

(単位:グラム)

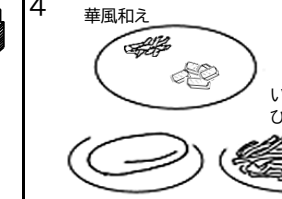
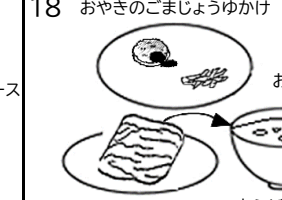
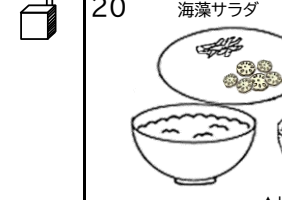
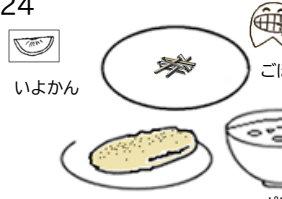
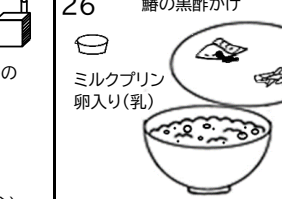
日	2月16日月	2月17日火	2月18日水	2月19日木	2月20日金	2月24日火	2月25日水	2月26日木	2月27日金
献 立 及 び 材 料 (中 学 校)	むぎごはん	くろしよくパン(乳)	いっしょくうどん	たじつごはん	むぎごはん	きなこパン(乳)	たじつごはん	ひじきごはん	むぎごはん
	※麦ごはん 110	※黒食パン 85	※一食うどん 110	米 109.8	※麦ごはん 110	※コッパン 75	米 109.8	米 90	米 99
	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	牛乳	※きな粉 4.8	牛乳	麦 10	麦 11
	※牛乳 206	※牛乳 206	※牛乳 206	※牛乳 206	※牛乳 206	※上白糖 3.6	※牛乳 206	※酒 1.2	牛乳
	おさつにくコロッケ(乳)	オムレツのバーベキューソース	にくうどんのしる	はんぺんのしょうがだれかけ	▲ドライカレー(ノンミルク)	※食塩 0.06	とりにくのからあげ	※食塩 0.24	※牛乳 206
	さつまいも 48	※オムレツ 60	豚肉 24	※はんぺん 50	豚肉 54	※なたね油 6.6	鶏肉 54	※油揚げ 3.6	マーボー豆腐
	※脱脂粉乳 2.4	※なたね油 1.2	※かまぼこ 12	※なたね油 1.2	オールスパイス 0.01	牛乳	しょうが 1.2	※ひじき 0.72	※冷凍角切り豆腐 102
	たまねぎ 24	たまねぎ 6	たまねぎ 24	しょうが 0.6	クローブ 0.01	※牛乳 206	にんにく 0.6	※冷凍えだまめ 6	豚肉 24
	豚肉 18	にんにく 0.36	にんじん 12	※しょうゆ 1.2	ピーマン 6	ポトフ	※酒 2.4	鶏肉 6	干し椎茸 1.2
	※チーズ 3.6	しょうが 0.36	しいたけ 12	※みりん 0.6	たまねぎ 84	鶏肉 42	※しょうゆ 1.2	※液体かつおだし 0.48	※たけのこ水煮 36
	塩コショウ 0.24	※りんごシロップ漬け 6	※油揚げ 3.6	※でん粉 0.24	じゃがいも 24	白かぶ 30	塩コショウ 0.12	※しょうゆ 4.2	にんじん 24
	※小麦粉 6	レモン 1.2	根深ねぎ 12	水 6	にんじん 24	かぶの葉 3.6	※でん粉 9.6	※みりん 0.6	根深ねぎ 12
	※パン粉 8.4	※上白糖 1.2	※だしこんぶ 1.2	あつあげとじゃがいものにももの	※カットトマト 24	じゃがいも 42	※なたね油 6	※上白糖 0.48	しょうが 1.2
	※なたね油 4.8	※赤ワイン 0.6	※フレーク節 2.4	豚肉 22	※上新粉 0.6	キャベツ 24	にらともやしのいためもの	※なたね油 0.36	にんにく 0.24
	たれべつづけ 1.2	※しょうゆ 0.96	※しょうゆ 7.2	※冷凍厚揚げ 30	しょうが 0.6	※ひよこ豆 12	にら 12	牛乳	※赤みそ 4.8
	※ケチャップ 3.6	※ウスターソース 2.4	※みりん 1.2	じゃがいも 55	にんにく 0.36	※コンソメ 0.96	もやし 36	※牛乳 206	※テンメンジャン 2.4
	※ウスターソース 4.8	黒こしょう 0.01	※食塩 0.06	にんじん 18	※カレー粉 0.6	塩コショウ 0.24	豚肉 12	さわらのくろずかけ	※上白糖 0.36
	※上白糖 0.12	水 6	水 144	たまねぎ 4.8	※ケチャップ 3.6	※しょうゆ 0.6	※なたね油 0.6	※さくら 60	※豆板醤 0.01
	水 1.2	ブロッコリーのソテー	おやきのごまじょうゆかけ	くきわかめ 0.6	※なたね油 0.6	ロリエ 0.02	※しょうゆ 1.2	※酒 2.4	※ごま油 0.36
	わふうサラダ	ブロッコリー 24	※はつしもおやき 55	※糸こんにゃく 12	※しょうゆ 2.4	水 60	※液体かつおだし 0.72	※しょうゆ 1.2	※酒 1.2
	キャベツ 30	冷凍コーン 12	※なたね油 0.6	冷凍さやいんげん 6	※ウスターソース 2.4	ごほうサラダ	※上白糖 0.12	しょうが 1.2	※しょうゆ 3.6
	チンゲンサイ 24	ごぼう 12	※白すりごま 1.8	※しょうゆ 6	塩コショウ 0.24	ごほう 24	※みりん 0.6	※なたね油 0.6	※でん粉 1.2
	※和風ドレ 0.6	※しょうゆ 0.24	※白ごま 1.8	※上白糖 2.4	はちみつ 0.6	にんじん 6	かきたまみそしる	※しょうゆ 1.8	※なたね油 0.24
	ふたじる	※鶏ガラスープ 0.24	※上白糖 3.6	※みりん 1.2	※洋風スープの素 0.6	きゅうり 18	はくさい 24	※みりん 1.2	水 36
	豚肉 12	塩コショウ 0.06	※しょうゆ 3	※フレーク節 1.2	水 18	※ごまドレ 6	たまねぎ 30	※上白糖 1.2	はるまき
	ごほう 14.4	※なたね油 0.6	※みりん 3.36	水 24	れんこんチップス	いよかん	※冷凍液卵	※黒酢 1.2	※はるまき 70
	にんじん 12	ミネストローネ	※酒 3	ゆかりあえ	れんこん 42	※いよかん 30	わかめ 0.36	※酢 0.24	※なたね油 3
はくさい 30	キャベツ 24	水 6	キャベツ 30	※なたね油 3.6		※フレーク節 2.4	※でん粉 0.36	ちゅうかサラダ	
※板こんにゃく 9.6	じゃがいも 24	※でん粉 0.6	きゅうり 12	※食塩 0.12		※白みそ 4.8	水 7.2	こまつな 24	
根深ねぎ 12	豚肉 18	おかがあえ	こまつな 12	かいそうサラダ		※赤みそ 4.8	こまあえ	きゅうり 26.4	
※赤みそ 9.6	※レンズ豆 12	もやし 18	※ゆかり粉 0.6	レタス 24		※でん粉 0.24	もやし 24	パプリカ赤 3.6	
※煮干し 2.4	※カットトマト 24	はくさい 24	※食塩 0.06	だいこん 30		水 132	にんじん 12	※中華ドレ 4.8	
水 132	※オリーブ油 0.36	ほうれんそう 18		※海藻ミックス 0.72			はくさい 24		
	にんにく 0.24	※みりん 0.6		※青じそドレ 4.8			※白ごま 0.6		
	※コンソメ 1.2	※上白糖 0.36					※白すりごま 1.2		
	※しょうゆ 1.2	※しょうゆ 1.8					※上白糖 0.36		
	塩コショウ 0.06	※かつお削り節 0.36					※みりん 1.2		
	水 96						※しょうゆ 1.8		
							みぞれじる		

