

		2月1日(水)		2月2日(木)		2月3日(金)		2月6日(月)		2月7日(火)		2月8日(水)		2月9日(木)		2月10日(金)		2月14日(火)		2月15日(水)									
献立名	①	マヨ玉カツ		さばの塩焼き		ささみフライ		お好み焼		かつおカツ		鶏肉ごま味噌焼		五目麻婆豆腐		チキンかつとじ		たらのオニオンソース		チキンナゲット									
	②	マカロニソテー		炒め煮		たまごサラダ		カラフルエッグ		ほうれん草のソテー		こぶき芋		春巻		さつまあげ		スパゲティ		焼きそば									
	③	白菜とじゃこのお浸し		ごま和え		ブロッコリーサラダ		白菜のボン酢和え		春雨サラダ		サラダ		おかか和え		じゃがいものケチャップ煮		ごぼうサラダ		煮浸し									
	④	煮付		果物		かに焼売		煮付		果物		いかリングフライ		ミートボール		果物		カレーコロッケ		煮付									
	⑤	果物		貝柱フライ		果物		煮付		煮付		果物		ミートボール		中華漬け		カレーコロッケ		煮付									
	⑥	ご飯		ご飯		ご飯		ご飯		ご飯		ご飯		ご飯		ご飯		ご飯		ご飯									
原材料	①マヨ玉カツ	卵	乳	①さばの塩焼き	卵	乳	①ささみフライ	卵	乳	①お好み焼	卵	乳	①かつおカツ	卵	乳	①鶏肉ごま味噌焼	卵	乳	①チキンかつとじ	卵	乳	①たらのオニオンソース	卵	乳	①チキンナゲット	卵	乳		
	マヨたまカツ	○	△	さば	-	-	ささみフライ	△	△	お好み焼	○	-	カツオカツ	-	-	鶏もも肉	-	-	チキンカツ	-	△	たら	-	-	チキンナゲット	△	△		
	栄養強化チーズ	-	○	塩	-	-	油	-	-	おたふくソース	-	-	栄養強化チーズ	-	○	赤みそ	-	-	油	-	-	塩	-	-	グリーンリーフ	-	-		
	油	-	-	やさしい	△	-	ウインナー	-	-	油	-	-	グリーンリーフ	-	-	醤油	-	-	玉子	○	-	玉ねぎ	-	-	ケチャップ	-	-		
				醤油	-	-	グリーンリーフ	-	-				油	-	-	三温糖	-	-	玉ねぎ	-	-	にんにく	-	-	油	-	-		
	②マカロニソテー	-	-	みりん	-	-	②たまごサラダ			②カラフルエッグ			②ほうれん草のソテー			白ごま	-	-	青ねぎ	-	-	三温糖	-	-	②焼きそば				
	マカロニ	-	-				たまごマカロニサラダ	○	△	玉子	○	-	ほうれん草	-	-	ごま油	-	-	生姜	-	-	酢	-	-	焼きそば	△	-		
	コーン	-	-	②炒め煮					えだまめ	-	-		太もやし	-	-	②こぶき芋			にんにく	-	-	醤油	-	-	焼そば				
	ケチャップ	-	-	いんげん	-	-	③ブロッコリーサラダ			にんじん	-	-	コーン	-	-	じゃが芋	-	-	ごま油	-	-	片栗粉	-	-					
	油	-	-	にんじん	-	-	ブロッコリー	-	-	油	-	-	にんじん	-	-	ドライパセリ	-	-	赤みそ	-	-				③煮浸し				
	③白菜とじゃこのお浸し	-	-	竹輪	-	-	にんじん	-	-	③白菜のボン酢和え	-	-	塩	-	-	塩	-	-	油	△	-	②スパゲティ	-	-	小松菜	-	-		
	白菜	-	-	糸こんにゃく	-	-	シーチキン	-	-	白菜	-	-	油	-	-					-	-	スパゲティ	-	-	白菜	-	-		
小松菜	-	-	三温糖	-	-	醤油	-	-	にんじん	-	-	③春雨サラダ			③春巻	-	-	グリーンリーフ	-	-	玉ねぎ	-	-	うすあげ	-	-			
にんじん	-	-	醤油	-	-	三温糖	-	-	きゅうり	-	-	③春雨サラダ			春巻	-	-	油	-	-	にんじん	-	-	にんじん	-	-			
チリメン	-	-	③ごま和え			④かに焼売			ボン酢	-	-	ハム	-	△	④いかリングフライ			③おかか和え	-	-	豚肉	-	-	オリーブオイル	-	-			
