

令和 7 年度

2月

獻 立 表

日向市学校給食センター

2日(月)		3日(火)		4日(水)		5日(木)		6日(金)	
食品名	1人分	食品名	1人分	食品名	1人分	食品名	1人分	食品名	1人分
麦ごはん		マヨネーズパン	スプーン	麦ごはん		米粉パン	スプーン	麦ごはん	
はし		トマト鍋		はし		鶏肉と野菜の洋風煮込み		スプーン	
なめらかワンタンのスープ煮		スパゲティサラダ		いわしの蒲焼き		マリンサラダ		マーボー白菜丼	
きくらげの酢の物				そえ野菜				BLTスープ	
				吳汁					
				節分豆					
					揚				
水	100	水	60	冷いわし粉付き(魚)	65	ごめサラダ油	0.3	ごま油	0.4
いりこだし(冷蔵)	3	野菜ブイヨン	0.8	(大豆白絞油)		鶏もも角切り2cm	25	豚ももひき肉	20
だいこん	20	冷うす味肉団子	25	さとう	3	おろしにんにく	0.2	おろしにんにく	0.2
冷なめらかワンタン	25	南鰶	5g	しょうゆ(こ)	4.2	たまねぎ	30	生姜	0.25
冷里芋	15	たまねぎ	20	みりん	2.8	にんじん①	15	酒	0.8
しょうゆ(う)	4.4	にんじん①	10	酒	1.5	塩	0.38	たまねぎ①	20
酒	1	じゃがいも	20	水	5.6	こしょう	0.03	だけのこ5mmダイス	10
厚揚げ	20	しめじフレッシュ	10	おろししょうが	0.2	水	70	水	15
小松菜(生)	10	キャベツ	25	もやし	30	野菜ブイヨン	1	白菜	30
冷青ねぎ	30	トマト(生)	15	うすくち(P)	1.2	うまみ丸ごとマッシュルーム	8	さとう	1.2
		ダイストマト缶	15	酢	1.2	国産大豆水煮	10	しょうゆ(こ)	1.5
		塩	0.3			だいこん	25	合わせみそ	3
きくらげスライス	0.5	こしょう	0.02			冷かぼちゃ煮物用	20	オイスターソース	1.5
緑豆春雨	8.5	しょうゆ(う)	1.5			パセリフレーク	0.08	トウバンジャン	0.1
きゅうり	20	☆チーズパウダー	3					冷にら	3
にんじん	5			水	115			でんぶん	0.6
すりごま	0.5	ささみフレーク	10	ほぐす		ツナ(魚)	12		
さとう	2.6	きゅうり	12	3輪		ブチマリン	8		
うすくち(P)	2.6	にんじん②	5	細干		にんじん②	10		
酢	2.8	ほうれん草IQF	8			きゅうり	30		
		カットスパゲティ	10			さとう	1		
		野菜いっぱいドレッシングイタリアン	8			とうふ	20		
						ご汁の素	5		
						とうふ	4×4×6		
						合わせみそ	10		
						青ねぎ	3		
							5		
						節分豆(黒糖)	1		

9日(月)		10日(火)		12日(木)		13日(金)		16日(月)	
麦ごはん ゆずみそチキン そえ野菜 みぞれ汁	はし ス	A黒糖パン かぶと里芋のクリーム煮 ごぼうサラダ	B麦ごはん スプーン ごぼうサラダ	減量コッペパン 五目あんかけラーメン(具) 五目あんかけラーメン(麺) ごまドレッシングサラダ デザート	ス はし	麦ごはん チンジャオロース 中華コーンスープ	はし	麦ごはん ポークカレー フルーツポンチ	スプーン
食品名	1人分	食品名	1人分	食品名	1人分	食品名	1人分	食品名	1人分
鶏もも皮つき50g 鶏もも皮つき30g	1 小 2 中	こめサラダ油 鶏もも角切り1.5cm	0.5 25	ごま油 豚ももこま切れ	0.5 22	こめサラダ油 宮崎県産牛肉細切り	0.2 35	冷大豆パター 小麦粉	5.5 5.5
さとう 白みそ ゆず果汁 オリーブオイル	1 5.2 1 0.6	下味 こしょう にんじん① 冷里芋	25 0.06 8 4いちょう 20	生姜 おろしにんにく たまねぎ たまねぎ	0.3 0.2 15 5くし 15 5くし	生姜 おろしにんにく 生姜 生姜	0.3 0.3 0.4 0.4	カレー粉 こめサラダ油 おろしにんにく 生姜	0.55 0.5 0.3 0.3
冷ブロッコリー 青じそドレッシング	30 3	しめじフレッシュ 水	5 45	水 中華スープ	90 1	たまねぎ さとう	20 1.5	豚ももこま切れ たまねぎ	22 40
水 いりこだし(冷蔵) にんじん 冷里芋 冷大根おろし 厚揚げ なめこ水煮 白菜 しょうゆ(う) 酒 青ねぎ	105 3 8 3いちょう 15 20 南絶 15 4×6 10 南絶 18 10 5.3 1 3 5	野菜ブイヨン しょうゆ(う) 大豆水煮 米粉 豆乳 冷アスパラ	1 3.5 10 4豆乳で溶く 2 30 10 20 10 ほぐす	こしょう しょうゆ(う) キャベツ でんぶん 冷チングン菜/QF 冷カットちゃんぽん こめサラダ油	0.03 3 15 15 2 5 45 1.8	みりん しょうゆ(う) ピーマン でんぶん 鶏ももこま切れ 水 にんじん 中華スープ ハム きゅうり だいこん 冷コーン ドレッシングクリーミー-胡麻 こしょう	0.5 1.8 8 5 0.3 20 110 10 3いちょう 1 2 0.1 0.01 23 20 4×4×6 17 9 0.015 1	じゅわん 野菜ブイヨン ウスターソース ケチャップ 中華スープ しょうゆ(う) 塩 にんじん 中華スープ しょうゆ(う) 塩 こしょう クリームコーン缶 とうふ ほうれん草BQF ごま油	65 1.5 0.2 0.01 1.2 2 3 1 2 3 5 20 20 20 20 25
						豆乳/パンナコッタ	1		

