

※一人分量は、小学校3～4年生を基準に作成しています。
 その他の学年の一人分量は、以下のように換算してください。
 (小1～2年生:0.8倍、小5～6年生:1.1倍、中学生:1.3倍)

令和8年2月分詳細献立表

高津学校給食センター
 ●卵・卵由来成分を含む

2026年2月2日(月)

| 料理名/食品名 | 一人分量 |
|------------------------|---------|
| | 単位 |
| [牛乳] | |
| 牛乳 | 1.00 本 |
| [ご飯75g] | |
| 水稻穀粒(精白米) | 75.00 g |
| [Aニーマスタードチキン] | |
| 小:鶏肉モモ切身50g | 1.00 個 |
| 中:鶏肉モモ切身60g | 1.00 個 |
| 食塩 1kg | 0.10 g |
| ハーフ風車コショ-300g | 0.02 g |
| こいくちしょうゆ | 3.00 g |
| 料理酒 1.8L | 0.50 g |
| サクラ印純粋ハチミツ | 2.00 g |
| テオフレッシュマイルド マスタード 300g | 1.50 g |
| [ポテトサラダ] | |
| じゃがいも | 25.00 g |
| ニチレイブロッコリー | 15.00 g |
| にんじん | 5.00 g |
| スーパースイートコーン | 8.00 g |
| ライトツナ水煮フレーク | 7.00 g |
| QP/ソエッグ マヨネーズ(卵不使用) | 7.00 g |
| 穀物酢 | 1.20 g |
| 食塩 1kg | 0.10 g |
| ハーフ風車コショ-300g | 0.02 g |
| [吉田コンソメスープ] | |
| カットベーコンIQF500g | 10.00 g |
| 玉葱 | 15.00 g |
| キャベツ | 20.00 g |
| にんじん | 10.00 g |
| 理研 コンソメS 500g | 1.00 g |
| うすくちしょうゆ | 1.80 g |
| 食塩 1kg | 0.10 g |
| ハーフ風車コショ-300g | 0.02 g |

2026年2月3日(火)

| 料理名/食品名 | 一人分量 |
|------------------|---------|
| | 単位 |
| [牛乳] | |
| 牛乳 | 1.00 本 |
| [麦ご飯75g] | |
| 水稻穀粒(精白米) | 71.00 g |
| おおむぎ(米粒麦) | 4.00 g |
| [いわしのかば焼き] | |
| 小:ササイいわし開き40g | 1.00 個 |
| 中:ササイいわし開き50g | 1.00 個 |
| 馬鈴しよ澱粉 1kg | 6.00 g |
| 大豆白絞油 | 4.00 g |
| いりごま(白) 1kg | 0.50 g |
| こいくちしょうゆ | 2.30 g |
| 本みりん 1.8L | 2.00 g |
| 料理酒 1.8L | 0.50 g |
| 三温糖 | 0.80 g |
| 水 | 5.00 g |
| [ひじきの炒り煮] | |
| 鶏肉(筋肉付)2cmカットIQF | 20.00 g |
| サラダ油 1.5kg | 0.50 g |
| 料理酒 1.8L | 0.50 g |
| ごぼう | 10.00 g |
| にんじん | 10.00 g |
| 芽ひじき 1kg韓国産 | 0.70 g |
| さつまあげ角天(短冊カット) | 5.00 g |
| インゲン500g | 10.00 g |
| 本みりん 1.8L | 0.80 g |
| こいくちしょうゆ | 2.00 g |
| 三温糖 | 0.80 g |
| [けんちん汁] | |
| しぼり豆腐 | 20.00 g |
| ごま油 1.65kg | 0.50 g |
| だいこん | 15.00 g |
| さといも | 10.00 g |
| にんじん | 7.00 g |
| 乾し椎茸(美都産) | 0.50 g |
| 板こんにゃく | 7.00 g |
| ねぎ | 1.30 g |
| だしパック(かつお節) | 1.20 g |
| うすくちしょうゆ | 2.50 g |
| 食塩 1kg | 0.15 g |
| 馬鈴しよ澱粉 1kg | 1.00 g |
| [福豆] | |
| 節分豆 ミツヤ 8g | 1.00 袋 |