醤油	-	-	太もやし	-	-	かにシュマイ	△	-	ごま油	-	-	きゅうり	-	-	④いかリングフライ	△	△	ケチャップ	-	-	③ごぼうサラダ			④煮付					
三温糖	-	-	にんじん	-	-				花かつを	-	-	マヨネーズ	○	-	油	-	-	コンソメ	-	-	ごぼうサラダ	○	-	赤かぶさつま	-	-			
④煮付			白ごま	-	-	⑤果物	-	-	④煮付			④果物			グリーンリーフ	-	-	醤油	-	-	グリーンリーフ	-	-	三温糖	-	-			
加賀揚げ	△	-	醤油	-	-	⑥ご飯			三角揚げ	-	-	果物	-	-				花かつを	-	-	ウスターソース	-	-	醤油	-	-			
大根	-	-	三温糖	-	-				みりん	-	-	果物	-	-	⑤果物	-	-	かまぼこ	△	△	④果物	-	-	果物	-	-			
醤油	-	-										果物	-	-	⑥ご飯	-	-		-	-	果物	-	-	果物	-	-			
みりん	-	-	④果物									果物	-	-	⑥ご飯	-	-		-	-	果物	-	-	米	-	-			
⑤果物	-	-	果物	-	-				⑤果物	-	-	果物	-	-	⑥ご飯	-	-		-	-	果物	-	-	米	-	-			
果物	-	-							⑥ご飯	-	-		-	-					-	-	果物	-	-		-	-			
⑥ご飯	-	-	⑤貝柱フライ						米	-	-	⑥ご飯	-	-					-	-	⑥ご飯	-	-		-	-			
米	-	-	貝柱風味フライ	△	-							米	-	-					-	-	米	-	-		-	-			
			⑥ご飯	-	-							米	-	-					-	-									
			米	-	-								-	-					-	-									
アレルギー	①	野菜コロッケ・ウインナー		-	-	アレルギー-用さつまあげ		-	-	鶏の唐揚げ		-	-	春巻		-	△	ウインナー		-	-			-	-	鶏の唐揚げ		-	-
	②									アレルギー-用サラダ		-	-	コーンソテー		-	-							-	-	アレルギー-用焼きそば		-	-
	③																							-	-				
	④	アレルギー-用さつまあげ		-	-													アレルギー-用サラダ		-	△								
	⑤					野菜コロッケ		-	-															-	-				
	⑥																							-	-				

		2月16日(木)	2月17日(金)	2月20日(月)	2月21日(火)	2月22日(水)	2月24日(金)	2月27日(月)	2月28日(火)							
献立名	①	メンチカツ	肉団子甘酢あん	チキン南蛮	チーズインハンバーグ	えびフライ	旨煮	かにクリームフライ	鶏の五目煮							
	②	ソテー	ゆかり和え	甘辛煮	イタリアンスパゲティ	かぼちゃサラダ	玉子ロール	キャベツのソテー	さつまあげ							
	③	さっぱり和え	レモン煮	果物	マリネ	煮付	サラダスパゲティ	きゅうりのマヨ和え	もやしナムル							
	④	果物	果物	磯和え	果物	カレー風味煮	果物	果物	コーンコロッケ							
	⑤	ひじきの炒め煮	ご飯	ご飯	ポテトフライ	果物	ご飯	煮付	果物							
	⑥	ご飯			ご飯	ご飯		ご飯	ご飯							
原材料	①メンチカツ	卵 乳	①肉団子甘酢あん	卵 乳	①チキン南蛮	卵 乳	①チーズインハンバーグ	卵 乳	①えびフライ	卵 乳	①旨煮	卵 乳	①かにクリームフライ	卵 乳	①鶏の五目煮	卵 乳
	メンチカツ	△ △	鶏団子	△ △	チキン南蛮	△ △	チーズインハンバーグ	- ○	えびフライ	△ -	鶏団子	△ △	クリームフライ	△ ○	鶏肉	-
	油	- -	ピーマン	- -	キャベツ	- -		-	グリーンリーフ	- -	厚揚げ	- -	グリーンリーフ	- -	大豆	-
	②ソテー		にんじん	- -	タルタルソース	○ -	②イタリアンスパゲティ		ケチャップ	- -	こんにゃく	- -	油	- -	大根	-
