

★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

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

2 ページ

16(月)	17(火)	18(水)	19(木)	20(金)	24(火)	25(水)	26(木)	27(金)	
B	B	B	B	B	B	B	B	B	
ごはん	ごはん	ごはん	ごはん	★黒パン	ごはん	ごはん	ごはん	切込み丸パン	
さわに椀	白菜のみぞ汁	ABCスープ	じゃが芋のみぞ汁	肉団子スープ	坦々こんにゃく麺スープ	春雨スープ	さつま汁	豆腐と青菜のスープ	
豚肉(肩・もも) 10. たけのこ(切) 10. にんじん 10. だいこん 15. えのきたけ 5. ★細切かまぼこ 5. しらたき 5. 小松菜 3. 塩 0.3 白しょうゆ 3. 酒 1. かつお厚削り(ダシ) 1.8	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. キャベツ 15. 長ねぎ 3. 煮干し(パック) 1.8 みそ 7.	鶏ムネ肉 10. セロリー 2. たまねぎ 25. だいこん 15. えのきたけ 5. キヤベツ 15. ホールコーン 5. 塩 0.5 こしよう 0.02 白しょうゆ 2.5 キンガラスープ 5. マカロニ(ABC) 5.	じゃが芋 15. たまねぎ 15. だいこん 15. えのきたけ 5. 厚揚げ 20. 長ねぎ 3. 煮干し(パック) 1.8 みそ 7.	★ミニトボール(乳卵小麦なし) 25. キヤベツ 15. たまねぎ 15. えのきたけ 5. 厚揚げ 20. 塩 0.3 こしよう 0.02 しょうゆ 3. キンガラスープ 5. キンガラスープ 5.	豚ももひき肉 10. にんにく 0.2 たまねぎ 15. にんじん 10. はくさい 20. たまねぎ 15. 長ねぎ 3. こんにゃく麺 35. キンガラスープ 5. キンガラスープ 5. しょうゆ 1. みそ 7. 酒 1. トウバソジヤン 0.1 白すりごま 1. ★白ねりごま 1.	鶏ムネ肉 10. にんじん 10. たまねぎ 15. はくさい 20. ★春雨 5. 長ねぎ 3. キンガラスープ 5. キンガラスープ 5. しょうゆ 1. 塩 0.2 みそ 7. こしよう 0.02	鶏ムネ肉 10. にんじん 10. たまねぎ 15. はくさい 20. 油揚げ 5. さつま芋 25. 長ねぎ 3. チングンサイ 5. 酒 1. 煮干し(パック) 1.8 みそ 7.	たまねぎ 15. にんじん 10. たまねぎ 15. だいこん 10. えのきたけ 5. チングンサイ 5. 酒 1. にんにく 0.2 油P 0.3 ★豆腐(凍) Fe添加 20. しょうゆ 1. 塩 0.2 こしょう 0.02 ベジダシ 3.	
さばの塩焼き	★さば(下味)	1. 切	鶏の照り焼き	ホキのマリネ	麻婆豆腐	アジフライ			
ちくわの磯辺揚げ			★鶏モモ(皮付き下味)	1. 個	ホキのマリネ	油P	★あじ松葉開きフライ	1. 個	
★ちくわ(切) 2. 小麦粉(1kg袋) 6. 青のり 0.1 揚げ油 6.			しょうゆ 1.5 みりん 2. さとう 1. でんぶん 0.2	ホキ 1. でんぶん 5. 揚げ油 5. 白ワイン 2. たまねぎ 5. 米酢 2. レモン汁(凍) 2. さとう 2.5 塩 0.3 赤パプリカ 2.	ホキ 1. でんぶん 5. 揚げ油 5. 白ワイン 2. たまねぎ 5. 米酢 2. レモン汁(凍) 2. さとう 2.5 塩 0.3 赤パプリカ 2.	豚ももひき肉 25. たまねぎ 15. たけのこ(切) 5. 豆腐(原型絞り) 40. 長ねぎ 3. 米酢 1.5 白しょうゆP 1.	しょうが 0.3 豚ももひき肉 25. たまねぎ 15. たけのこ(切) 5. 豆腐(原型絞り) 40. 長ねぎ 3. 大豆の華 粒 3. みそ 2. オイスターーズ 1. しょうゆ 2. 酒 2. トウバソジヤン 0.1 ごま油 1. 塩こんぶ 1. 海水塩 0.05 白しょうゆP 1.	揚げ油 5. 中濃ソース 6.	合挽ハンバーグトマトソース
野沢菜漬けの炒め物	★野沢菜漬 10.	和風おさつサラダ	のりマヨサラダ	えびしゅうまい	大根サラダ	こんぶあえ			
だいこん 25. にんじん 10. 油揚げ 5. ごま油 0.5 しょうゆ 0.6 さとう 0.3 花かつお(サラダ) 0.3		さつま芋(凍) 40. にんじん 5. きゅうり 5. 海水塩 0.2 油P 1. 米酢 1. 白しょうゆP 1.	もやし 35. にんじん 5. ほうれんそう 5. きゅうり 5. 白しょうゆP 1.	★えびしゅうまい 2. 米酢 1.5 白しょうゆP 1.	だいこん 40. きゅうり 5. にんじん 5. 米酢 1. 白しょうゆP 2. 海水塩 0.1 さとう 0.5 でんぶん 0.5 白しょうゆP 1.	オイスターーズ 1. しょうゆ 2. 酒 2. トウバソジヤン 0.1 ごま油 1. 塩こんぶ 1. 海水塩 0.05 白しょうゆP 1.	キヤベツ 30. きゅうり 5. 中濃ソース 1.5 えだまめ(ムギ) 5. にんじん 5. 塩 0.1 黒こしょう 0.01 オレガノ 0.01	★ハンバーグ牛豚合挽 1. 個	
春雨サラダ		春雨サラダ	ブロッコリーサラダ	大根サラダ	purるpurる寒天サラダ	ツナサラダ			
		マロニー 5. きゅうり 5. キャベツ 20. にんじん 3. 米酢 1. さとう 0.5 白しょうゆP 2. 海水塩 0.1 ごま油 0.5 白いりごま 1.	角きざみのり 0.2 ノンワックス マヨネーズ(サラダ) 7.	ブロッコリー(凍) 15. キャベツ 25. きゅうり 5. にんじん 5. 米酢 1. 海水塩 0.2 油P 0.5 さとう 0.5 白しょうゆP 1.	だいこん 40. きゅうり 5. にんじん 5. 米酢 1. 白しょうゆP 2. 海水塩 0.1 さとう 0.5 でんぶん 0.5 白しょうゆP 1.	コンニャク寒天 1. キャベツ 25. きゅうり 5. にんじん 5. 米酢 1. 海水塩 0.1 白しょうゆP 2. さとう 0.3	★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	★ハンバーグ牛豚合挽 1. 個	
			豆乳と米粉のもこもこココアケーキ						
			★豆乳と米粉のもこもこココアケーキ(乳卵小麦なし) 1. 個						

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
主食・デザート類(学校に直接配達されるもの)						
【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)
副食						
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
えびシューマイ			○	○		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
かが入りたまごやき	○	○	○			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、しう(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、しう(小麦の成分を含む)、鶏ガラスープ、米酢
ミニボーラー(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
素材100%のもの						
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。