2026年2月4日(水)

| 料理名/食品名 | 一人分量 |
|---------------------|---------|
| | 単位 |
| [牛乳] | |
| 牛乳 | 1.00 本 |
| [麦ご飯75g] | |
| 水稻穀粒(精白米) | 71.00 g |
| おおむぎ(米粒麦) | 4.00 g |
| [スタミナ焼肉] | |
| 国産SPF豚モモスライスIQF | 50.00 g |
| おろし生にんにく 1kgJFDA | 0.20 g |
| 赤ワイン 1.8L | 0.50 g |
| サラダ油 1.5kg | 0.50 g |
| キャベツ | 25.00 g |
| 玉葱 | 20.00 g |
| 国産カラービーマン(ミックス) | 10.00 g |
| 焼肉のタレ(醤油味)5kg | 8.00 g |
| [こんにゃくナムル] | |
| 突きこんにゃく | 10.00 g |
| こいくちしょうゆ | 0.50 g |
| 本みりん 1.8L | 0.50 g |
| だいこん | 30.00 g |
| にんじん | 7.00 g |
| ほうれん草 | 12.00 g |
| やさしい海の細かまぼこ黄 | 6.00 g |
| もみり | 0.50 g |
| いりごま(白) 1kg | 1.00 g |
| うすくちしょうゆ | 0.50 g |
| 食塩 1kg | 0.15 g |
| ごま油 1.65kg | 0.80 g |
| [●ピリ辛卵スープ] | |
| カットベーコンIQF500g | 10.00 g |
| 白菜キムチ | 10.00 g |
| ●たまご | 15.00 g |
| 追加食材:カットベーコンIQF500g | 8.00 g |
| にんじん | 5.00 g |
| たけのこ(短冊)タイ産 | 12.00 g |
| ベトナム産きくらげスライス | 0.50 g |
| 白ねぎ | 3.00 g |
| 清湯スープ(3kg) | 3.00 g |
| うすくちしょうゆ | 0.80 g |
| 馬鈴しよ澱粉 1kg | 0.80 g |
| 食塩 1kg | 0.05 g |
| ハーフ風車コショ-300g | 0.02 g |

※一人分量は、小学校3～4年生を基準に作成しています。
 その他の学年の一人分量は、以下のように換算してください。
 (小1～2年生:0.8倍、小5～6年生:1.1倍、中学生:1.3倍)

令和8年2月分詳細献立表

高津学校給食センター
 ●卵・卵由来成分を含む

2026年2月5日(木)

| 料理名/食品名 | 一人分量 単位 |
|-------------------|------------|
| [牛乳] | |
| 牛乳 | 1.00 本 |
| [ご飯75g] | |
| 水稲穀粒(精白米) | 75.00 g |
| [白身魚のマヨネーズ焼き] | |
| 小:メルルーサ 50g | 1.00 切 |
| 中:メルルーサ 60g | 1.00 切 |
| 料理酒 1.8L | 1.00 g |
| 食塩 1kg | 0.10 g |
| ハウス風車コショ-300g | 0.02 g |
| スーパースイートコーン | 3.00 g |
| クリームコーン(無糖) | 1.50 g |
| フレンチドレッシング 5mm | 2.00 g |
| QPノック マヨネーズ(卵不使用) | 7.00 g |
| 米パウダー | 0.50 g |
| [塩昆布サラダ] | |
| キャベツ | 25.00 g |
| ニチレイブロックリー | 15.00 g |
| にんじん | 8.00 g |
| チキンハム(短冊) 500g | 7.00 g |
| 塩昆布(ジェフサ) | 0.50 g |
| 三温糖 | 0.80 g |
| 穀物酢 | 2.10 g |
| ハウス風車コショ-300g | 0.02 g |
| 食塩 1kg | 0.20 g |
| サラダ油 1.5kg | 0.60 g |
| [具だくさんスープ] | |
| 国産SPF豚モモスライスIQF | 15.00 g |
| ごぼう | 5.00 g |
| 料理酒 1.8L | 0.50 g |
| サラダ油 1.5kg | 0.25 g |
| さつまいも | 10.00 g |
| 木綿豆腐(サトウ) | 10.00 g |
| にんじん | 4.00 g |
| 白菜 | 10.00 g |
| 板こんにゃく | 5.00 g |
| ねぎ | 1.30 g |
| 田舎みそ(麦赤) 1kg | 2.00 g |
| 大和米味噌(白) 1kg | 7.00 g |

