

★の詳細は使用食材原材料一覧表に記載があります

# 明細献立表 (7東部)

令和8年2月1日日曜 ~ 令和8年2月27日金曜

1ページ

2(月)	3(火)	4(水)	5(木)	6(金)	9(月)	10(火)	12(木)	13(金)
A	A	A	A	A	A	A	A	A
★菜めし	ごはん	コッペパン	ごはん	ごはん	ごはん	ごはん	ごはん	ごはん
五目中華スープ	白菜のみぞ汁	コーン入り野菜スープ	チキンカレー	ぽかぽか具だくさんみぞ汁	豆腐と青菜のスープ	けんちん汁	厚揚げのみぞ汁	さつま汁
豚肉(肩・もも) 10. はくさい 20. たまねぎ 15. にんじん 10. ★なると 5. ★豆腐(凍) Fe添加 10. きくらげ(切) 0.5 糸揚げラス-プ 5. 塩 0.3 しょうゆ 3. 酒 1. こしょう 0.02 でんぶん 0.5	はくさい 25. だいこん 20. えのきたけ 5. 油揚げ 5. ★にんじん 10. 長ねぎ 3. 煮干し(パック) 1.8 みそ 7.	はくさい 25. だいこん 20. えのきたけ 5. 油揚げ 5. ホールコーン 10. チングンサイ 3. 糸揚げラス-プ 5. 塩 0.3 黒こしょう 0.01 白しょうゆ 3.	鶏ムネ肉 10. にんにく 0.2 鶏モモ肉 30. たまねぎ 40. ★コ-ラ-スト 20. ホールコーン 10. チングンサイ 3. じゃが芋(凍) 25. 油P 1. 塩 0.2 カレー粉 0.05 ケチャップ 5. ★りんごピューレ 5. チャツネ 1.5 カレールウ 11. しょうゆ 2. 中濃ソース 2. ガラムマサラ 0.01	にんにく 0.2 たまねぎ 20. にんじん 10. たまねぎ 20. にんじん 10. にんじん 15. 油揚げ 5. じゃが芋 20. 長ねぎ 3. 酒 1. ケチャップ 5. みそ 7.	鶏ムネ肉 10. たまねぎ 15. ★(鶏)ショルダーベーコン 5. にんじん 10. だいこん 10. にんじん 10. 油揚げ 5. じゃが芋 20. チングンサイ 5. 長ねぎ 3. にんにく 0.2 酒 20. 煮干し(パック) 1.8 みそ 7.	ごぼう 5. にんじん 10. だいこん 20. こんにゃく 10. ★ゆしどうふ 20. 長ねぎ 3. にんにく 0.2 油P 0.3 酒 4. しょうゆ 1. 塩 0.2 こしょう 0.02 ベジダシ 3.	たまねぎ 20. じゃが芋 10. えのきたけ 5. 厚揚げ 30. 小松菜 5. 煮干し(パック) 1.8 みそ 7.	鶏ムネ肉 10. にんじん 10. たまねぎ 15. 油揚げ 5. さつま芋 25. 長ねぎ 3. 酒 1. 煮干し(パック) 1.8 みそ 7.
さばの塩焼き	★さば(下味) 1. 切	ビーフチリビーンズ	いわしの梅煮	合挽ハンバーグトマトソース	松本一本ねぎ肉団子	牛すき焼き	牛すき焼き	牛すき焼き
中華風あんかけたまごやき	★かん入りたまごやき 1. 個	油P 0.8 牛ひき肉 25. たまねぎ 25. 大豆の華 粒 3. 大豆 (ドライパック) 15.	★いわし梅煮 1. 尾	★ハンバーグ牛豚合挽 1. 個	★松本一本ねぎ肉団子 3. 個	牛もも肉 35. しらたき 15. たまねぎ 35. いんげん(凍) 3. 油P 0.5	牛もも肉 35. しらたき 15. たまねぎ 35. いんげん(凍) 3. 油P 0.5	牛もも肉 35. しらたき 15. たまねぎ 35. いんげん(凍) 3. 油P 0.5
