

2月

## 学校給食献立表

2026年2月 2日(月)

献立名／食品名	g
【牛乳】	
牛乳	1本
【ご飯】	
水稻穀粒(精白米)	80
【鮭のスタミナ焼き】	
しろさけ	70
にんにく	0.3
本みりん	2.3
こいくちしょうゆ	4.3
清酒(純米酒)	2.3
上白糖	1.0
【うずら豆の甘煮】	
うずら豆	12
上白糖	4.5
食塩	0.1
こいくちしょうゆ	1.0
水	30
【あつあげと大根の煮物】	
厚揚げ	25
豚ばら(脂身付)	20
だいこん	40
にんじん	20
さんどまめ(冷凍)	13
上白糖	1.8
うすくちしょうゆ	1.5
こいくちしょうゆ	1.5
本みりん	1.5
食塩	0.2
削り節	1.6
水	40

※中高等部の基本食を基準としています。小学部は全体の約8割の栄養価です。

2026年2月 3日(火)

献立名／食品名	g
【牛乳】	
牛乳	1本
【大豆茶飯】	
水稻穀粒(精白米)	70
大豆(国産、ゆで)	14
食塩	0.7
ほうじ茶(浸出液)	105
【鶏つくね焼き(2個) (添え野菜)】	
鶏若鶏肉ひき肉	70
清酒(純米酒)	1.0
玉葱	40
葉ねぎ	5.0
しょうが	1.0
豆乳	5.0
パン粉(乾燥)	6.0
食塩	0.2
白こしょう	0.01
こいくちしょうゆ	2.0
上白糖	2.40
本みりん	1.8
清酒(純米酒)	1.8
かたくり粉	0.4
【添え野菜(三度豆・にんじん)】	
さんどまめ(冷凍)	20
にんじん	20
【おおさかしろなのみそ汁】	
だいこん	30
はくさい	30
ぶなしめじ	10
油揚げ	8.0
おおさかしろな	30
赤みそ	8.0
白みそ	2.0
昆布だし	0.6
削り節	2.3
水	150

2026年2月 4日(水)

献立名／食品名	g
【牛乳】	
牛乳	1本
【ご飯】	
水稻穀粒(精白米)	80
【肉じゃが】	
和牛モモ(脂身付き)	40
じゃがいも	40
玉葱	40
にんじん	15
厚揚げ	35
糸こんにゃく	10
さんどまめ(冷凍)	12
綿実油	0.5
上白糖	2.8
本みりん	0.7
食塩	0.1
こいくちしょうゆ	3.2
うすくちしょうゆ	4.0
削り節	1.6
水	50
【切り干し大根の炒め煮】	
油揚げ	5
大豆(国産、ゆで)	7
切干したいこん	7
こまつな	10
上白糖	2.0
本みりん	0.5
うすくちしょうゆ	2.0
こいくちしょうゆ	1.5
だし(削り節だし)	60
【焼きのり】	
焼きのり(基本食)	2.0
きざみのり(段階食)	2.0

2026年2月 5日(木)

献立名／食品名	g
【牛乳】	
牛乳	1本
【★乳 コッペパン】	
コッペパン	1個
【★乳 かぼちゃのクリームシチュー】	
鶏若鶏肉モモ(皮なし)	30
じゃがいも	30
西洋かぼちゃ	30
玉葱	40
マッシュルーム(水煮缶詰)	10
ほうれんそう(冷凍)	20
綿実油	1.0
食塩	0.4
こしょう混合	0.03
薄力粉	5.0
有塙バター	1.3
綿実油	1.7
牛乳	22
クリーム(乳脂肪)	7.0
コンソメ(粉末)	1.5
水	75
【プロッコリーとツナサラダ】	
プロッコリー	20
キャベツ	20
まぐろ缶詰(水煮ルークライト)	18
上白糖	1.5
食塩	0.6
白ワインビネガー	0.9
綿実油	1.2
うすくちしょうゆ	0.3
【★乳 ヨーグルト】	
ヨーグルト(コアコアプラス)	1個