2026年2月6日(金)

| 料理名/食品名 | 一人分量 単位 |
|-----------------|------------|
| [牛乳] | |
| 牛乳 | 1.00 本 |
| [ご飯75g] | |
| 水稲穀粒(精白米) | 75.00 g |
| [ししゃもフライ(小中2こ)] | |
| 子持ししゃもフライ(青のり入) | 2.00 個 |
| 大豆白絞油 | 4.00 g |
| [じゃがいもの梅おおか和え] | |
| じゃがいも | 35.00 g |
| きゅうり | 15.00 g |
| にんじん | 10.00 g |
| 梅肉ペースト紀州 | 2.00 g |
| かつお節・細切(シムラ) | 1.20 g |
| うすくちしょうゆ | 1.00 g |
| 三温糖 | 0.20 g |
| [すきやき] | |
| 国産牛肉(モモスライス) | 30.00 g |
| ごぼう | 8.00 g |
| 料理酒 1.8L | 1.00 g |
| こいくちしょうゆ | 3.50 g |
| 三温糖 | 1.25 g |
| サラダ油 1.5kg | 0.50 g |
| だいこん | 25.00 g |
| 冷凍ミニ絹厚揚げ(シムラ) | 20.00 g |
| 白菜 | 30.00 g |
| にんじん | 8.00 g |
| 糸こんにゃく(白) | 10.00 g |
| しゅんぎく | 3.00 g |
| 白ねぎ | 6.00 g |
| こいくちしょうゆ | 2.50 g |
| 三温糖 | 1.25 g |

2026年2月9日(月)

| 料理名/食品名 | 一人分量 単位 |
|----------------------|------------|
| [牛乳] | |
| 牛乳 | 1.00 本 |
| [ご飯75g] | |
| 水稲穀粒(精白米) | 75.00 g |
| [ハンバーグ トマトソース] | |
| 小:ポ-ク&特選ハンバーグ 50gNEW | 1.00 個 |
| 中:ポ-ク&特選ハンバーグ 60gNEW | 1.00 個 |
| 玉葱 | 7.00 g |
| サラダ油 1.5kg | 0.05 g |
| グーランド(ハンバーグ) | 8.00 g |
| 冷凍カットトマト | 8.00 g |
| 食塩 1kg | 0.15 g |
| ハウス風車コショ-300g | 0.02 g |
| 三温糖 | 0.50 g |
| 水 | 2.00 g |
| [アーモンドサラダ] | |
| キャベツ | 20.00 g |
| ニチレイブロックリー | 15.00 g |
| にんじん | 8.00 g |
| チキンハム(短冊) 500g | 7.00 g |
| クッキングア-モンド(スライス) | 2.00 g |
| うすくちしょうゆ | 1.50 g |
| 穀物酢 | 1.50 g |
| サラダ油 1.5kg | 0.50 g |
| 三温糖 | 0.30 g |
| 食塩 1kg | 0.10 g |
| ハウス風車コショ-300g | 0.02 g |
| [クラムチャウダー] | |
| カットベーコンIQF500g | 5.00 g |
| おいしいあさり | 15.00 g |
| 玉葱 | 20.00 g |
| にんじん | 10.00 g |
| セロリー | 3.00 g |
| キャベツ | 10.00 g |
| かぶ | 10.00 g |
| じゃがいも | 12.00 g |
| 牛乳(料理用) | 30.00 g |
| 理研 コンソメS 500g | 1.50 g |
| 米パウダー | 5.00 g |
| 有塩バター450g | 0.20 g |
| 生クリーム | 2.00 g |
| ハウス風車コショ-300g | 0.02 g |
| 白ワイン | 1.00 g |
| おろし生にんにく 1kgJFDA | 0.20 g |
| 食塩 1kg | 0.10 g |
| SB パセリ(乾) | 0.05 g |
| チキンスープ | 5.00 g |

※一人分量は、小学校3～4年生を基準に作成しています。
 その他の学年の一人分量は、以下のように換算してください。
 (小1～2年生:0.8倍、小5～6年生:1.1倍、中学生:1.3倍)

令和8年2月分詳細献立表

高津学校給食センター
 ●卵・卵由来成分を含む

2026年2月10日(火)

