



令和7年度2月献立表



日	献立名	料理別 エネルギー	原材料	段階食	中・高 小 エネルギー たんぱく質 脂質
2月	ごはん	309(247) kcal	金賞健康米	おかゆ	736 kcal
	鶏と里芋のみそ煮	175(140) kcal	鶏もも肉、清酒、食塩、なたね油、さといも、にんじん、厚揚げ、板こんにゃく、干し椎茸、こんぶ、かつおだしパック、淡口しょうゆ、三温糖、麦みそ、白みそ、かたくり粉、水	鶏と里芋のみそ煮	614 kcal
	切り干し大根の煮物	126(101) kcal	切り干し大根、つきこんにゃく、にんじん、薄揚げ、さやいんげん、なたね油、淡口しょうゆ、三温糖、清酒、みりん、かつおだしパック、こんぶ、水	切り干し大根の煮物	24.3 g
	牛乳	126 kcal	1本	牛乳	19.8 g
3火	【節分の献立】				625 kcal
	大豆ごはん	309(247) kcal	金賞健康米、蒸し大豆、にんじん、薄揚げ、淡口しょうゆ、みりん、清酒、三温糖、食塩、なたね油	おかゆ 大豆ごはんの具	537 kcal
	いわしのつみれ汁	103(82) kcal	イワシ小粒だんご、だいこん、白ねぎ、しょうが、はくさい、こんぶ、かつおだしパック、麦みそ、水	いわしのつみれ汁	23.1 g
	ほうれん草のなめたけ和え	27(22) kcal	ほうれんそう、にんじん、りよくとうもやし、なめ茸、濃口しょうゆ	ほうれん草のなめたけ和え	15.5 g
	たまごボーロ	60 kcal	1袋	たまごボーロ	
	牛乳	126 kcal	1本	牛乳	
4水	コッペパン	184 kcal	1個(全学部:小)	パン粥	666 kcal
	ツナトマトスパゲティ	304(243) kcal	カットスパゲティ、ツナ油漬け、オリーブ油、にんにく、玉葱、にんじん、トマト水煮、ケチャップ、食塩、こしょう、ブイヨン、野菜だし、丸鶏がらスープ	ツナトマトスパゲティ	595 kcal
	コンソメスープ	52(42) kcal	にんじん、キャベツ、玉葱、じゃがいも、セロリー、ぶなしめじ、食塩、こしょう、鳥がらだし、ブイヨン、野菜だし、丸鶏がらスープ、淡口しょうゆ、みりん、ワイン風調味料(白)、水	コンソメスープ	26.9 g
	牛乳	126 kcal	1本	牛乳	22.3 g
5木	ごはん	309(247) kcal	金賞健康米	おかゆ	666 kcal
	豚肉の生姜焼き	156(125) kcal	豚もも肉、玉葱、なたね油、しょうが、清酒、濃口しょうゆ、三温糖、みりん	豚肉の生姜焼き	558 kcal
	じゃがいものみそ汁	75(60) kcal	じゃがいも、にんじん、青ねぎ、こんぶ、かつおだしパック、麦みそ、水	じゃがいものみそ汁	29.3 g
	牛乳	126 kcal	1本	牛乳	17.2 g
6金	【中学部3年生お楽しみ献立】				768 kcal
	【フィリピンの献立】				639 kcal
	ごはん	309(247) kcal	金賞健康米	おかゆ	25.6 g
	アドボ(鶏肉のさっぱり煮)	178(142) kcal	鶏もも肉、里芋、玉葱、にんにく、なたね油、濃口しょうゆ、りんご酢、三温糖、食塩、こしょう、ブイヨン、野菜だし、丸鶏がらスープ、水	アドボ(鶏肉のさっぱり煮)	26.1 g
	フライドポテト(コンソメ)	124(99) kcal	じゃがいも、なたね油、食塩、こしょう、ブイヨン、野菜だし、丸鶏がらスープ	フライドポテト(コンソメ)	
	小松菜のふりかけ	31(25) kcal	小松菜、花かつお、すりごま、濃口しょうゆ、清酒、みりん、ごま油	小松菜のふりかけ	
	牛乳	126 kcal	1本	牛乳	
9月	コッペパン	276(184) kcal	1個(小学部:小、中学部・高等部:大)	パン粥	723 kcal
	りんごジャム	40 kcal	1個	りんごジャム	609 kcal
	鶏のマスタード焼き	171 kcal	鶏もも肉、食塩、こしょう、にんにく、濃口しょうゆ、はちみつ、マスタード	鶏のマスタード焼き	31.3 g
	カレー風味スープ	110(88) kcal	玉葱、にんじん、ブロッコリー、さつまいも、オリーブ油、ブイヨン、野菜だし、丸鶏がらスープ、鳥がらだし、淡口しょうゆ、みりん、カレー粉、カレールウ、食塩、こしょう、水	カレー風味スープ	27.2 g