和風おさつサラダ	さつま芋(凍) 40. 金時豆(ドライパック) 5.	根菜入りメンチカツ	ひじきと大豆のサラダ	トマト水煮 5. トマトピュ-レ 3. にんにく 0.1 オリーブ油 0.5 キャベツ 30. にんじん 5. ひじき(ドライパック) 3. 大豆 (ドライパック) 7. 米酢 1. 白しょうゆP 2.5 油P 0.5 さとう 0.4	トマト水煮 5. トマトピュ-レ 3. にんにく 0.1 オリーブ油 0.5 キャベツ 2. 中濃ソース 1.5 さとう 0.4 塩 0.1 米酢 0.01 白しょうゆP 1.5 オレガノ 0.01	さとう 2. しょうゆ 5. 酒 1. みりん 1.	★あじ松葉開きフライ 1. 個	★あじ松葉開きフライ 1. 個
さとう 1. しょうゆ 1.6 みりん 0.4 米酢 1. 水 3. でんぶん 0.2	にんじん 5. ピーマン 3. ケチャップ 9. 揚げ油 5.	★根菜入りメンチカツ 1. 個	フルーツヨーグルト	チーズおかかサラダ	松本一本ねぎ肉団子	牛すき焼き	牛すき焼き	牛すき焼き
ポテトサラダ	じゃが芋(凍) 40. にんじん 5. きゅうり 5. 海水塩 0.3 黒こしょう 0.02 油P 1. 米酢 1.	コールスローサラダ	★ヨーグルト 30. ★りんご缶 15. ★パイン缶 15. ★みかん缶 15. さとう 0.5	★ヨーグルト 30. ★りんご缶 15. ★パイン缶 15. ★みかん缶 15. さとう 0.5	キャベツ 30. にんじん 5. ひじき(ドライパック) 3. 大豆 (ドライパック) 7. 米酢 1. 白しょうゆP 2.5 油P 0.5 さとう 0.4	キャベツ 35. きゅうり 5. にんじん 5. ★角チーズ 5. 白しょうゆP 1.5 油P 1. さとう 0.2 花かつお(サラダ) 0.5	牛もも肉 35. しらたき 15. たまねぎ 35. いんげん(凍) 3. 油P 0.5	牛もも肉 35. しらたき 15. たまねぎ 35. いんげん(凍) 3. 油P 0.5
コールスローサラダ	キャベツ 35. きゅうり 5. にんじん 5. 米酢 1. 油P 1. 海水塩 0.25 こしょう 0.02	コールスローサラダ	ツナサラダ	ツナフレーク 5. キャベツ 30. きゅうり 5. にんじん 5. 米酢 1. 油P 0.3 こしょう 0.02 白しょうゆP 1.5 海水塩 0.15	ツナフレーク 5. キャベツ 30. きゅうり 5. にんじん 5. 米酢 1. 油P 0.3 こしょう 0.02 白しょうゆP 1.5 海水塩 0.15	牛もも肉 35. しらたき 15. たまねぎ 35. いんげん(凍) 3. 油P 0.5	牛もも肉 35. しらたき 15. たまねぎ 35. いんげん(凍) 3. 油P 0.5	牛もも肉 35. しらたき 15. たまねぎ 35. いんげん(凍) 3. 油P 0.5