| 料理名/食品名 | 一人分量 単位 |
|--------------------|------------|
| [牛乳] | |
| 牛乳 | 1.00 本 |
| [麦ご飯75g] | |
| 水稲穀粒(精白米) | 71.00 g |
| おおむぎ(米粒麦) | 4.00 g |
| [アジフライ] | |
| 小:極洋アジフライ50g | 1.00 個 |
| 中:極洋アジフライ60g | 1.00 個 |
| 大豆白絞油 | 4.00 g |
| [納豆のみそマヨ和え] | |
| チキンハム(短冊)500g | 7.00 g |
| ハリ ひきわり納豆(ヒキリ) | 8.00 g |
| 小松菜 | 10.00 g |
| キャベツ | 20.00 g |
| にんじん | 5.00 g |
| 田舎みそ(麦赤)1kg | 0.50 g |
| うすくちしょうゆ | 0.50 g |
| QP/エッグ マヨネーズ(卵不使用) | 7.00 g |
| [日本風五目うどん] | |
| TM 学冷凍うどん | 35.00 g |
| 国産SPF豚モモスライスIQF | 15.00 g |
| サラダ油 1.5kg | 0.20 g |
| 料理酒1.8L | 0.50 g |
| こいくちしょうゆ | 2.00 g |
| 三温糖 | 0.80 g |
| きざみ揚げ(ニシムラ) | 3.00 g |
| ほうれんそう(冷凍) | 5.00 g |
| IQFいちちり切り蒲鉾500g | 10.00 g |
| カットわかめセレクト | 0.40 g |
| ねぎ | 1.30 g |
| だし昆布 | 0.50 g |
| こいくちしょうゆ | 1.00 g |
| うすくちしょうゆ | 2.00 g |

2026年2月12日(木)

| 料理名/食品名 | 一人分量 単位 |
|-------------------|------------|
| [牛乳] | |
| 牛乳 | 1.00 本 |
| [ご飯75g] | |
| 水稲穀粒(精白米) | 75.00 g |
| [鶏肉のナリソかけ] | |
| 小:鶏肉モモ切身50g | 1.00 個 |
| 中:鶏肉モモ切身60g | 1.00 個 |
| 料理酒1.8L | 2.00 g |
| 食塩 1kg | 0.10 g |
| ハウス 風車コショ-300g | 0.02 g |
| 白ねぎ | 3.00 g |
| おろし生にんにく1kgJFDA | 0.20 g |
| おろし生しょうが1kgJFDA | 0.20 g |
| チ-オ 豆板醤 1kg | 0.05 g |
| ごま油 1.65kg | 0.30 g |
| 三温糖 | 1.20 g |
| トマトケチャップ デリカ-ス3kg | 5.00 g |
| こいくちしょうゆ | 0.50 g |
| 料理酒1.8L | 0.50 g |
| 水 | 1.00 g |
| [切干大根の中華炒め] | |
| カットベーコンIQF500g | 15.00 g |
| 乾し椎茸(美都産) | 0.50 g |
| 切干大根(益田産) | 4.00 g |
| 小松菜 | 15.00 g |
| 玉葱 | 10.00 g |
| にんじん | 5.00 g |
| オイスターソース 585g | 1.00 g |
| 本みりん 1.8L | 1.00 g |
| こいくちしょうゆ | 0.70 g |
| 食塩 1kg | 0.05 g |
| サラダ油 1.5kg | 0.30 g |
| [わかめスープ] | |
| 白菜 | 20.00 g |
| 太もやし | 15.00 g |
| にんじん | 5.00 g |
| スーパ-系かまぼこ(ほぐし) | 7.00 g |
| カットわかめセレクト | 0.50 g |
| 中華スープ(理研) | 1.00 g |
| うすくちしょうゆ | 2.00 g |

2026年2月13日(金)

| 料理名/食品名 | 一人分量 単位 |
|-------------------|------------|
| [牛乳] | |
| 牛乳 | 1.00 本 |
| [ご飯75g] | |
| 水稲穀粒(精白米) | 75.00 g |
| [鮭入りそぼろ丼の具] | |
| 鶏肉(ムネ肉ミンチ)IQF500 | 30.00 g |
| おろし生しょうが1kgJFDA | 0.50 g |
| サラダ油 1.5kg | 0.50 g |
| 料理酒1.8L | 0.50 g |
| しぼり豆腐 | 20.00 g |
| グリーンピース | 8.00 g |
| 紅鮭フレーク | 10.00 g |
| にんじん | 12.00 g |
| 三温糖 | 0.60 g |
| こいくちしょうゆ | 2.50 g |
| [小松菜とチ-ズのおかか和え] | |
| 小松菜 | 20.00 g |
| キャベツ | 20.00 g |
| にんじん | 5.00 g |
| ブ ロスグ イスカッチ-ズ 8mm | 5.00 g |
| かつお節・細切(ニシムラ) | 1.00 g |
| うすくちしょうゆ | 2.00 g |
| [団子汁] | |
| 冷凍白玉(ニシムラ) | 25.00 g |
| きざみ揚げ(ニシムラ) | 3.00 g |
| さつまいも | 20.00 g |
| 玉葱 | 20.00 g |
| ぶなしめじ | 6.00 g |
| ねぎ | 1.30 g |
| 煮干しだし | 1.30 g |
| 田舎みそ(麦赤)1kg | 2.00 g |
| 大和米味噌(白)1kg | 7.00 g |