	牛乳	126 kcal	1本	牛乳	
10火	ごはん	309(247) kcal	金賞健康米	おかゆ	715 kcal
	牛肉の土手煮	234(187) kcal	和牛もも肉、にんじん、大根、厚揚げ、板こんにゃく、さやいんげん、米みそ、三温糖、清酒、みりん、かつおだしパック、こんぶ、水	牛肉の土手煮	597 kcal
	小松菜のじゃこ和え	46(37) kcal	こまつな、にんじん、りよくとうもやし、しらす、淡口しょうゆ、三温糖、りんご酢、ごま油	小松菜のじゃこ和え	29.7 g
	牛乳	126 kcal	1本	牛乳	22.9 g
12木	ごはん	309(247) kcal	金賞健康米	おかゆ	720 kcal
	大根のそぼろ煮	170(136) kcal	鶏ひき肉、しょうが、なたね油、だいこん、さといも、厚揚げ、さやいんげん、かつおだしパック、だし昆布、水、淡口しょうゆ、濃口しょうゆ、三温糖、清酒、みりん、かたくり粉	大根のそぼろ煮	601 kcal
	きんぴら炒め	115(92) kcal	れんこん、ごぼう、つきこんにゃく、にんじん、エリンギ、食塩、こしょう、ごま油、濃口しょうゆ、三温糖、清酒、みりん、すりごま	きんぴら炒め	22.5 g
	牛乳	126 kcal	1本	牛乳	17.9 g
13金	ケチャップライス	389(311) kcal	金賞健康米、ウインナー、玉葱、にんじん、マッシュルーム水煮、トマトケチャップ、オリーブ油、ブイヨン、野菜だし、丸鶏がらスープ、食塩、こしょう	おかゆ ケチャップライスの具	635 kcal
	白身魚のオリーブオニオン焼き	129 kcal	ホキ、玉葱、白ねぎ、セロリー、青ねぎ、にんにく、しょうが、オリーブ油、ワイン風調味料(白)、チリパウダー、パプリカパウダー、丸鶏がらスープ、淡口しょうゆ、食塩	白身魚のオリーブオニオン焼き	549 kcal
	大根スープ	38(30) kcal	だいこん、玉葱、キャベツ、にんじん、食塩、こしょう、鳥がらだし、ブイヨン、野菜だし、丸鶏がらスープ、淡口しょうゆ、みりん、ワイン風調味料(白)、水	大根スープ	21.8 g
	ジョア ストロベリー	79 kcal	1本	ジョア ストロベリー	16.1 g

日	献立名	料理別 エネルギー	原材料	段階食	中・高 小 エネルギー たんぱく質 脂質
16月	【るんるんデザートデイ】				711 kcal
	ごはん	309(247) kcal	金賞健康米	おかゆ	611 kcal
	豚肉のオイスター炒め	133(106) kcal	豚もも肉、玉葱、たけのこ水煮、オイスターソース、濃口しょうゆ、三温糖、清酒、みりん、塩、こしょう、かたくり粉、水、なたね油	豚肉のオイスター炒め	26.8 g
	チンゲン菜のスープ	55(44) kcal	チンゲン菜、にんじん、絹ごし豆腐、きくらげ、ぶなしめじ、三温糖、食塩、清酒、中華だしの素、鳥がらだし、淡口しょうゆ、ごま油、かたくり粉、水	チンゲン菜のスープ	22.4 g
	とけないアイス風デザート(バニラ)	88 kcal	1個	とけないアイス風デザート(バニラ)	
	牛乳	126 kcal	1本	牛乳	
17火	ごはん	309(247) kcal	金賞健康米	おかゆ	716 kcal
	大葉みそ	61(49) kcal	大葉、ごま油、みりん、米みそ、三温糖、清酒、すりごま	大葉みそ	598 kcal
	がんもどきのうま煮	170(136) kcal	やわらかがんも、中ざら糖、濃口しょうゆ、水、にんじん、さつまいも、だいこん、たけのこ水煮、みりん、中ざら糖、濃口しょうゆ、食塩、こんぶ、かつおだしパック、水	がんもどきのうま煮	20.5 g
	じゃがいも炒めあえ	50(40) kcal	じゃがいも、青ピーマン、にんじん、なたね油、食塩、こしょう、淡口しょうゆ	じゃがいも炒めあえ	18.5 g
	牛乳	126 kcal	1本	牛乳	
18水	ハヤシライス	521(417) kcal	金賞健康米、和牛もも肉、食塩、こしょう、しょうが、ワイン風調味料(赤)、なたね油、玉葱、にんじん、マッシュルーム水煮、いんげん豆ペースト、トマトピューレ、ケチャップ、りんごピューレ、デミグラスソース、ハヤシルウ、鳥がらだし、ウスターソース、水	おかゆ ハヤシルウ	669 kcal