2026年2月 6日(金)

献立名／食品名	g
【牛乳】	
牛乳	1本
【ご飯】	
水稻穀粒(精白米)	80
【鶏のから揚げ】	
鶏若鶏肉モモ(皮付き)	70
しょうが	1.8
清酒(純米酒)	2.2
こいくちしょうゆ	2.7
薄力粉	14.0
なたね油	5.0
【添え野菜(キャベツ、人参)】	
キャベツ	40
にんじん	10
【だいこんのすまし汁】	
だいこん	30
はくさい	30
油揚げ	8
ぶなしめじ	10
葉ねぎ	5
食塩	0.4
うすくちしょうゆ	4.0
昆布だし	0.6
削り節	2.6
水	150

月間栄養量	
エネルギー(kcal)	682
たんぱく質(g)	31.4
脂質(g)	22.4
塩分(g)	2.6

エネルギー(kcal)	690
たんぱく質(g)	36.0
脂質(g)	21.6
塩分(g)	1.7

エネルギー(kcal)	651
たんぱく質(g)	33.7
脂質(g)	22.4
塩分(g)	2.7

エネルギー(kcal)	692
たんぱく質(g)	31.2
脂質(g)	23.3
塩分(g)	2.0

エネルギー(kcal)	701
たんぱく質(g)	31.0
脂質(g)	24.7
塩分(g)	2.7

エネルギー(kcal)	696
たんぱく質(g)	30.1
脂質(g)	26.7
塩分(g)	1.7

# 学校給食献立表

2月

2026年2月 9日(月)

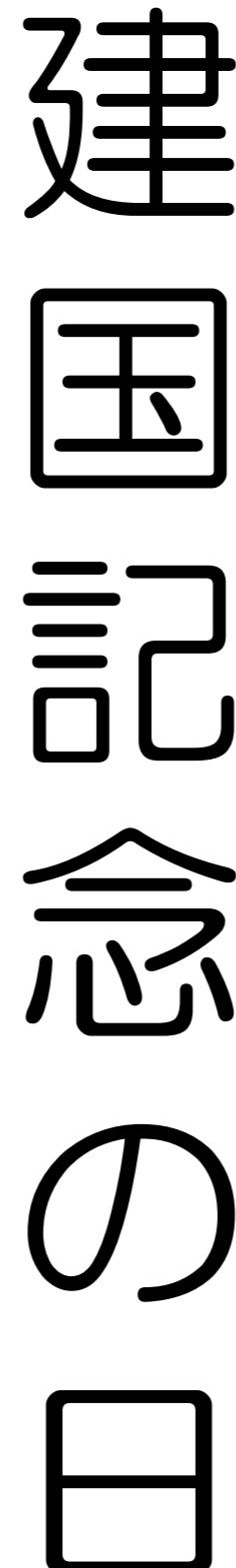
2026年2月10日(火)

献立名／食品名	g
【牛乳】	
牛乳	1本
【ご飯】	
水稻穀粒(精白米)	80
【チャプチエ】	
豚モモ(脂肪なし)	30
しょうが	0.7
清酒(純米酒)	2.0
普通はるさめ(乾)	10
玉葱	50
チンゲンツァイ	30
にんじん	10
白ねぎ	5
干し椎茸	1.5
綿実油	1.0
こいくちしょうゆ	5.7
上白糖	2.4
食塩	0.2
白こしょう	0.03
ごま油	1.0
ごま(いり)	2.0
コチジャン	0.3
【チヂミ】	
がらスープ(ポーク&チキン)	1.0
水	22
薄力粉	8.0
かたくり粉	1.0
ごま油	0.2
食塩	0.1
うすくちしょうゆ	1.0
コチジャン	0.1
ちくわ	3
にら	3
ごま油	0.5
【わかめスープ】	
カットわかめ(乾燥)	0.5
じゃがいも	30
はくさい	30
えのきたけ	10
うすくちしょうゆ	2.5
食塩	0.5
こしょう混合	0.02
がらスープ(ポーク&チキン)	6.0
水	150

2026年2月11日(水)