※一人分量は、小学校3～4年生を基準に作成しています。
 その他の学年の一人分量は、以下のように換算してください。
 (小1～2年生:0.8倍、小5～6年生:1.1倍、中学生:1.3倍)

令和8年2月分詳細献立表

高津学校給食センター
 ●卵・卵由来成分を含む

2026年2月16日(月)

| 料理名/食品名 | 一人分量 単位 |
|-----------------------|------------|
| [牛乳] | |
| 牛乳 | 1.00 本 |
| [ご飯75g] | |
| 水稻穀粒(精白米) | 75.00 g |
| [デミグラスソース かつ] | |
| 小:パスタ柔らかかどんかつ40g | 1.00 個 |
| 中:パスタ柔らかかどんかつ60g | 1.00 個 |
| 大豆白絞油 | 4.00 g |
| マイルドデミグラスソース 3kg | 7.00 g |
| トマトケチャップ デミグラスソース 3kg | 7.00 g |
| 赤ワイン 1.8L | 0.70 g |
| 三温糖 | 0.70 g |
| 水 | 7.00 g |
| [あごのやきぎんぴら] | |
| あご入野菜焼き 3mm×1/4カット | 10.00 g |
| サラダ油 1.5kg | 0.20 g |
| にんじん | 5.00 g |
| ごぼう | 10.00 g |
| れんこん水煮(いちよう) | 15.00 g |
| JFSAつきこんにゃく 1kg | 10.00 g |
| インゲン500g | 5.00 g |
| ごま油 1.65kg | 0.30 g |
| いりごま(白) 1kg | 0.80 g |
| こいくちしょうゆ | 2.00 g |
| 三温糖 | 0.80 g |
| [島根ほっこりしじみ汁] | |
| 宍道湖産冷凍しじみ | 15.00 g |
| JFDA冷凍とうふ(特選)ニシム | 20.00 g |
| だいこん | 20.00 g |
| ぶなしめじ | 4.00 g |
| カットわかめセレクト | 0.20 g |
| ねぎ | 1.30 g |
| 料理酒 1.8L | 1.00 g |
| だし昆布 | 0.50 g |
| 大和米味噌(白) 1kg | 7.00 g |
| 田舎みそ(麦赤) 1kg | 2.00 g |
| うすくちしょうゆ | 0.20 g |

2026年2月17日(火)

| 料理名/食品名 | 一人分量 単位 |
|-------------------|------------|
| [牛乳] | |
| 牛乳 | 1.00 本 |
| [麦ご飯75g] | |
| 水稻穀粒(精白米) | 71.00 g |
| おおむぎ(米粒麦) | 4.00 g |
| [さばのみそ煮] | |
| 小:さばの味噌煮50g(真空) | 1.00 個 |
| 中:さばの味噌煮70g(真空) | 1.00 個 |
| [たくあん和え] | |
| キャベツ | 30.00 g |
| きゅうり | 5.00 g |
| にんじん | 10.00 g |
| 千切りたくあん | 5.00 g |
| 塩昆布(ジェフサ) | 0.50 g |
| かつお節・細切(ニシム) | 0.80 g |
| いりごま(白) 1kg | 1.00 g |
| うすくちしょうゆ | 1.30 g |
| [芋煮汁] | |
| 鶏肉(豚肉代替)2cmカットIQF | 10.00 g |
| サラダ油 1.5kg | 0.50 g |
| 料理酒 1.8L | 0.50 g |
| さといも | 10.00 g |
| さといも(冷凍・乱切)ニシム | 5.00 g |
| にんじん | 5.00 g |
| だいこん | 9.00 g |
| 板こんにゃく | 8.00 g |
| 木綿豆腐(特選) | 10.00 g |
| 乾し椎茸(美都産) | 0.50 g |
| 白ねぎ | 3.00 g |
| だしパック(かつお節) | 1.30 g |
| うすくちしょうゆ | 2.00 g |
| こいくちしょうゆ | 1.00 g |
| 食塩 1kg | 0.20 g |
| 馬鈴しょ澱粉 1kg | 1.00 g |

