



















2月 給食献立表

令和7年度 人吉市学校給食センター

日	曜	主食	牛乳	おかず	おかず等を使用している食品（食物アレルギー項目を含む）	食物アレルギー除去食
2	月	白ごはん (米)		豆腐汁 れんこんと春雨の炒め物	豆腐 人参 キャベツ 玉ねぎ えのき ねぎ 生姜 みそ 醤油 酒 いりこ(だし用) 豚肉 にんにく 生姜 豆板醤 れんこん 人参 いんげん 玉ねぎ 春雨 ごま油 酒 醤油 砂糖 油	
3	火	麦ごはん (米 麦)		厚揚げのそぼろ煮 ハリハリサラダ 節分豆	厚揚げ 鶏肉 玉ねぎ 人参 こんにゃく さつま揚げ しめじ いんげん 油 醤油 砂糖 みりん 大根 昆布 人参 きゅうり 枝豆 ちくわ 醤油 酢 砂糖 ごま 大豆 砂糖	
4	水	白ごはん (米)		わかめスープ ヤンニョムチキン チョレギきゅうり	豆腐 わかめ 玉ねぎ 人参 チンゲンサイ 春雨 油 醤油 チキンガラスープ ごま ごま油 鶏肉 小麦粉 でん粉 酒 ガーリックパウダー 塩 こしょう 油 コチジャン ケチャップ 砂糖 みりん ごま油 きゅうり ドレッシング(にんにく 醤油 みそ ごま 昆布エキス 酢 塩 油)	
5	木	セルフバーガー (小麦粉 乳 砂糖 ショートニング)		オニオンスープ 照り焼きチキン レタス	ベーコン 玉ねぎ 人参 じゃが芋 マカロニ コンソメ 醤油 塩 こしょう パセリ 鶏肉 玉ねぎ パン粉 醤油 砂糖 りんご 水あめ でん粉 塩 油 レタス	
6	金	麦ごはん (米 麦)		ハヤシライスの具 揚げじゃがいものサラダ	豚肉 赤ワイン 玉ねぎ 人参 エリンギ グリンピース ケチャップ ソース ハヤシルウ(小麦粉 ラード トマト ペースト オニオンパウダー 大豆 ガーリックパウダー 牛肉エキス 米粉 塩) にんにく 油 じゃが芋 油 きゅうり キャベツ 人参 コーン 砂糖 醤油 酢 ごま 油	
9	月	梅ちりごはん (米 麦 しらす ごま 梅 青じそ 昆布エキス)		切り干し大根のうま煮 もやしと海藻のサラダ	大根 鶏肉 じゃが芋 玉ねぎ 厚揚げ 人参 こんにゃく 椎茸 いんげん 油 砂糖 みりん 醤油 わかめ 昆布 もやし きゅうり 鶏肉 人参 酢 醤油 油	
10	火	ココアパン (小麦粉 砂糖 ココアパウダー 油 砂糖 ショートニング 塩)		コンソメスープ 野菜コロッケ デコボン	鶏肉 玉ねぎ 人参 じゃが芋 えのき パセリ コンソメ 醤油 塩 油 じゃが芋 人参 玉ねぎ コーン いんげん パン粉 小麦粉 でんぶん 油 デコボン	
12	木	人参パン (小麦 乳 米粉 ショートニング 砂糖 マーガリン 人参)		白菜と肉団子のクリームシチュー ビーンズとささみのサラダ	ミートボール(鶏肉 豚肉 玉ねぎ パン粉 塩) 白菜 じゃが芋 玉葱 しめじ 人参 コーン グリーンピース ポタージュ エースコーン(小麦粉 脱脂粉乳 豚脂 ポークエキス ホタテエキス 砂糖) ホワイトソース(小麦粉 さつま芋 チーズ オニオンパウダー バター 塩 砂糖 こしょう) スkimミルク コンソメ 油 こしょう 大豆 金時豆 インゲン豆 枝豆 鶏肉 きゅうり コーン 玉ねぎ ベーコン 油 酢 醤油 塩 こしょう マスタード	乳 (白菜と肉団子のクリームシチュー)
13	金	麦ごはん (米・麦)		みそつみれ汁 いわしのみぞれ煮 大根の即席漬け	白身魚団子(イトヨリ えそ 玉ねぎ 人参 パン粉 でんぶん 山芋 砂糖 塩) じゃが芋 油揚げ 玉ねぎ ねぎ 人参 キャベツ いりこ(だし用) みそ 生姜 いわし 大根 砂糖 醤油 でんぶん みりん 塩 大根 塩昆布	
16	月	白ごはん (米)		けんちん汁 さつま芋とレバーの揚げからめ	豆腐 ごぼう 里芋 しいたけ 大根 人参 ねぎ いりこ(だし用) 醤油 みりん さつま芋 鶏レバー唐揚げ(鶏レバー でんぶん 砂糖 醤油 塩 にんにく 生姜) 枝豆 コーン 赤ピーマン みりん 砂糖 醤油 油	