2026年2月13日(金)

献立名／食品名	g
【牛乳】	
牛乳	1本
【★卵 オムライス◎】	
水稻穀粒(精白米)	70.0
コンソメ(粉末)	2.0
オリーブ油	1.5
トマトケチャップ	5.0
鶏若鶏肉モモ(皮なし)	30.0
にんじん	10.0
玉葱	30.0
青ピーマン	1.0
オリーブ油	1.0
トマトケチャップ	5.0
食塩	0.1
白こしょう	0.02
コンソメ(粉末)	0.5
うすやきたまご	40.0
トマトミニケチャップ(個袋)	1個
【ほたてと白菜のクラムチャウダー】	
ほたてがい・貝柱、水煮	18.0
じゃがいも	20.0
にんじん	10.0
はくさい	30.0
セロリー	3.0
パセリ	0.5
オリーブ油	1.0
薄力粉	3.0
食塩	0.3
白こしょう	0.03
豆乳	20.0
豆乳クリーム	6.0
コンソメ(粉末)	2.0
水	130.0
【バレンタインハートのプリン】	
バレンタインハートのプリン	1個



エネルギー (kcal)	693
たんぱく質 (g)	31.3
脂質 (g)	25.0
塩分 (g)	2.8

エネルギー (kcal)	627
たんぱく質 (g)	23.9
脂質 (g)	14.4
塩分 (g)	2.5

エネルギー (kcal)	749
たんぱく質 (g)	34.2
脂質 (g)	25.9
塩分 (g)	2.5

エネルギー (kcal)	670
たんぱく質 (g)	28.8
脂質 (g)	21.1
塩分 (g)	3.3

2月

## 学校給食献立表

2026年2月16日(月)

献立名／食品名	g
【牛乳】	
牛乳	1本
【ご飯】	
水稻穀粒(精白米)	80
【田舎風煮】	
豚モモ(脂肪なし)	25
豚ばら(脂身付)	5
綿実油	1
焼き豆腐	50
ちくわ	10
じゃがいも	30
にんじん	15
ごぼう	10
だいこん	30
つきこんにゃく	6
しゅんぎく	20
上白糖	3.0
本みりん	2.0
清酒(純米酒)	2.0
こいくちしょうゆ	7.8
削り節	1.4
水	60
【はくさいのしらすあえ】	
はくさい	40
さんどまめ(冷凍)	20
ちりめんじゃこ	3
食塩	0.9
上白糖	2.4
米酢	2.7
【ツナっ葉いため】	
まぐろ缶詰(水煮ルー・ケイト)	20
だいこん葉(乾燥)	0.7
綿実油	0.3
清酒(純米酒)	0.8
うすぐちしょうゆ	0.4
こいくちしょうゆ	0.8
水	1.0

献立名／食品名	g
【牛乳】	
牛乳	1本
【ご飯】	
水稻穀粒(精白米)	80
【★乳 鮭のちゃんちゃん焼き◎】	
しろさけ	70
食塩	0.2
清酒(純米酒)	1.0
キャベツ	40
玉葱	50
白ねぎ	10
ぶなしめじ	10
とうもろこし(か-剥冷凍)	10
有塩バター	1.4
赤みそ	6.0
上白糖	2.0
本みりん	1.0
こいくちしょうゆ	2.0
【ひじきの炒め煮】	
干ひじき(スルス釜、乾)	4
油揚げ	8
むきえだまめ(冷凍)	6
綿実油	0.5
こいくちしょうゆ	3.6
上白糖	3.8
だし(削り節・昆布だし)	20
【けんちん汁】	
木綿豆腐	30
だいこん	30
にんじん	10
ごぼう	6
糸みつば	5
ごま油	0.5
食塩	0.4
うすぐちしょうゆ	4.0
本みりん	1.0
昆布だし	0.6
削り節	2.3
水	150