2026年2月18日(水)

| 料理名/食品名 | 一人分量 単位 |
|------------------|------------|
| [牛乳] | |
| 牛乳 | 1.00 本 |
| [麦ご飯75g] | |
| 水稻穀粒(精白米) | 71.00 g |
| おおむぎ(米粒麦) | 4.00 g |
| [春巻き] | |
| 小:SNFおいしい春巻35g | 1.00 個 |
| 中:SNFおいしい春巻50g | 1.00 個 |
| 大豆白絞油 | 3.00 g |
| [●パンサンスー] | |
| はるさめ(竹ノ目) 1kg | 3.00 g |
| ライトツナ水煮フレーク | 7.00 g |
| きゅうり | 5.00 g |
| にんじん | 5.00 g |
| キャベツ | 20.00 g |
| ●錦糸卵(真空) 500g | 5.00 g |
| 追加食材:ライトツナ水煮フレーク | 8.00 g |
| 代替食材:スーパーサイトコーン | 8.00 g |
| 三温糖 | 0.80 g |
| うすくちしょうゆ | 2.50 g |
| 穀物酢 | 2.00 g |
| いりごま(白) 1kg | 0.80 g |
| ごま油 1.65kg | 0.30 g |
| [マーボー豆腐] | |
| 国産SPF豚ミンチIQF | 15.00 g |
| おろし生にんにく 1kgJFDA | 0.25 g |
| おろし生しょうが 1kgJFDA | 0.20 g |
| 料理酒 1.8L | 1.00 g |
| サラダ油 1.5kg | 0.20 g |
| にんじん | 10.00 g |
| 玉葱 | 25.00 g |
| 乾し椎茸(美都産) | 0.50 g |
| 木綿豆腐 | 20.00 g |
| JFDA冷凍とうふ(特選)ニシム | 55.00 g |
| たけのこ(短冊)タイ産 | 10.00 g |
| ねぎ | 1.30 g |
| 田舎みそ(麦赤) 1kg | 2.00 g |
| 大和米味噌(白) 1kg | 1.50 g |
| 特選豆板醤 1kg | 0.20 g |
| こいくちしょうゆ | 2.70 g |
| 三温糖 | 0.30 g |
| 中華スープ(理研) | 0.80 g |
| 本みりん 1.8L | 1.00 g |
| 馬鈴しょ澱粉 1kg | 1.60 g |

※一人分量は、小学校3～4年生を基準に作成しています。
 その他の学年の一人分量は、以下のように換算してください。
 (小1～2年生:0.8倍、小5～6年生:1.1倍、中学生:1.3倍)

令和8年2月分詳細献立表

高津学校給食センター
 ●卵・卵由来成分を含む

2026年2月19日(木)

| 料理名/食品名 | 一人分量 単位 |
|--------------------|------------|
| [牛乳] | |
| 牛乳 | 1.00 本 |
| [ご飯75g] | |
| 水稲穀粒(精白米) | 75.00 g |
| [鮭の塩焼き] | |
| 小:秋鮭(ピンク)切身 50g | 1.00 個 |
| 中:秋鮭(ピンク)切身 60g | 1.00 個 |
| 食塩 1kg | 0.05 g |
| 塩糍 | 5.00 g |
| 料理酒 1.8L | 0.80 g |
| サラダ油 1.5kg | 0.50 g |
| [ほうれんそうのごま和え] | |
| キャベツ | 20.00 g |
| ほうれん草 | 20.00 g |
| にんじん | 7.00 g |
| SPF系かまぼこ(ほぐし) | 8.00 g |
| すりごま(白) | 2.00 g |
| 三温糖 | 1.00 g |
| こいくちしょうゆ | 2.30 g |
| [栄養スープ] | |
| 鶏肉(筋肉ダ)2cmカットIQF | 20.00 g |
| チキンソフ 5mmスライスFe・Ca | 10.00 g |
| じゃがいも | 25.00 g |
| キャベツ | 10.00 g |
| にんじん | 7.00 g |
| セロリー | 3.00 g |
| 理研 コンソメS 500g | 1.00 g |
| うすくちしょうゆ | 1.80 g |
| 食塩 1kg | 0.10 g |
| SB7 ラックアップトキ | 0.02 g |

