



2月 学校給食献立予定表



令和7年度



北杜市立 泉中学校

日曜日	献立名	牛乳	赤の仲間の食品 血・肉・骨をつくる		緑の仲間の食品 からだの調子を整える		黄色の仲間の食品 力や熱になる		日曜日	献立名	牛乳	赤の仲間の食品 血・肉・骨をつくる		緑の仲間の食品 からだの調子を整える		黄色の仲間の食品 力や熱になる			
			(1群)	(2群)	(3群)	(4群)	(5群)	(6群)				(1群)	(2群)	(3群)	(4群)	(5群)	(6群)		
			※ _____は北杜市産、個体表記は県内産を使用する予定です。																
2月	麦ごはん						金芽米、麦		16月	麦ごはん					金芽米、麦				
	和風ハンバーグ		鶏肉、豆腐 おから、油	牛乳	玉葱、りんご レモン	三温糖パン粉	米油			サバの味噌煮		サバ味噌		生姜	三温糖				
	ひじきの五目煮		大豆、ソナフレーク	ひじき	人參、ヤングいんげん	ごぼう	白瀬、三温糖	米油		ひじきのままヨ和え		ハム	ひじき	小松菜、人參	キヤベツ	三温糖	ノンエッグマヨネーズ		
	厚揚げ入りごま味噌汁		厚揚げ、味噌	煮干し	人參、小松菜	玉葱、ごぼう 大根		ごま		のべっけ汁		厚切り豆腐		ごぼう、大根、白瀬 なめこ、ねぎ	こんにゃく				
	果物(オレンジ)					オレンジ				あん抹茶ゼリー		あずき			抹茶ゼリー				
3月	五穀米ゆかりごはん				ゆかり粉		金芽米、きび、赤米、 黒米、玄米		17火	卵チャーハン			鶏肉、卵		人參	生姜、干し椎茸 ねぎ、グリーンピース	金芽米、麦	米油	
	イワシフライ						三温糖	米油		ナムル和え			わかめ		ほうれん草、人參	もやし、大根 ざんまい	ドレッシング		
	ほうれん草のごま和え				ほうれん草、人參	キャベツ、まやし コン	三温糖	ごま		チゲ風わんたんスープ			豚肉、味噌		人參にら	生姜、干し椎茸 まやし、白菜	ワンタンの皮、三温糖	米油	
	大豆の味噌汁		大豆味噌 豆乳、かまぼこ	煮干し	人參	ごぼう、大根 ねぎ	こんにゃく、里芋	米油		ヨーグルト			ハケ巻ヨーグルト						
	部分黒糖ピーナツ						黒糖ピーナツ			ハヤシライス			豚肉	スキムミルク	人參トマト	にんにく、玉葱 マッシュルーム	金芽米、麦	米油、ハヤシルウ	
4月	チキンカレーライス		鶏肉	スキムミルク	人參トマト	生姜、にんにく 玉葱	金芽米、麦 じゃがいも	米油、カレールウ	18水	ボパイソテー			ベーコン		人參、ほうれん草	コーン、キャベツ じめじ		米油、パター	
	キャベツの甘酢ソテー		ベーコン		人參	キャベツ、まやし きゅうり	三温糖	米油		フルーツゼリーポンチ			フルーツ缶、黄桃缶 みかん缶			パン			
	フルーツポンチ				寒天		パイント缶、黄桃缶 みかん缶	ナタデココ		ピタパン			ひよこ豆		パセリ	玉葱、にんにく	じゃがいも、薄力粉	米油	
	リングパン						パン			ファラフェル			カッテージチーズサラダ		カッテージチーズ	プロッコリー、人參	キャベツ、コーン	三温糖	ノンエッグマヨネーズ
	チキンマカロニグラタン		鶏肉	牛乳、スキムミルク チーズ	人參バセリ	玉葱、マッシュルーム	ペンネパン粉	米油、ベシャメルソース		ポトフ			ウインナー		人參、小松菜	玉葱、キャベツ	じゃがいも		
5月	ソナサラダ		ソナフレーク		人參	キャベツ、きゅうり にんにく	三温糖	米油		果物(バナナ)						バナナ			
	きのこスープ		ベーコン、葱		人參、ほうれん草	玉葱、しめじ えのき	片栗粉			麦ごはん							金芽米、麦		
