

学校給食献立表

2026年2月13日(金)

[illegible]

建
国
記
念
の
日

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(水煮ﾌﾙｰｸﾗｲﾄ)	20
だいこん葉(乾燥)	0.7
綿実油	0.3
清酒(純米酒)	0.8
うすくちしょうゆ	0.4
こいくちしょうゆ	0.8
水	1.0

2026年2月17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
【★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(ｶｰﾎﾞ冷凍)	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(ﾌﾞﾚｯﾄﾞ缶、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
うすくちしょうゆ	4.0
本みりん	1.0
昆布だし	0.6
削り節	2.3
水	150

2026年2月18日(水)

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
パプリカ(粉)	0.1
こしょう混合	0.02
【ブロッコリーとお豆のサラダ】	
ブロッコリー(冷凍)	45
国産ミックスピーズ	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
うすくちしょうゆ	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(ｶｰﾎﾞ冷凍)	8
食塩	0.5
こしょう混合	0.04
うすくちしょうゆ	1.2
がらスープ(ポーク&チキン)	6.0
水	150

2026年2月19日(木)

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
【サワークキャベツ】	
キャベツ	50
とうもろこし(ｶｰﾎﾞ冷凍)	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
うすくちしょうゆ	0.4
こいくちしょうゆ	1.0
【りんご(缶)】	
りんご(缶詰)	44

2026年2月20日(金)

献立名／食品名	g
【牛乳】	
牛乳	1本
【★乳 ハニーバنز】	
ハニーバنز	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(ｶｰﾎﾞ冷凍)	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)】	
缶(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)

2026年2月24日(火)

2026年2月25日(水)

2026年2月26日(木)

2026年2月27日(金)

天皇誕生日

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(うすら)◎】	
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】	
ちりめんじゃこ	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

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】	
さんどまめ(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(か-補冷凍)	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

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
カレールー	7.0
コンソメ(粉末)	1.0
水	120
【★乳 ソファール元気ヨーグルト】	
ソファール元気ヨーグルト	1個

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
ちりめんじゃこ	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
青ピーマン	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、邪鬼よけの柵、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