2026年2月20日(金)

| 料理名/食品名 | 一人分量 単位 |
|-------------------|------------|
| [牛乳] | |
| 牛乳 | 1.00 本 |
| [チャーハン] | |
| 水稲穀粒(精白米) | 75.00 g |
| 炊き込みチャーハンの素 | 20.00 g |
| [ぎょうざ(小中2こ)] | |
| 小:味の素焼餃子18g | 2.00 個 |
| 中:味の素焼餃子24g | 2.00 個 |
| [フルーツ杏仁] | |
| やわらか杏仁豆腐 | 27.00 g |
| デザートフルーツみかんSP(天狗) | 10.00 g |
| あまみあざり黄桃グイスカット | 9.00 g |
| フルーツパック(パイン)ピタ | 9.00 g |
| バナナ | 10.00 g |
| [夏の思い出そうめんスープ] | |
| 冷凍そうめん | 10.00 g |
| 国産SPF豚モモスライスIQF | 15.00 g |
| サラダ油 1.5kg | 0.50 g |
| 料理酒 1.8L | 0.20 g |
| 白菜 | 12.00 g |
| 太もやし | 8.00 g |
| にんじん | 5.00 g |
| チンゲンツアイ | 5.00 g |
| ベトナム産きくらげスライス | 0.20 g |
| 乾し椎茸(美都産) | 0.20 g |
| 清湯スープ(3kg) | 3.00 g |
| うすくちしょうゆ | 2.00 g |
| 食塩 1kg | 0.10 g |
| ゆず 風車300g | 0.02 g |

2026年2月24日(火)

| 料理名/食品名 | 一人分量 単位 |
|-----------------|------------|
| [牛乳] | |
| 牛乳 | 1.00 本 |
| [麦ご飯75g] | |
| 水稲穀粒(精白米) | 71.00 g |
| おおむぎ(米粒麦) | 4.00 g |
| [山賊焼き] | |
| 小:鶏むね切身50g | 1.00 個 |
| 中:鶏むね切身60g | 1.00 個 |
| こいくちしょうゆ | 3.50 g |
| アップルソース | 0.50 g |
| 料理酒 1.8L | 4.00 g |
| おろし生にんにく1kgJFDA | 0.50 g |
| おろししょうが1kgJFDA | 0.25 g |
| 馬鈴しょ澱粉1kg | 6.00 g |
| 大豆白絞油 | 4.00 g |
| [ごぼうとがごま酢和え] | |
| ごぼう | 15.00 g |
| こいくちしょうゆ | 0.50 g |
| 本みりん 1.8L | 0.50 g |
| だいこん | 10.00 g |
| にんじん | 5.00 g |
| 小松菜 | 15.00 g |
| ライトツナ水煮フレーク | 10.00 g |
| いりごま(白)1kg | 1.00 g |
| かき練りごま550g | 1.00 g |
| こいくちしょうゆ | 1.50 g |
| 三温糖 | 0.30 g |
| 穀物酢 | 1.50 g |
| ごま油 1.65kg | 0.30 g |
| [豆腐とわかめのみそ汁] | |
| 木綿豆腐(サイコ) | 20.00 g |
| 玉葱 | 15.00 g |
| にんじん | 5.00 g |
| ぶなしめじ | 10.00 g |
| カットわかめセレクト | 0.50 g |
| 大和米味噌(白)1kg | 7.00 g |
| 田舎みそ(麦赤)1kg | 2.00 g |
| 煮干しだし | 1.30 g |

※一人分量は、小学校3～4年生を基準に作成しています。
 その他の学年の一人分量は、以下のように換算してください。
 (小1～2年生:0.8倍、小5～6年生:1.1倍、中学生:1.3倍)

令和8年2月分詳細献立表

高津学校給食センター
 ●卵・卵由来成分を含む

2026年2月25日(水)

| 料理名/食品名 | 一人分量 単位 |
|-------------------|------------|
| [牛乳] | |
| 牛乳 | 1.00 本 |
| [麦ご飯75g] | |
| 水稲穀粒(精白米) | 71.00 g |
| おおむぎ(米粒麦) | 4.00 g |
| [●薄焼きたまご] | |
| ●薄焼卵(わが代用)真空40g | 1.00 枚 |
| 小:代替食材:ホキフライ40g | 1.00 個 |
| 中:代替食材:ホキフライ50g | 1.00 個 |
| 代替食材:サラダ油 | 4.00 g |
| [福神漬けサラダ] | |
| キャベツ | 20.00 g |
| ニチレイブロックリー | 10.00 g |
| にんじん | 7.00 g |
| 大もやし | 5.00 g |
| チキンハム(短冊)500g | 6.00 g |
| 国産原料福神漬 | 7.00 g |
| いりごま(白)1kg | 1.00 g |
| 穀物酢 | 2.00 g |
| 食塩 1kg | 0.05 g |
| ハウス 風車コショ-300g | 0.02 g |
| 三温糖 | 0.20 g |
| サラダ油 1.5kg | 0.50 g |
| [おとうふキーマカレー] | |
| 鶏肉(ムネ肉ミンチ)IQF500 | 30.00 g |
| おろし生にんにく1kgJFDA | 0.20 g |
| おろし生しょうが1kgJFDA | 0.20 g |
| カレー粉(純)200g | 0.10 g |
| 赤ワイン 1.8L | 0.50 g |
| サラダ油 1.5kg | 0.20 g |
| しぼり豆腐 | 25.00 g |
| 冷凍カットトマト | 15.00 g |
| 玉葱 | 30.00 g |
| にんじん | 15.00 g |
| ハウス 給食用カレー粉N | 9.00 g |
| ジェノワカレー粉 | 3.00 g |
| トマトケチャップ デリカース3kg | 4.00 g |
| ウスターソース 1.8L | 1.50 g |