# 明細献立表 (7東部)

令和8年2月1日日曜～令和8年2月27日金曜

令和7年度 2月分(小学校・中学校共通)使用食材原材料一覧表

食品名	卵	乳	大豆	小麦	えび かに	原材料
<b>主食・デザート類(学校に直接配達されるもの)</b>						
【基本】ごはん						松本市産コシヒカリ100%の無洗米(金芽米)です
【基本】コッペパン、 切込み丸パン <切込み丸パンは、 B・Cコースのみ>	○		○			小麦粉、砂糖、塩、脱脂粉乳、米粉調整品、イースト、ショートニング
黒パン	○		○			小麦粉、砂糖、黒砂糖、塩、脱脂粉乳、米粉調整品、イースト、ショートニング、無塩バター
菜めし						金芽米、塩蔵広島菜、塩蔵京菜、塩蔵大根葉、砂糖、塩、酵母エキス、かつお削り節粉末
ブルーベリージャム						水あめ、砂糖、ブルーベリー、ゲル化剤、酸味料、pH調整剤
豆乳と米粉のもこもこ ココアケーキ (乳卵小麦なし)		○				豆乳、豆乳ホイップ(植物油脂、豆乳クリーム)、砂糖、米粉、タピオカ粉、豆乳加工食品(豆乳、植物油脂)、ココアパウダー、食用植物油脂、食用精製加工油脂、塩、寒天、ココナツツクリーム、オリゴ糖、ソルビット、膨張剤、乳化剤、糊料(加工でんぶん、大豆多糖類、増粘多糖類、ベクチン)、香料、トレハロース、pH調整剤、酸味料、セルロース、酒精、塩化マグネシウム、着色料(アナトー、カロチノイド) (内容量35g)
<b>副食</b>						
揚げちりめん						しらす、植物油、塩
あじ松葉開きフライ			○			あじ、小麦粉、パン粉、塩、こしょう、加工でんぶん、ピロリン酸第二鉄
いも団子						じゃがいも、じゃがいもでんぶん、塩、炭酸カルシウム、ピロリン酸第二鉄
いわし梅煮		○	○			いわし、砂糖、しそ抽出物、しょうゆ(小麦の成分を含む)、みりん、じゃがいもでんぶん、梅肉、塩
えびシューまい			○	○		えび、たまねぎ、たら、食用精製加工油脂、パン粉、でんぶん、デキストリン、砂糖、塩、ほたてエキス、還元水あめ、えびエキス、たんぱく加水分解物(小麦の成分を含む)、酵母エキス、香辛料、ピロリン酸鉄、小麦粉
鬼かまぼこ						魚肉(すけとうたら)、じゃがいもでんぶん、砂糖、発酵調味料、塩、還元水あめ、なたね油、加工でんぶん、トマト色素
角チーズ	○					ナチュラルチーズ、乳たんぱく質、乳化剤、セルロース
かがり入たまごやき	○	○	○			鶏卵、たけのこ、魚肉、小麦でんぶん、発酵調味液、塩、砂糖、なたね油、大豆油、風味調味料、炭酸カルシウム、調味料製剤、着色料製剤、酵素製剤、にんじん、しいたけ、長ねぎ、醸造酢、加工でんぶん、酸味料
根菜入りメンチカツ		○	○			豚肉、れんこん、鶏肉、たまねぎ、粒状大豆たんぱく、ごぼう、にんじん、砂糖、塩、こしょう、パン粉、じゃがいもでんぶん、小麦粉、大豆たんぱく、どうもろこしでんぶん、菜種油脂
さば(下味)						さば、塩
(鎌)ショルダーベーコン						豚肉、塩、砂糖、ナツメグ、コリアンダー、カルダモン、オールスパイス
信州サーモン信州味噌漬け		○				信州サーモン、白みそ、砂糖、みりん、酒
ちくわ(切)						魚肉すりみ(すけそうたら、イトヨリダイ、キントキダイ、さんま、他)、じゃがいもでんぶん、米油、みりん、塩、全糖ぶどう糖、砂糖
ツナフレーク						きはだまぐろ、米油、塩
つぼ漬						大根、ぶどう糖果糖液糖、砂糖、アミノ酸液、醸造酢、かつお節エキス、塩、カラメル色素、酸味料、酒精
豆腐(凍)Fe添加		○				大豆、でんぶん、安定剤、凝固剤、ピロリン酸第二鉄
鶏モモ(皮付き下味)		○				鶏肉、しょうゆ、みりん、砂糖
鶏もも肉(下味)	○					鶏肉、ヨーグルト、塩、砂糖、カレー粉、しうが、にんにく
なると						魚肉すりみ(すけそうたら、イトヨリダイ、他)、じゃがいもでんぶん、塩、砂糖、着色料
野沢菜漬						野沢菜、塩
パイン缶						パインアップル、砂糖
白菜キムチ漬		○	○			はくさい、たまねぎ、塩漬にんじん、砂糖、塩、りんご、にんにく、昆布エキス、しょうゆ(小麦の成分を含む)、カツオエキス(さばの成分を含む)、しうが、唐辛子、調味料、酸味料、香辛料抽出物、トウガラシ色素、ホップ抽出物、ショ糖脂肪酸エステル
春雨						さつまいもでんぶん、じゃがいもでんぶん
ハンバーグ牛豚合挽		○	○			牛肉、豚肉、たまねぎ、豚脂、パン粉(大豆の成分を含む)、塩
細切かまぼこ						魚肉すりみ(すけそうたら、他)、塩、砂糖、魚肉エキス、加工でんぶん
松本一本ねぎ肉団子		○	○			鶏肉、長ねぎ、でんぶん、パン粉、たまねぎ、食用なたね油、しうが、塩、にんにく、香辛料、砂糖、水あめ、しょうゆ(小麦の成分を含む)、鶏ガラスープ、米酢
ミートボーラー(乳卵小麦なし)		○				鶏肉、豚肉、たまねぎ、でんぶん、粉末状植物性たんぱく(大豆の成分を含む)、還元水あめ、塩、チキンオイル、香辛料、大豆油、ドロマイト、ピロリン酸鉄、焼成カルシウム
みかん缶						みかん、砂糖、クエン酸、ヘスペリジナーゼ、塩酸、水酸化ナトリウム
ゆしどうふ		○				大豆、果糖、粗製海水塩化マグネシウム、豆腐用凝固剤、塩化マグネシウム、豆腐用消泡剤
りんご缶						りんご、砂糖、酸味料、酸化防止剤
りんごピューレ						りんご、酸化防止剤
<b>素材100%のもの</b>						
コーンパン【とうもろこし】						
白ねりごま【いりごま】						
ポークガラスープ【豚骨】						
ヨーグルト【生乳】						

☆ すべての海産物には「えび・かに」が含まれる可能性があることをご承知おきください。

☆ 上記はコンタミネーションに関する情報はありません。

☆ 食品はアイウエオ順になっています。

☆ご不明な点等ありましたら、給食センターまでご連絡ください。