17	火	黒糖パン (小麦 乳 砂糖 ショートニング 黒糖)		ミネストローネ オムレツ デコボン	ベーコン 玉ねぎ じゃが芋 大根 人参 トマト パセリ マカロニ チキンガラスープ 醤油 コンソメ 食塩 卵 ほうれん草 塩 油 澱粉 デコボン	卵 (オムレツ)
18	水	麦ごはん (米 麦)		ポークカレー ツナとブロッコリーのサラダ	豚肉 人参 玉ねぎ じゃが芋 ピーマン エリンギ 枝豆にんにく 油 ケチャップ カレールウ(小麦粉 ラード 砂糖 カレー粉 牛肉エキス トマトペースト ホタテエキス) にんにく でん粉 さつま芋いもパウダー 白菜パウダー キャベツパウダー ソース ツナ(マグロ) キャベツ ブロッコリー 人参 酢 マヨネーズ	
19	木	麦ごはん (米 麦)		さめぎうどん汁 かき揚げ もやしのごま和え	うどん かまぼこ 人参 大根 しいたけ 油揚げ わかめ ねぎ こんぶ・かつお節(だし用) 醤油 みりん 玉ねぎ 人参 いんげん でん粉 食塩 小麦粉 油 もやし 醤油 砂糖 ごま	
20	金	ひじきごはん (米 ひじき 広島県 京菜 大根菜 しらす 塩 砂糖 昆布エキス 醤油 かつお節 でんぶん)		鶏団子のスープ 豚キムチ炒め ばんかんゼリー	鶏団子(鶏肉 玉ねぎ 人参 パン粉 でん粉 砂糖 塩) 春雨 玉ねぎ 人参 きくらげ たけのこ ねぎ キャベツ チキンガラスープ 醤油 こしょう みりん でんぶん 豚肉 白菜キムチ キャベツ 玉ねぎ 人参 たら 油 ごま油 酒 醤油 本みりん でんぶん ばんかん みずあめ	
24	火	揚げパン① ミルクパン (小麦 乳 砂糖 ショートニング マーガリン)		ポークビーンズ 小松菜のサラダ	豚肉 赤ワイン 大豆 人参 玉ねぎ じゃが芋 グリンピース しめじ にんにく 油 デミグラスソース (小麦粉 玉ねぎ 人参 トマト 澱粉 塩) トマト ケチャップ ソース 砂糖 塩 こしょう 小松菜 キャベツ コーン ツナ 油 醤油 砂糖 酢 塩 こしょう	
25	水	麦ごはん (米 麦)		さつま汁 焼き魚 キャベツのおかか和え	鶏肉 里芋 人参 大根 ごぼう 豆腐 しいたけ ねぎ こんにゃく いりこ(だし用) みそ さば 塩 キャベツ 人参 かつお節 醤油 砂糖	
26	木	揚げパン② ミルクパン (小麦 乳 砂糖 ショートニング マーガリン)		ラビオリスープ ヘルシーサラダ	鶏肉 ラビオリ(小麦 鶏肉 豚肉 玉ねぎ パン粉 大豆 砂糖) 人参 玉ねぎ しめじ キャベツ パセリ コンソメ 醤油 食塩 こしょう こんにゃく ツナ(マグロ) 人参 きゅうり レタス わかめ ごま 酢 醤油 塩	
27	金	わかめごはん (米 麦 わかめ 塩)		肉じゃが 大根とすき昆布の酢の物	豚肉 じゃが芋 人参 玉ねぎ しいたけ しらすたき グリンピース しょうが 油 砂糖 醤油 酒 みりん 大根 きゅうり 人参 鶏肉 昆布 酢 砂糖 醤油 ごま 油	

2月の給食のおしらせ

☆もやしのごま和え(19日)

今月のふるさとくまさんデーは「もやし」です。

☆揚げパン(小麦 乳 ショートニング 黒糖 黄粉 塩 油)【24日、26日】

①24日→東、東間、大畑、一中、三中

②26日→西、中原、西瀬、二中

おしらせ(食物アレルギー関係)

- *ハムとベーコン、ウインナーは卵不使用のものを使っています。
- *マヨネーズは卵不使用のものを使っています。原料の油と大豆粉には大豆が使われています。
- *令和5年度から、鶏卵とうずらの卵を「卵」として対応しています。
- *献立表にはコンタミネーションに関する表示をしております。

☆芦北町生産者の長浜様から、無償でデコボンをいただきました。2月10日と2月17日、給食で提供します。熊本県の旬の味覚を、感謝して食べましょう！