献立名／食品名	g
【牛乳】	
牛乳	1本
【ピリヤニ【パキスタン料理】】	
水稻穀粒(精白米)	80
コンソメ(粉末)	2.0
ターメリック	0.1
鶏若鶏肉モモ(皮付き)	70
しょうが	0.5
にんにく	0.5
玉葱	5.0
エッグケアドレッシング	7.0
カレー粉	0.8
パブリカ(粉)	0.1
こしょう混合	0.02
【プロッコリーとお豆のサラダ】	
プロッコリー(冷凍)	45
国産ミックスビーンズ	15
上白糖	1.8
食塩	0.3
白ワインビネガー	1.5
綿実油	0.6
うすぐちしょうゆ	1.2
【じゃがいものスープ】	
じゃがいも	30
はくさい	30
ぶなしめじ	10
とうもろこし(か-剥冷凍)	8
食塩	0.5
こしょう混合	0.04
うすぐちしょうゆ	1.2
がらスープ(ポーク&チキン)	6.0
水	150

献立名／食品名	g
【牛乳】	
牛乳	1本
【ポークカレーライス】	
水稻穀粒(精白米)	80
豚モモ(脂身付き)	40
じゃがいも	40
玉葱	60
にんじん	15
セロリー	3
にんにく	1
綿実油	0.5
食塩	0.3
ローレル(粉)	0.01
カレールウ	15.0
がらスープ(ポーク&チキン)	6.0
水	90
【サワーキャベツ】	
キャベツ	50
とうもろこし(か-剥冷凍)	10
オリーブ油	0.5
上白糖	1.4
食塩	0.3
白ワインビネガー	1.4
うすぐちしょうゆ	0.4
こいくちしょうゆ	1.0
【りんご(缶)】	
りんご(缶詰)	44

献立名／食品名	g
【牛乳】	
牛乳	1本
【★乳 ハニーバンズ】	
ハニーバンズ	1個
【パンネ・ボロネーゼ】	
パンネ	22
オリーブ油	0.3
牛ひき肉	15
豚ひき肉	15
玉葱	40
にんじん	10
にんにく	0.5
マッシュルーム(水煮缶詰)	5.0
綿実油	0.5
食塩	0.2
ローレル(粉)	0.03
トマト缶詰(ダイス)	40
トマトピューレ	4.0
トマトケチャップ	6.0
コンソメ(粉末)	0.3
上白糖	0.8
薄力粉	1.2
オリーブ油	0.5
コンソメ(粉末)	1.5
水	150
【グリーンサラダ】	
キャベツ	35
さんどまめ(冷凍)	20
とうもろこし(か-剥冷凍)	10
上白糖	1.8
食塩	0.6
白ワインビネガー	2.4
綿実油	0.9
【黄桃(缶)】	
桃(缶詰、黄肉種、果肉)	40

エネルギー(kcal)	629
たんぱく質(g)	31.2
脂質(g)	16.6
塩分(g)	2.9

エネルギー(kcal)	681
たんぱく質(g)	37.8
脂質(g)	19.3
塩分(g)	3.2

エネルギー(kcal)	678
たんぱく質(g)	30.6
脂質(g)	25.1
塩分(g)	2.4

エネルギー(kcal)	664
たんぱく質(g)	24.5
脂質(g)	19.0
塩分(g)	2.6

エネルギー(kcal)	694
たんぱく質(g)	25.9
脂質(g)	21.4
塩分(g)	2.4

2月

# 学校給食献立表

2026年2月23日(月)

天皇誕生日

2026年2月24日(火)

献立名／食品名	g
【牛乳】	
牛乳	1本
【ご飯】	
水稻穀粒(精白米)	80
【★卵 おでん(うずら)◎】	
鶏若鶏肉モモ(皮なし)	30
厚揚げ	30
だいこん	50
ちくわ	15
じゃがいも	40
うすら卵(水煮缶詰)	30
うすくちしょうゆ	3.0
こいくちしょうゆ	3.0
上白糖	1.2
本みりん	1.0
削り節	1.6
水	50
【おおさかしろなのごま和え】	
おおさかしろな	40
はくさい	20
にんじん	10
上白糖	1.0
うすくちしょうゆ	3.0
ごまいり)	0.6
ごま(すり)	0.9
だし(削り節・昆布だし)	6.0
【手作り昆布ふりかけ】	
ちりめんじゅこ	2.5
塩昆布	0.8
ごまいり)	1.5
かつお加工品(かつお節)	1.5
上白糖	2.0
清酒(純米酒)	3.0
りんご酢	1.4
本みりん	1.5
水	1.5