令和 7 年度

2月

献 立 表

日向市学校給食センター

17日(火)		18日(水)		19日(木)		20日(金)		24日(火)		
ドッグパン ミートサンド マロニースープ		麦ごはん 中華丼 青のりポテトサラダ		コッペパン 根菜みそシチュー ベベドレッシングサラダ		麦ごはん はし 鶏肉とカシューナッツの揚げ煮 冬野菜のあったかしうがスープ		減量コッペパン 白ごまタンタンうどん おかか和え		
食品名	1人分	食品名	1人分	食品名	1人分	食品名	1人分	食品名	1人分	
ごめサラダ油	0.2	ごま油	0.8	ごめサラダ油	0.3	鶏もも角切り2cm	50	ごま油	0.5	
鶏むねひき肉	25	生姜	0.3	鶏もも角切り1.5cm	20	でんぶん	6	豚ももひき肉	20	
おろしにんにく	0.15	豚ももこま切れ	25	たまねぎ	20	(大豆白絞油)		生姜	0.3	
たまねぎ①	30	みじん	酒	にんじん	8	こめサラダ油	0.3	おろしにんにく	0.25	
にんじん	10	みじん	たまねぎ①	塩	5いちょう	たまねぎ	20	たまねぎ	20	
大豆ミート	2.5		にんじん	こしょう	0.03	にんじん①	10	たけのこ(短冊)	15	
水	4		水	じやがいも	15	塩	0.1	にんじん	12	
ケチャップ	8		冷いか短冊	冷乱切ごぼう	20角	こしょう	0.02	水	85	
ウスターソース	1.4		中華スープ	れんこん水煮(固産乱切り)	10	冷青豆	10	中華スープ	1	
さとう	0.5		しょうゆ(う)	だいこん	20	☆カシューナッツ	10	しめじフレッシュ	10	
塩	0.15		塩	水	20角	しょうゆ(こ)	2.2	合わせみそ	8	
こしょう	0.02		こしょう	野菜ブイヨン	65	しょうゆ(う)	0.2	テンメンジャン	0.5	
パン粉	1.2		でんぶん	合わせみそ	6	さとう	1.7	しょうゆ(う)	1.6	
ピーマン	5	みじん	白菜	豆乳	30	みりん	2	みりん	1	
			☆冷むきえび	米粉	4	酒	1.4	ねりごま	4	
ごめサラダ油	0.2		冷青豆	冷フロッコリー	10			ごま	1	
ベーコン	15					ベーコン	12	冷青ねぎ	3	
たまねぎ②	25	3くし	チルドじやがいも1.5cm角	ハム	15	白菜	25	冷うどん	45	
冷ヤングコーン(カット)	10		たまねぎ②	きゅうり	20	冷里芋	20			
冷ダースカットかぼちゃ	15		きゅうり	3輪	冷アスパラカット	15	だいこん	20	小松菜(生)	20
水	110		ささみフレーク	干しにんじん	2	にんじん②	10	5いちょう	20	
野菜ブイヨン	1		青のり粉	ベベド果汁	1.7	細切りしいたけ	5	もやし	25	
しょうゆ(う)	3.5		マヨネーズ(エッグケア)	酢	1	生姜	0.5	きゅうり	13	
こしょう	0.02		うすくち(P)	さとう	1.4	野菜ブイヨン	1	冷きざみ揚げ	5	
冷小松菜BQF	15		塩	うすくち(P)	2.6	しょうゆ(う)	6	かつお節粉(魚)	1.5	
マロニーカット	5		こしょう	こしょう	0.02	水	105	さとう	0.7	
				ごめサラダ油	1.5			うすくち(P)	2.3	
				ブルーベリージャム	1 15g					