

日	曜	献立名	献立名		おもな材料	調味料	
			おかず	食品			
		パン 又は ごはん	牛乳	除去食対象献立	食品		
1	火	チーズパン	○	パプリカ煮		鶏肉、じゃがいも、にんじん、たまねぎ、えだまめ、★19菜種油	塩、◎15こしょう、◎16パプリカ、◎24コンソメの素
				キャベツのドレッシングソテー		◎4ベーコン、にんじん、キャベツ、たまねぎ、◎36コーン(ホール)、★19菜種油、◎7乳化ドレッシング	塩、◎15こしょう
2	水	麦ご飯	○	煮魚(いわし)		★8いわし、しょうが	◎53清酒、砂糖、◎51しょうゆ、◎10本みりん
				だぶ		鶏肉、◎41焼き豆腐、◎42かまぼこ、さといも、◎46こんにやく、にんじん、※13いんげん、★17(冷)ごぼう、だいこん、干しいたけ、◎35でん粉	※4昆布(出し用)、※2さば節(出し用)、◎51しょうゆ、◎52淡口しょうゆ、◎10本みりん、塩
				節分豆		★25一食節分豆	
3	木	米粉パン	○	ポークシチュー		豚肉、じゃがいも、にんじん、たまねぎ、◎38マッシュルーム、★19菜種油、 脱脂粉乳 、◎54 ソフトチーズ	◎22ハヤシルウ、◎25デミグラスソース、塩、◎15こしょう、◎11赤ワイン、◎29トマトケチャップ、◎31ウスターソース
				こまつなサラダ	マヨ	※1ツナ油漬け、こまつな、キャベツ、◎36コーン(ホール)、◎6 マヨネーズ	◎9りんご酢、◎51しょうゆ、塩、◎15こしょう
4	金	麦ご飯	○	カレーうどん		◎1 乾めん 、鶏肉、◎42かまぼこ、にんじん、根深ねぎ、たまねぎ、◎35でん粉	※4昆布(出し用)、※2さば節(出し用)、◎51しょうゆ、塩、◎20カレールー、◎19カレー粉
				チンゲンサイのソテー		◎5ロースハム、チンゲンサイ、もやし、キャベツ、◎36コーン(ホール)、★19菜種油	塩、◎15こしょう、◎51しょうゆ
7	月	麦ご飯	○	さけそぼろ丼	鶏卵 ごま	鶏卵、★19菜種油、★9さけフレーク、にんじん、えだまめ、しょうが、 白ごま(すり)	塩、◎53清酒、砂糖、◎51しょうゆ、◎10本みりん
				みそ汁		◎41豆腐、◎39油揚げ、じゃがいも、青ねぎ、たまねぎ、※6わかめ	※3煮干し(出し用)、◎48麦みそ、◎49米みそ
8	火	黒糖パン	○	はくさいのクリーム煮		鶏肉、じゃがいも、にんじん、パセリ、はくさい、たまねぎ、★19菜種油、◎34 小麦粉(中力) 、★20 バター 、 脱脂粉乳 、◎54 ソフトチーズ 、牛乳	塩、◎15こしょう、◎24コンソメの素
				ほうれんそうのソテー		◎5ロースハム、※14(冷)ほうれんそう、キャベツ、◎36コーン(ホール)、★19菜種油	塩、◎15こしょう
				プチりんごゼリー		★26プチりんごゼリー	
9	水	麦ご飯	○	高野豆腐の八目煮		鶏肉、 うずら卵 、※11高野豆腐、 えび 、にんじん、たまねぎ、えだまめ、干しいたけ、★19菜種油	塩、◎53清酒、砂糖、◎51しょうゆ
				れんこんの炒めなます		◎39油揚げ、◎47しらたき、にんじん、れんこん、★19菜種油	◎10本みりん、砂糖、◎51しょうゆ、◎8食酢
				姪浜のりのふりかけ		★21一食姪浜のりのふりかけ	
10	木	ワンローフ型食パン	○	能古島のマーマレード		★22マーマレード	
				フィッシュアンドチップス		★6タラフリッター、じゃがいも、★19菜種油(揚げ油)	塩
				スコッチブロス		大麦 、牛肉、にんじん、たまねぎ、かぶ、根深ねぎ、セロリー、★19菜種油	塩、◎15こしょう、◎24コンソメの素、★18ベイリーフ
14	月	麦ご飯	○	ハヤシライス		牛肉、にんじん、たまねぎ、◎38マッシュルーム、★19菜種油、 脱脂粉乳 、◎54 ソフトチーズ	◎22ハヤシルウ、◎25デミグラスソース、塩、◎15こしょう、◎11赤ワイン、◎29トマトケチャップ、◎31ウスターソース
				ブロッコリーのソテー		◎5ロースハム、ブロッコリー、キャベツ、★19菜種油	塩、◎15こしょう、◎14ガーリック、◎51しょうゆ