	カラフルサラダ	56(45) kcal	キャベツ、きゅうり、にんじん、赤ピーマン、スイートコーン水煮、りんご酢、淡口しょうゆ、三温糖、食塩、オリーブ油、こしょう	カラフルサラダ	554 kcal
	アップルジュース	92 kcal	1本	アップルジュース	13.7 g
					13.5 g
19木	おさつパン	304(203) kcal	1個(小学部:小、中学部・高等部:大)	おさつパン粥	703 kcal
	まるやかタンドリーチキン(乳なし)	230 kcal	鶏もも肉、ケチャップ、濃厚ソース、濃口しょうゆ、カレー粉、オイスターソース、にんにく、はちみつ、ナツメグ	まるやかタンドリーチキン(乳なし)	593 kcal
	キャベツスープ	43(34) kcal	キャベツ、じゃがいも、にんじん、玉葱、セロリー、ブイヨン、野菜だし、丸鶏がらスープ、鳥がらだし、食塩、こしょう、淡口しょうゆ、みりん、水	キャベツスープ	33.1 g
	牛乳	126 kcal	1本	牛乳	30.2 g
20金	【福岡県の献立】				654 kcal
	ごはん	309(247) kcal	金賞健康米	おかゆ	548 kcal
	豚の博多もつ鍋風煮	178(142) kcal	豚もも肉、にんにく、キャベツ、にんじん、緑豆もやし、にら、ぶなしめじ、絹ごし豆腐、油揚げ、濃口しょうゆ、清酒、みりん、食塩、三温糖、中華だしの素、かつおだしパック、こんぶ、水	豚の博多もつ鍋風煮	26.2 g
	きゅうりの梅和え	41(33) kcal	きゅうり、りょくとうもやし、にんじん、しそ葉、うめびしお、淡口しょうゆ、みりん、三温糖、かつお節	きゅうりの梅和え	17.2 g
	牛乳	126 kcal	1本	牛乳	
24火	【備蓄食の献立】				764 kcal
	救給カレー	257 kcal	1個	なめらかおかゆ おいしくミキサー 芋きんとん	753 kcal
	鶏肉のりんごソース	175 kcal	鶏もも肉、しょうが、濃口しょうゆ、清酒、玉葱、りんご、りんごピューレ、三温糖、清酒、レモン果汁、水	鶏肉のりんごソース	32.3 g
	きのこ汁	57(46) kcal	玉葱、厚揚げ、えのきだけ、ぶなしめじ、エリンギ、まいたけ、青ねぎ、淡口しょうゆ、みりん、清酒、食塩、かつおだしパック、こんぶ、水	きのこ汁	41.9 g
	こだわり極プリン	149 kcal	1個	こだわり極プリン	
	牛乳	126 kcal	1本	牛乳	
25水	ごはん	309(247) kcal	金賞健康米	おかゆ	697 kcal
	鯖の味噌煮	171 kcal	さば、しょうが、米みそ、三温糖、清酒、みりん、こんぶ、水	鯖の味噌煮	617 kcal
	白菜の煮物	91(73) kcal	はくさい、にんじん、さといも、薄揚げ、干し椎茸、こんぶ、かつおだしパック、食塩、みりん、三温糖、淡口しょうゆ、かたくり粉、水	白菜の煮物	27.6 g
	牛乳	126 kcal	1本	牛乳	20.7 g
26木	ごはん	309(247) kcal	金賞健康米	おかゆ	735 kcal
	みそチゲ	177(142) kcal	豚もも肉、焼き豆腐、白菜刻みキムチ、白菜、大根、にんじん、にら、じゃがいも、なたね油、米みそ、みりん、清酒、濃口しょうゆ、淡口しょうゆ、丸鶏がらスープ、水	みそチゲ	613 kcal
	春雨の酢の物	123(98) kcal	緑豆はるさめ、ツナ油漬け、きゅうり、にんじん、すりごま、りんご酢、三温糖、淡口しょうゆ、ごま油、清酒	春雨の酢の物	26.2 g
	牛乳	126 kcal	1本	牛乳	21.9 g
27金	パーカーパン	276(184) kcal	1個(小学部:小、中学部・高等部:大)	パン粥	798 kcal
	カレイのフライ	196 kcal	からすがれい、こしょう、薄力粉、水、パセリ、パン粉、なたね油	カレイのフライ	683 kcal
	オーロラソース	86 kcal	ノンエッグマヨネーズ、トマトケチャップ、ウスターソース	オーロラソース	33.1 g
	和野菜ウインナーポトフ	114(91) kcal	ウインナー、なたね油、だいこん、じゃがいも、にんじん、れんこん、白ねぎ、ぶなしめじ、ブイヨン、野菜だし、丸鶏がらスープ、鳥がらだし、みりん、淡口しょうゆ、食塩、こしょう、水	和野菜ウインナーポトフ	36.9 g
	牛乳	126 kcal	1本	牛乳	