

2024年 2月 1日(木)

2024年 2月 2日(金)



2月に入り、まだまだ寒い日が続きます。
 食事、睡眠、運動で体調を整え元気に登校してくださいね。
 ◎2月の献立の紹介
 *2月2日(金)：広島県の郷土料理「もぶりごはん」「美酒鍋」です。2月3日(土)は節分ですがお休みなので、節分献立も兼ねてひじきと大豆で「ひじき豆」も作りました。
 *2月14日(水)：オムライスとバレンタインデザートが登場します。
 *2月20日(火)：なにわの伝統野菜「大阪しろな」の味噌汁です。



給食の停止(欠食)について

● 長期の欠席が見込まれる際、保護者の方から要望があった場合、給食の停止をすることができます。
 ● ご希望がある場合は担任にご連絡ください。

欠食理由	対応可能日	申し込み締め切り
急な入院・自宅療養	5日後から対応可能	
家事都合・訓練入院・ショートステイ等	5日以上連続した欠食	前週の月曜日

- ※学校行事については、学校で欠食対応します。
- ※給食の停止による返金については、年度末にまとめて返金します
- ※給食再開連絡は、前日までに必ずご連絡ください。当日の再開連絡には対応できません。ご了承ください。
- ※場合によってはご希望に添えない場合もありますので、まずは担任にご相談ください。



※中高等部の普通食を基準としています。小学部は全体の約8割りの栄養価です。

エネルギー (kcal)	688
たんぱく質 (g)	31
脂質 (g)	22
塩分 (g)	3

献立名/食品名	g
【牛乳】	
★牛乳	1本
【★乳 コッペパン(はちみつ)】	
★コッペパン	1個
はちみつ	8
【チキンカツ ミラノ風】	
鶏若鶏肉モモ(皮付き)	60
白ワイン	1
食塩	0.2
白こしょう	0.01
薄力粉	6.5
★パルメザンチーズ	1
パセリ(乾)	0.3
パン粉(乾燥)	13
なたね油	7
オリーブ油	0.5
にんにく	0.5
玉葱	50
マッシュルーム(水煮缶詰)	8
トマト缶詰(ダイス)	50
上白糖	0.5
食塩	0.3
白こしょう	0.02
【ほうれんそうのスープ】	
ほうれんそう(冷凍)	30
だいこん	30
にんじん	15
ぶなしめじ	10
食塩	0.4
こしょう混合	0.04
うすくちしょうゆ	1.5
コンソメ(粉末)	1.5
水	150
【洋なし(缶)】	
西洋なし(缶詰)	44

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	3
つきこんにゃく	5
ごぼう	10
干し椎茸	0.5
ごま(いり)	1
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
水	7
【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	0.15
白こしょう	0.01
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
【ひじき豆】	
大豆(国産、ゆで)	28
かたくり粉	3
なたね油	6
干ひじき(ワケル入釜、乾)	0.5
上白糖	1.2
こいくちしょうゆ	2
エネルギー (kcal)	656
たんぱく質 (g)	32.1
脂質 (g)	23.7
塩分 (g)	2.5

2月



学校給食献立表



2024年2月5日(月)

献立名/食品名	g
【牛乳】	
★牛乳	1本
【ご飯】	
水稲穀粒(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
削り節	1.6
水	50
【切り干し大根の炒め煮】	
油揚げ	3
大豆(国産、ゆで)	7
切干しだいこん	7
こまつな	10
上白糖	2
本みりん	0.5
うすくちしょうゆ	2
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	2
エネルギー(kcal)	684
たんぱく質(g)	30.7
脂質(g)	22.6
塩分(g)	2.0

2024年2月6日(火)

献立名/食品名	g
【牛乳】	
★牛乳	1本
【ご飯】	
水稲穀粒(精白米)	80
【チャプチェ】	
豚モモ(脂肪なし)	30
しょうが	0.7
清酒(純米酒)	2
普通はるさめ(乾)	10
玉葱	50
チンゲンツアイ	30
にんじん	10
白ねぎ	5
干し椎茸	1.5
綿実油	1
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
ごま(いり)	2
コチジャン	0.3
【チヂミ】	
がらスープ(ポーク&チキン)	1
水	22
薄力粉	8
かたくり粉	1
ごま油	0.2
食塩	0.05
うすくちしょうゆ	1
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
えのきだけ	10
うすくちしょうゆ	2.2
食塩	0.8
こしょう混合	0.02
がらスープ(ポーク&チキン)	6
水	150
エネルギー(kcal)	626
たんぱく質(g)	23.9
脂質(g)	14.4
塩分(g)	2.8

2024年2月7日(水)