・網かけは、除去食対象献立です。「マヨ:マヨネーズ」の略です。

※麦ご飯・パンにつきましては、「2021年4月～2022年3月分食材料名『主食』」一覧表を参照してください。下線のパンは鶏卵を使用しています。

◎マークの物資につきましては、「2021年4月～2022年3月分食材料名」一覧表を参照してください。

※マークの物資につきましては、「2022年1月～3月分食材料名」一覧表を参照してください。

★マークの物資につきましては、「2022年2月分食材料名」一覧表を参照してください。

【「スコッチブロス」についてのお知らせ】

スコッチブロスには、大麦を使用しています。

2022年2月 福岡市学校給食詳細献立表(小学校:口) 2/2ページ

福岡市教育委員会

日	曜	献立名		おもな材料	調味料	
		パン 又は ごはん	おかず			
			除去食対象献立			食品
15	火	麦ご飯	わかさぎフライ	★4わかさぎフライ、★19菜種油(揚げ油)	◎31ウスターソース	
			だいずのいそ煮			豚肉、だいず、◎43天ぷら、◎46こんにやく、にんじん、 ※13いんげん、★17(冷)ごぼう、※7ひじき、 ★19菜種油
16	水	背割り コッペパン	トマトケチャップ	◎59一食トマトケチャップ		
			ポイルドソーセージ	★1ウインナーソーセージ		
			あさりの米粉チャウダー	鶏肉、★12あさり、にんじん、パセリ、だいこん、 たまねぎ、★19菜種油、★14米粉、 脱脂粉乳 、 ◎54 ソフトチーズ 、 牛乳	◎12白ワイン、塩、◎15こしょう、 ◎24コンソメの素	
			いよかん	いよかん		
17	木	麦ご飯	麻婆豆腐	ごま油 豚肉、◎41豆腐、にんじん、青ねぎ、たまねぎ、 干しいたけ、しょうが、★19菜種油、◎35でん粉、 ごま油	◎13おろしにんにく、砂糖、◎51しょうゆ、 ◎50赤だしみそ、◎18赤唐辛子	
			野菜ソテー			★2(冷)ウインナーソーセージ、キャベツ、 ◎36コーン(ホール)、★19菜種油
18	金	ミルク クレーセント ロールパン	鶏の照り焼き	★3鶏の照り焼き		
			野菜の五目炒め	豚肉、◎45竹輪、※15(冷)こまつな、にんじん、 キャベツ、もやし、★19菜種油	塩、砂糖、◎51しょうゆ	
			ぜんざい	★15白玉もち、★16あずき	砂糖、塩	
21	月	麦ご飯	豆乳カレー	鶏肉、じゃがいも、にんじん、たまねぎ、★19菜種油、 豆乳	◎20カレールウ、塩、◎15こしょう、 ◎14ガーリック、◎19カレー粉、 ◎29トマトケチャップ、◎31ウスターソース	
			フレンチサラダ	◎5ロースハム、キャベツ、きゅうり、★19菜種油	塩、◎9りんご酢、砂糖、◎15こしょう	
22	火	麦ご飯	みそおでん	鶏肉、 うずら卵 、◎40厚揚げ、◎45竹輪、 ◎46こんにやく、だいこん、★19菜種油	塩、◎53清酒、砂糖、◎51しょうゆ、 ◎50赤だしみそ	
			こまつなの炒めもの	ごま ※8しらす干し、※15(冷)こまつな、もやし、キャベツ、 ★19菜種油、 白ごま(すり)	◎51しょうゆ、◎10本みりん	
24	木	食パン	いちごジャム	★23いちごジャム		
			ししゃもフライ	★5ししゃもフライ、★19菜種油(揚げ油)	◎31ウスターソース	
			切干しだいこんのスープ	豚肉、にんじん、しゅんぎく、たまねぎ、切干しだいこん、 干しいたけ、★19菜種油、◎35でん粉	塩、◎15こしょう、◎23中華スープの素、 ◎51しょうゆ	
25	金	ココア ロールパン	クリームリゾット	精白米、鶏肉、◎4ベーコン、★11ほたて貝柱、 にんじん、たまねぎ、◎38マッシュルーム、★19菜種油、 ◎34 小麦粉(中力) 、★20 バター 、 脱脂粉乳 、◎54 ソフトチーズ 、 牛乳	塩、◎15こしょう、◎24コンソメの素	
			海藻サラダ	※1ツナ油漬け、キャベツ、きゅうり、★13海藻ミックス、 ★19菜種油	◎9りんご酢、塩、◎52淡口しょうゆ、砂糖	
			アーモンド入り味付煮干し	★24一食アーモンド入り味付煮干し		
28	月	減量ぶどう ねじりパン	ちゃんぽん	◎2 中華めん 、豚肉、★10いか、◎43天ぷら、 にんじん、青ねぎ、キャベツ、たまねぎ、もやし、 きくらげ、★19菜種油	塩、◎15こしょう、◎23中華スープの素、 ◎51しょうゆ、◎31ウスターソース	
			レバーとじゃがいもの から揚げ	◎33鶏レバー、じゃがいも、★19菜種油(揚げ油)	塩	

・網かけは、除去食対象献立です。「マヨ:マヨネーズ」の略です。
 *麦ご飯・パンにつきましては、「2021年4月～2022年3月分食材料名『主食』」一覧表を
 参照してください。下線のパンは鶏卵を使用しています。
 ◎マークの物資につきましては、「2021年4月～2022年3月分食材料名」一覧表を参照してください。
 ※マークの物資につきましては、「2022年1月～3月分食材料名」一覧表を参照してください。
 ★マークの物資につきましては、「2022年2月分食材料名」一覧表を参照してください。