2026年2月25日(水)

献立名／食品名	g
【牛乳】	
牛乳	1本
【ご飯】	
水稻穀粒(精白米)	80
【カレイのマヨネーズ焼き】	
カラスカレイ	70
食塩	0.4
こしょう混合	0.1
エッグケアドレッシング	14
【だいこんの酢の物】	
さんとまめ(冷凍)	20
だいこん	40
上白糖	2.7
食塩	0.7
米酢	2.4
【みそラーメン】	
豚モモ(脂身付き)	20
清酒(純米酒)	0.6
ラーメン(冷凍)	40
キャベツ	20
とうもろこしあん(冷凍)	7
もやし(細)	10
葉ねぎ	5
食塩	0.2
こしょう混合	0.02
うすくちしょうゆ	0.9
赤みそ	10
削り節	2.3
昆布だし	0.6
水	150

2026年2月26日(木)

献立名／食品名	g
【牛乳】	
牛乳	1本
【★乳 黒糖パン】	
黒糖パン	1個
【★卵 チキンピカタ】	
鶏若鶏肉モモ(皮付き)	70
食塩	0.4
こしょう混合	0.02
薄力粉	6.0
たまご(冷凍)	10
トマトミニケチャップ(個袋)	1個
【カレースープ】	
和牛モモ(脂身)	15
じゃがいも	30
キャベツ	20
にんじん	15
むきえだまめ(冷凍)	7
綿実油	0.5
食塩	0.2
こしょう混合	0.04
カレールウ	7.0
コンソメ(粉末)	1.0
水	120
【★乳 ソフトル元気ヨーグルト】	
ソフトル元気ヨーグルト	1個

2026年2月27日(金)

献立名／食品名	g
【牛乳】	
牛乳	1本
【もぶりごはん【広島】】	
水稻穀粒(精白米)	70
ちくわ	4
ちりめんじゅこ	6
油揚げ	5
つきこんにゃく	5
ごぼう	10
干し椎茸	0.5
ごまいり)	1.0
綿実油	0.5
こいくちしょうゆ	5.8
上白糖	0.6
本みりん	1.4
削り節	1.0
水	7.0
【美酒鍋【広島】】	
鶏若鶏肉モモ(皮なし)	25
豚モモ(脂身付き)	25
食塩	0.2
白こしょう	0.0
清酒(純米酒)	3.5
はくさい	50
にんじん	15
玉葱	50
もやし(細)	10
ぶなしめじ	10
白ねぎ	5
青ビーマン	5
清酒(純米酒)	3.5
食塩	0.5
白こしょう	0.01
【金時豆の甘煮】	
金時豆(乾)	12
上白糖	4.5
食塩	0.1
こいくちしょうゆ	1.0
水	30

2月3日は節分の日です。節分は各季節の始まりの日の前日のことを指します。

節分には、「福は内、鬼は外」と声を出しながら福豆巻いて年齢の数だけ(もしくは1つ多く)豆を食べる厄除を行います。

また、邪鬼よけの柊、イワシなどを飾ったり、恵方巻をその年の縁起の良い方向を向きながら食べるといった習慣もあります。

今年の恵方は南南東です。



エネルギー (kcal)	656
たんぱく質 (g)	32.3
脂質 (g)	19.9
塩分 (g)	2.5

エネルギー (kcal)	701
たんぱく質 (g)	36.8
脂質 (g)	21.7
塩分 (g)	3.5

エネルギー (kcal)	827
たんぱく質 (g)	34.4
脂質 (g)	38.9
塩分 (g)	3.0

エネルギー (kcal)	597
たんぱく質 (g)	31.1
脂質 (g)	16.0
塩分 (g)	2.4