献立名/食品名	g
【牛乳】	
★牛乳	1本
【ご飯】	
水稲穀粒(精白米)	80
【鶏肉のごまだれ焼き】	
鶏若鶏肉モモ(皮付き)	70
玉葱	30
ごま(ねり)	6.5
上白糖	0.6
本みりん	1.6
こいくちしょうゆ	4.6
ごま(すり)	2
【こまつなのごまあえ】	
こまつな	40
はくさい	20
上白糖	1.5
こいくちしょうゆ	4.5
ごま(すり)	1.13
【里芋 里芋のみそ汁】	
さといも(冷凍)	30
だいこん	30
ごぼう	10
ふなしめじ	10
葉ねぎ	5
赤みそ	10
白みそ	4
昆布だし	0.6
削り節	2.3
水	150
エネルギー(kcal)	702
たんぱく質(g)	31.7
脂質(g)	25.1
塩分(g)	3.1

2024年2月8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
【★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
食塩	0.46
こしょう混合	0.03
薄力粉	5
★有塩バター	1.4
綿実油	1.7
★牛乳	22
★クリーム(乳脂肪)	7
コンソメ(粉末)	1.5
水	75
【ブロッコリーとツナサラダ】	
ブロッコリー	20
キャベツ	20
まぐろ缶詰(水煮70g)	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
エネルギー(kcal)	721
たんぱく質(g)	31.3
脂質(g)	24.7
塩分(g)	3.3

2024年2月9日(金)

献立名/食品名	g
【牛乳】	
★牛乳	1本
【カレーライス】	
水稲穀粒(精白米)	80
和牛モモ(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	0.5
綿実油	0.5
食塩	0.3
ローレル(粉)	0.01
カレールー	15
がらスープ(ポーク&チキン)	6
水	90
【サワーキャベツ】	
キャベツ	50
とうもろこし(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	1.2
【りんご(缶)】	
りんご(缶詰)	40
エネルギー(kcal)	686
たんぱく質(g)	24.0
脂質(g)	22.4
塩分(g)	2.7

2 月

2024年 2月 12日(月)

振替休日



学校給食献立表



2024年 2月13日(火)

2024年 2月14日(水)

2024年 2月15日(木)

2024年 2月16日(金)

献立名/食品名	g
【牛乳】	
★牛乳	1本
【ご飯】	
水稲穀粒(精白米)	80
【鯖のしょうが煮】	
さわら	70
しょうが	2
上白糖	4
米酢	0.6
こいくちしょうゆ	7
清酒(純米酒)	1.6
昆布だし	1
水	40
【はくさいの甘酢あえ】	
はくさい	40
きゅうり	20
上白糖	2.7
食塩	0.6
うすくちしょうゆ	1.5
米酢	3.6
【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	2
こいくちしょうゆ	2.4
本みりん	1.5
食塩	0.2
削り節	1.6
水	40
エネルギー(kcal)	703
たんぱく質(g)	34.5
脂質(g)	25.3
塩分(g)	2.9

献立名/食品名	g
【牛乳】	
★牛乳	1本
【★卵 オムライス】	
水稲穀粒(精白米)	70
コンソメ(粉末)	2
オリーブ油	1.5
トマトケチャップ	5
鶏若鶏肉モモ(皮なし)	30
にんじん	10
玉葱	30
青ピーマン	7
オリーブ油	0.5
トマトケチャップ	5
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
トマトミニケチャップ(個袋)	12
【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
じゃがいも	20
にんじん	10
はくさい	30
セロリー	3
パセリ	0.5
オリーブ油	1
薄力粉	3
食塩	0.4
白こしょう	0.03
豆乳	20
豆乳クリーム	6
コンソメ(粉末)	2
水	130
【お楽しみデザート】	
ハレンタインハートプリン	1個
エネルギー(kcal)	670
たんぱく質(g)	28.8
脂質(g)	21.1
塩分(g)	3.4

献立名/食品名	g
【牛乳】	
★牛乳	1本
【★乳 おさつパン】	
★おさつパン	1個
【鶏肉のハニーマスタード焼き】	
鶏若鶏肉モモ(皮付き)	60
食塩	0.4
白ワイン	1.2
黒こしょう	0.03
玉葱	30
にんにく	0.5
はちみつ	7
粒入りマスタード	6
オリーブ油	1
【ブロッコリーのスープ】	
ショルダーベーコン	15
はくさい	30
にんじん	15
ブロッコリー(冷凍)	30
えのきだけ	10
食塩	0.4
こしょう混合	0.02
うすくちしょうゆ	1.5
コンソメ(粉末)	1.5
水	150
【黄桃(缶)】	
缶(缶詰、黄肉種、果肉)	40
エネルギー(kcal)	693
たんぱく質(g)	31.2
脂質(g)	25.2
塩分(g)	3.4