2026年2月26日(木)

| 料理名/食品名 | 一人分量 単位 |
|--------------------|------------|
| [牛乳] | |
| 牛乳 | 1.00 本 |
| [ご飯75g] | |
| 水稲穀粒(精白米) | 75.00 g |
| [豚肉の生姜炒め] | |
| 国産SPF豚モモスライスIQF | 50.00 g |
| 料理酒 1.8L | 0.50 g |
| サラダ油 1.5kg | 0.50 g |
| 玉葱 | 20.00 g |
| キャベツ | 35.00 g |
| おろし生しょうが1kgJFDA | 1.00 g |
| こいくちしょうゆ | 4.00 g |
| 本みりん 1.8L | 1.50 g |
| 三温糖 | 0.70 g |
| 馬鈴しょ澱粉1kg | 1.00 g |
| [おから和え] | |
| おから(新製法) | 7.00 g |
| にんじん | 5.00 g |
| 白菜 | 20.00 g |
| 小松菜 | 10.00 g |
| 出雲のちくわ5mm×1/2カット | 8.00 g |
| 穀物酢 | 0.80 g |
| 三温糖 | 0.30 g |
| 食塩 1kg | 0.05 g |
| QP/ノック マヨネーズ(卵不使用) | 7.00 g |
| [なめこ汁] | |
| JFDA冷凍とうふ(特選)500g | 20.00 g |
| 国産冷凍なめこ | 15.00 g |
| 玉葱 | 15.00 g |
| 白ねぎ | 3.00 g |
| 煮干しだし | 1.30 g |
| 大和米味噌(白)1kg | 7.00 g |
| 田舎みそ(麦赤)1kg | 2.00 g |

2026年2月27日(金)

| 料理名/食品名 | 一人分量 単位 |
|-----------------|------------|
| [牛乳] | |
| 牛乳 | 1.00 本 |
| [ご飯75g] | |
| 水稲穀粒(精白米) | 75.00 g |
| [油淋魚(ユーリンユイ)] | |
| 小:さわら切身40g | 1.00 切 |
| 中:さわら切身50g | 1.00 切 |
| 料理酒 1.8L | 1.00 g |
| 食塩 1kg | 0.10 g |
| ハウス 風車コショ-300g | 0.02 g |
| 米パウダー | 6.00 g |
| 大豆白絞油 | 4.00 g |
| こいくちしょうゆ | 3.00 g |
| 本みりん 1.8L | 2.00 g |
| 三温糖 | 2.00 g |
| ねぎ | 2.50 g |
| 水 | 9.00 g |
| [パンパンジー] | |
| チキンささみ水煮(さんれ) | 10.00 g |
| キャベツ | 20.00 g |
| きゅうり | 5.00 g |
| にんじん | 10.00 g |
| 大もやし | 10.00 g |
| すりごま(白) | 1.20 g |
| かき練りごま550g | 0.80 g |
| こいくちしょうゆ | 2.10 g |
| 穀物酢 | 0.70 g |
| 三温糖 | 0.60 g |
| ごま油 1.65kg | 0.50 g |
| おろし生しょうが1kgJFDA | 0.20 g |
| [甘辛あったか中西っ子スープ] | |
| 荒挽ミニガワルウィンナー | 18.00 g |
| だご | 10.00 g |
| 木綿豆腐(特選) | 10.00 g |
| IQFいちよう切り蒲鉾500g | 6.00 g |
| 白菜キムチ | 7.00 g |
| ほうれんそう(冷凍) | 5.00 g |
| きざみ揚げ(ニシムラ) | 3.00 g |
| にら | 1.50 g |
| 大和米味噌(白)1kg | 6.00 g |
| 田舎みそ(麦赤)1kg | 2.00 g |
| カラ印純粋ハチミツ | 0.50 g |