	15	ブロックリー	20	チキンハム	20
	濃口しょうゆ	8.5	濃口しょうゆ	3	とうもろこし	5	人参	10	赤ワイン	1.5	乾燥にんにく	0.1	油揚げ	4	油揚げ	4	玉ねぎ	30	味噌	8	濃口しょうゆ	0.7	砂糖	0.5	人参	10
	みりん	0.6	みりん	1.2	人参	5	ドレッシング	5.5	濃口しょうゆ	0.5	とりがらすープ	適量	濃口しょうゆ	2.5	濃口しょうゆ	0.7	えのきだけ	10	コンソメ	1.5	胡椒	0.01	ごま油	0.5	濃口しょうゆ	1.8
	小松菜まんじゅう	50	麩	4	すりごま	0.3	菜の花	15	砂糖	0.3	牛乳	1本	一味とうがらし	0.01	アスパラガス	30	白ねぎ	4	淡口しょうゆ	1.5	鶏つくね	35	砂糖	0.4	さつまいも	40
	大根	35	かまぼこ	15	濃口しょうゆ	2	豚肉	20	砂糖	0.3	海藻ミックス	1.5	餅	20	じゃがいも	20	濃口しょうゆ	1.2	塩	0.5	豆腐	25			豆腐	25
	きゅうり	15	油揚げ	4	砂糖	0.5	玉ねぎ	45	乾燥にんにく	0.1	きゅうり	25	鶏肉	15	人参	10	つきこんにゃく	10	人参	10	大根	25			油揚げ	3
	淡口しょうゆ	1.7	玉ねぎ	30	みりん	0.3	大根	25	とりがらすープ	適量	とうもろこし	5	濃口しょうゆ	2.5	マヨネーズ	5	えのきだけ	10	コンソメ	1.5	塩	0.2			玉ねぎ	25
	みりん	1	じゃがいも	20			キャベツ	25			ドレッシング	6	味噌	8	濃口しょうゆ	0.7	白ねぎ	4	淡口しょうゆ	1.5	ごま油	0.5			青ねぎ	4
	花かつお	1	人参	10	湯葉	3	人参	15	ヨーグルト	70	(和風)		塩	0.4	えのきだけ	10	濃口しょうゆ	1.2	胡椒	0.01	鶏つくね	35			味噌	14
			青ねぎ	4	鶏肉	15	人参	10					粗挽き黒胡椒	0.05	白ねぎ	4	濃口しょうゆ	1.2	味噌	8.5	ごま油	0.6			けずりぶし	3
			味噌	14	玉ねぎ	40	キャベツ	25					かぶ	30	濃口しょうゆ	4	みりん	2.4	ごま油	0.6	豆板醤	0.2			さつま汁	40
			けずりぶし	3	濃口しょうゆ	7	サラダ油	0.6					かぶ葉	2	酒	0.2	味増	8.5	とりがらすープ	適量	大根	25			豆腐	25
					塩	0.1	コンソメ	1.5					チキンフランク	15	塩	0.4	味増	8.5			人参	10			油揚げ	3
					けずりぶし	3	胡椒	0.5					青ねぎ	3	塩	0.02	ごま油	0.6			白ねぎ	4			玉ねぎ	25
						米粉	2.5					濃口しょうゆ	7	人参	10	味増	8.5			淡口しょうゆ	7			味噌	14	
						とりがらすープ	適量					伊予柑ゼリー	40	濃口しょうゆ	4	味増	8.5			酒	0.3			けずりぶし	3	
														胡椒	0.02	味増	8.5			ごま油	0.5					
														けずりぶし	3	味増	8.5			けずりぶし	3					

牛乳1本・・・206g ※パンは小麦粉重量で表示しています。

◎中学校給食センターのホームページを開設しています。伊丹市のホームページ、または【伊丹市立中学校給食センター】で検索していただくとご覧いただけます。

※給食献立の中から紹介しています。