献立名/食品名	g
【牛乳】	
★牛乳	1本
【ご飯】	
水稲穀粒(精白米)	80
【鶏肉のから揚げ】	
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
なたね油	5
【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	5
ふなしめじ	10
葉ねぎ	5
食塩	0.4
うすくちしょうゆ	4
昆布だし	0.6
削り節	2.6
水	150
エネルギー(kcal)	685
たんぱく質(g)	29.4
脂質(g)	25.6
塩分(g)	1.7

2 月



学校給食献立表



2024年 2月19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
【うずら豆の甘煮】	
うずら豆	12
上白糖	5
食塩	0.1
こいくちしょうゆ	1
水	30
【豚汁】	
豚モモ(脂身付き)	20
さつまいも	30
ごぼう	20
だいこん	30
にんじん	10
つきこんにゃく	7
白ねぎ	10
赤みそ	10
白みそ	4
昆布だし	0.6
削り節	2.3
水	150
エネルギー (kcal)	680
たんぱく質 (g)	37.1
脂質 (g)	14.5
塩分 (g)	2.6

2024年 2月20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
【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
玉葱	40
葉ねぎ	5
しょうが	1
豆乳	5
パン粉(乾燥)	6
食塩	0.3
白こしょう	0.01
こいくちしょうゆ	3
上白糖	2.4
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	5
おおさかしろな	30
赤みそ	10
白みそ	4
昆布だし	0.6
削り節	2.3
水	150
エネルギー (kcal)	659
たんぱく質 (g)	31.9
脂質 (g)	20.1
塩分 (g)	2.5

2024年 2月21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
【★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
★うずら卵(水煮缶詰)	30
うすくちしょうゆ	3
こいくちしょうゆ	3
上白糖	1.2
本みりん	1
削り節	1.6
水	50
【おおさかしろなごま和え】	
おおさかしろな	40
はくさい	20
にんじん	10
上白糖	1
うすくちしょうゆ	3
ごま(いり)	0.6
ごま(すり)	0.9
だし(削り節・昆布だし)	6
【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
清酒(純米酒)	3
りんご酢	1.4
本みりん	1.5
水	1.5
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

2024年 2月22日(木)

献立名/食品名	g
【牛乳】	
★牛乳	1本
【★乳 ハニーパンズ】	
★ハニーパンズ	1個
【パンネ・ポロネーゼ】	
パンネ	22.0
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
綿実油	0.5
食塩	0.5
ローレル(粉)	0.03
トマト缶詰(ダイス)	40
トマトピューレ	4
トマトケチャップ	7
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-補冷凍)	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
【みかん(缶)】	
みかん(缶詰)	40
エネルギー (kcal)	694
たんぱく質 (g)	25.9
脂質 (g)	21.4
塩分 (g)	3.3

2024年 2月23日(金)

天皇誕生日

2 月



学校給食献立表



2024年 2月26日(月)

献立名/食品名	g
【牛乳】	
★牛乳	1本
【ご飯】	
水稲穀粒(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	0.06
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	0.17
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
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

2024年 2月27日(火)

献立名/食品名	g
【牛乳】	
★牛乳	1本
【天丼】	
水稲穀粒(精白米)	70
鶏若鶏肉モモ(皮付き)	40
しょうが	0.4
清酒(純米酒)	1.0
こいくちしょうゆ	1.0
食塩	0.1
さつまいも	20
西洋かぼちゃ	20
薄力粉	12
ちくわ	16.25
薄力粉	3
あおさ(素干し)	0.2
なたね油	5
本みりん	6
上白糖	1.5
こいくちしょうゆ	6.3
だし(削り節だし)	25
【すまし汁】	
だいこん	30
はくさい	30
にんじん	15
ぶなしめじ	10
カットわかめ(乾燥)	0.5
食塩	0.4
うすくちしょうゆ	4.0
昆布だし	0.6
削り節	2.3
水	150
エネルギー(kcal)	652
たんぱく質(g)	25.0
脂質(g)	19.9
塩分(g)	2.8

2024年 2月28日(水)

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
★たまご(冷凍)	10
トマトミニケチャップ(個袋)	12
【カレースープ】	
和牛モモ(脂身付き)	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
コンソメ(粉末)	1.5
水	120
【★乳 ソフト元気ヨーグルト】	
★ソフト元気ヨーグルト	1個
エネルギー(kcal)	763
たんぱく質(g)	36.6
脂質(g)	30.4
塩分(g)	3.7

2024年 2月29日(木)

献立名/食品名	g
【牛乳】	
★牛乳	1本
【ご飯】	
水稲穀粒(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
本みりん	2
清酒(純米酒)	2
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
【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	1.1
水	30
エネルギー(kcal)	663
たんぱく質(g)	30.7
脂質(g)	16.5
塩分(g)	2.9