*ドレッシングの表記は〇〇ドレになっています。

令和8年2月

中学校 盛り付け図

食育センター 養正調理場

月	火	水	木	金
2 揚げ豆腐のおろしかけ(たれ別付け)  かぼちゃのそぼろ煮 鶏団子汁 〔主食〕 麦ごはん	3 焼き丸干し  節分豆 ハリハリ漬け 筑前煮 〔主食〕 もち玄米ごはん(ひじきの佃煮)	4 華風和え  いかの びりから揚げ 焼きそば 〔主食〕 小型コッペパン(乳)	5 鮭の塩焼き  北陵中 れんこんきんぴら みそ汁 〔主食〕 麦ごはん	6 人参サラダ  多治見中 酢豚 中華スープ 〔主食〕 麦ごはん
9 ▲かき揚げ(ノンエッグ)  南ヶ丘中 ヨーグルト(乳) ひじきの 炒め煮 白みそ汁 〔主食〕 麦ごはん	10 ブロッコリーのサラダ  平和中 照り焼きチキン クラムチャウダー(乳)(除去食) 〔主食〕 コッペパン(乳)	11 建国記念の日		12 厚揚げの肉みそだれかけ  南姫中 煮浸し 沢煮椀 〔主食〕 もち玄米わかめごはん
16 おさつ肉コロッケ(乳)(たれ別付け)  陶都中 和風サラダ 豚汁 〔主食〕 麦ごはん	17 ブロッコリーのソテー  オムレツの バーベキューソース ミネストローネ 〔主食〕 黒食パン(乳)	18 おやきのごまじょうゆかけ  おかか和え 肉うどんの汁 〔主食〕 一食うどん	19 はんぺんの生姜だれかけ  ゆかり和え 厚揚げとじゃがいもの煮物 〔主食〕 たじっこごはん	20 海藻サラダ  れんこんチップス ▲ドライカレー(ノンミルク) 〔主食〕 麦ごはん
23 天皇誕生日	24  いよかん ごぼうサラダ ポトフ 〔主食〕 きなこパン(乳)	25 鶏肉のから揚げ  笠原中 にらともやしの 炒め物 かき玉みそ汁(除去食) 〔主食〕 たじっこごはん	26 鰯の黒酢かけ  ミルクプリン 卵入り(乳) ごま和え みぞれ汁 〔主食〕 ひじきごはん	27 中華サラダ  小泉中 春巻き マーボー豆腐 〔主食〕 麦ごはん

このマークがついている献立は、中学3年生が考えた献立です。

多治見市教育委員会事務局 食育推進課