	コーヒーゼリー						コーヒーゼリー	素		ソースチキンカツ			鶏肉、油				薄力粉パン粉 三温糖	米油	
	麦ごはん						金芽米、麦			茎わかめのきんぴら			竹輪	茎わかめ	人參	ごぼう	こんにゃく、三温糖	米油、ごま	
	納豆		納豆							大根の味噌汁			油揚げ、味噌	煮干し	人參、ほうれん草	玉葱、大根			
6月	かぼちゃのそぼろ煮		鶏肉、大豆		人參、かぼちゃ	玉葱、枝豆	三温糖、片栗粉	米油		果物(伊予柑)						伊予柑			
	のりとあさりの味噌汁		あさり、豆腐 味噌	煮干し、のり		玉葱、えのき				シナモンシュガートースト						パン、グラニュー糖	マーガリン		
	手作り水ようかん		ゼラチン、あずき	寒天			三温糖			豚しゃぶサラダ			豚肉		プロッコリー、人參	キャベツ、きゅうり にんにく	三温糖	米油	
	麦ごはん						金芽米、麦			豆乳クラムチャウダー			ベーコン、あさり 豆乳	スキムミルク、牛乳 粉チーズ	人參	玉葱、干し椎茸 枝豆	じゃがいも、 立ちまわし	米油、シチュールウ ベシャメルソース	
	豚肉のしょうが炒め		豚肉、味噌			にんにく、生姜 玉葱	三温糖	米油		果物(オレンジ)						オレンジ			
9月	ゆかり粉スパゲティ		ソナフレーク		人參	きゅうり、キャベツ	スパゲティ	ノンエッグマヨネーズ	24火	マーポー豆朧丼			豚肉、大豆 豆乳、味噌			にんにく、生姜、玉葱 豆乳、味噌	金芽米、麦 三温糖	米油、ごま油	
	なめこの味噌汁		豆腐味噌	煮干し	人參、小松菜	玉葱、えのき なめこ				春雨サラダ			ハム		人參	もやし、きゅうり	春雨、三温糖	ごま油、ごま	
	果物(グレープフルーツ)						グレープフルーツ			卵わかめスープ			卵	わかめ		玉葱、えのき	片栗粉	ごま	
	コッペパン						パン			杏仁豆腐			スキムミルク、牛乳			杏仁豆腐の素			
	メンテカツ		豚肉、油			キャベツ、玉葱	パン粉、薄力粉	米油、ごま		米粉チーズ蒸しパン			牛乳、スキムミルク チーズ			蒸しパンミックス 米粉			
10月	ボイルキャベツ				人參	キャベツ				肉しゅうまい			鶏肉、豚肉 大豆			玉葱、キャベツ	パン粉、小麦粉	ごま油	
	コーンボタージュ		牛乳、スキムミルク 生クリーム		パセリ	玉葱、コーン		米油バター コーンクリーム粉		ソース焼きそば			豚肉		人參	生姜、にんにく、玉葱 キャベツ、もやし	焼きそば麺	米油	
	富士山ゼリー						富士山ゼリー			サンランタースープ			鶏肉、かまぼこ 豆腐、油		人參、小松菜	玉葱、干し椎茸	片栗粉		
	そぼろパン						パン			味付け小魚									
	大豆のり塩揚げ		大豆	青のり		枝豆	片栗粉	米油		麦ごはん							金芽米、麦		
12月	こんにゃくと大根のサラダ				人參、ほうれん草	コーン大根 きゅうり、生姜	こんにゃく、三温糖	ごま油、ごま	25木	サワラのチリソースかけ			サワラ		人參にら	にんにく、生姜 ねぎ	片栗粉、三温糖	米油、ごま油	
	五目醤油ラーメン		鶏肉、かまぼこ	わかめ	人參	生姜にんにく、メンマ まやし、キャベツ、ねぎ	中華麺	米油		野菜炒め			豚肉		人參にら	にんにく、生姜 きゅうり	片栗粉		
	果物(スイートストリング)						スイートストリング			もずくの味噌汁			豆腐、味噌	煮干し、もずく	人參	玉葱、えのき			
										果物(スイートストリング)						スイートストリング			



ブロッコリーのヒミツ



※材料の都合により献立の内容を変更することがあります。