	マカロニ	- -	たけのこ	- -			スパゲティ	- -	油	- -	ごぼう	- -		- -	椎茸	-
	ドライパセリ	- -	椎茸	- -	②甘辛煮	- -	ピーマン	- -		- -	たけのこ	- -	②キャベツのソテー	- -	にんじん	-
	ドライバジル	- -	玉ねぎ	- -	こんにゃく	- -	玉ねぎ	- -	②かぼちゃサラダ	- -	にんじん	- -	キャベツ	- -	うすあげ	-
	塩	- -	片栗粉	- -	豚肉	- △	ハム	- △	南瓜	- -	グリーンピース	- -	玉ねぎ	- -	大根葉	-
	オリーブオイル	- -	酢	- -	玉ねぎ	- -	ケチャップ	- -	ポテトサラダベース	○ △	三温糖	- -	にんじん	- -	生姜	-
			醤油	- -	にんじん	- -	油	- -	マヨネーズ	○ -	醤油	- -	三温糖	- -	醤油	-
			みりん	- -	みりん	- -						- -	塩	- -	みりん	-
			油	- -			③マリネ		③煮付		②玉子ロール		油	- -	三温糖	-
	③さっぱり和え	- -	にんじんさつま	- -		- △	ソフトサラミ	- △	がんもどき	- -	たまごロール	○ -		- -	油	-
	太もやし	- -			③果物	- -	きゅうり	- -	醤油	- -	油	- -	③きゅうりのマヨ和え	- -		
	きゅうり	- -	②ゆかり和え	- -	果物	- -	レタス	- -	みりん	- -	グリーンリーフ	- -	きゅうり	- -	②さつまあげ	△ -
	シーチキン	- -	キャベツ	- -			玉ねぎ	- -				- -	にんじん	- -	きくらげ天	-
	汐吹昆布	- -	にんじん	- -			オリーブオイル	- -	④カレー風味煮		③サラダスパゲティ	- -	カニかまぼこ	- -	油	-
	ボン酢	- -	ゆかり	- -	④磯和え	- -	粒マスタード	- -	平天	△ -	スパゲティ	- -	マヨネーズ	○ -		
	ごま油	- -	醤油	- -	ほうれん草	- -	レモン果汁	- -	豚肉	- -	玉ねぎ	- -	塩	- -	③もやしナムル	-
	④果物		花かつを	- -	えのき	- -	塩	- -	玉ねぎ	- -	にんじん	- -		- -	太もやし	-
材料	果物	- -		- -	太もやし	- -		- -	じゃが芋	- -	ハム	- △	④果物	- -	にんじん	-
			③レモン煮	- -	もみり	- -	④果物	- -	グリーンピース	- -	きゅうり	- -	果物	- -	きゅうり	-
			さつま芋	- -	花かつを	- -	果物	- -	カレー粉	- -	マヨネーズ	○ -		- -	醤油	-
	⑤ひじきの炒め煮		三温糖	- -	醤油	- -			塩	- -			⑤煮付	- -	ごま油	-
	ひじき	- -	レモン果汁	- -			⑤ポテトフライ	- -	⑤果物	- -	④果物	- -	星型しんじょ	- -		
	うすあげ	- -			⑤ご飯	- -	ポテト唐揚げ	- -	果物	- -	果物	- -	醤油	- -	④コーンコロッケ	-
	にんじん	- -	④果物	- -	米	- -	ケチャップ	- -				- -	三温糖	- -	コーンコロッケ	-
	えだまめ	- -	果物	- -			油	- -	⑥ご飯	- -	⑤ご飯	- -		- -	油	-
	醤油	- -	⑤ご飯	- -					米	- -	米	- -	⑥ご飯	- -	グリーンリーフ	-
	みりん	- -	米	- -			⑥ご飯	- -					米	- -		
アレルギー	①		焼売	- △	鶏の唐揚げ・タルタル抜き	- -	アレルギー用ハンバーグ	- △	白身魚フライ	- -	焼売	- △	野菜コロッケ	- -	アレルギー用さつまあげ	- -
	②								アレルギー用サラダ	- -	ぎょうざ	- -				
	③										アレルギー用サラダ	- △	マヨドレ	- -		
	④								平天抜き	- -						
	⑤															
	⑥															

※献立表の○と△は卵と乳製品が含まれていることを表示しております。△は微量の成分が含まれていることを意味します。

