





2026年(令和8年)2月分 学校給食献立表(小学校)第2地区

※除去食対応する献立には◇マークを記しています。
※食物アレルギー対応として、ご希望される方には「学校給食用物資配合表」を配布しております。必要な方は各学校までお申し出ください。

日・曜	2日・月	3日・火	4日・水	5日・木	6日・金	9日・月	10日・火	12日・木	13日・金	
献立名	◇ふかがわめし〜除去食対応不可> ぎゅうにゅう すましじる みずなどいこののにも 	ごはん ぎゅうにゅう あじつけのり かぶのみそしる いわしのうめに きざみたくあん	コッペパン ぎゅうにゅう はるさめとはくさいのスープ カリフラワーとブロッコリーのソテー まめがし 	ごはん ぎゅうにゅう あじつけのり ◇たまごいりもずくる たからづかねぎのにくみそどうふ 	コッペパン ぎゅうにゅう ちゅうかスープ たらのマリネ ばんかん	ごはん ぎゅうにゅう かわのすきやき だいこんサラダ	ごはん ぎゅうにゅう ◇にらたまスープ ドライカレー	ごはん ぎゅうにゅう なめこ ぎゅうにゅう なめこじる さつまいもにくじゃが こまつなのふりかけ	ココアあげパン ぎゅうにゅう ふゆやさいのスープ さばとわかめのあえもの	
材 料 名 お よ び 使 用 量 (g)	精白米 65 85 あさり◆ 15 酒 0.5 しょうが 0.4 こいくちしょうゆ 1 ごぼう 8 うすくちしょうゆ 4 塩 0.1 本みりん 1 だし昆布 0.4	味付けのり 1袋 鶏肉 35 かぶ 10 にんじん 10 たまねぎ 10 うす揚げ 4 ねぎ 3 みそ 11 いりこ 3 水 120	はるさめ 7 鶏肉 25 酒 0.5 卵◆ 25 鶏肉 20 酒 1 干しいたけ 0.5 にんじん 10 たまねぎ 10 干しいたけ 0.3 ねぎ 3 うすくちしょうゆ 4 かまぼこ 0.2 しめじ 0.1 みつば 0.01 うすくちしょうゆ 0.2 こいくちしょうゆ 0.1 塩 0.1 水 110	味付けのり 1袋 鶏肉 30 卵◆ 30 鶏肉 20 酒 1 たまねぎ 0.5 にんじん 10 たまねぎ 10 チンゲンサイ 4 うすくちしょうゆ 5 かまぼこ 6 しめじ 3 こしょう 0.01 うすくちしょうゆ 0.2 ごま油 0.3 けずり節 0.2 塩 0.1 本みりん 0.5 カリフラワー 20 ブロッコリー 20 ベーコン 20 調理ワイン 0.5 ホールコーン 15 酒 0.5 鶏肉 50 豆腐 1 しょうが 0.1 にんにく 0.1 しらねぎ【西谷産】 15 綿実油 0.5 みそ 1 こいくちしょうゆ 1 塩 0.1 こしょう 0.01 ごま油 0.3 ごま 0.5	鶏肉 30 酒 0.5 豆腐 10 はるさめ 20 たまねぎ 10 干しいたけ 7 もやし 10 チンゲンサイ 7 うすくちしょうゆ 4 えのきたけ 2 糸こんにゃく 0.2 ふ 0.1 鶏実油 0.5 こいくちしょうゆ 0.3 砂糖 6 本みりん 110	鶏肉 40 酒 0.5 豆腐 20 はるさめ 60 にんじん 10 たまねぎ 25 しらねぎ 10 うすくちしょうゆ 10 こいくちしょうゆ 30 塩 2 こしょう 0.5 でんぶ 6 けずり節 3 本みりん 0.5	卵◆ 30 豆腐 20 酒 0.5 にんじん 10 たまねぎ 10 はるさめ 5 にんじん 3 うすくちしょうゆ 4 こいくちしょうゆ 0.2 塩 0.1 こしょう 0.01 でんぶ 1 けずり節 2 しらねぎ 100	なめこ 30 豆腐 30 にんじん 10 だいこん 10 うす揚げ 4 ねぎ 3 みそ 11 いりこ 3 水 110	コッペパン 1個 コーン油 10 ココア 4 砂糖 9 豚肉 30 酒 0.5 たまねぎ 20 にんじん 10 はるさめ 20 えのきたけ 7 しめじ 5 うすくちしょうゆ 3 たまねぎ 12 こいくちしょうゆ 0.2 にんじん 8 塩 0.1 しょうが 0.01 うす揚げ 4 でんぶ 0.5 鶏実油 2 ごま油 110 水 1 わかめ(乾燥) 1 さば(オイル漬け) 20 だいこん 2 砂糖 0.5 こしょう 0.5 うすくちしょうゆ 1 ごま油 0.5 すりごま 1 ごま 0.5	
	エネルギー/蛋白質	516kcal/25.1g	535kcal/21.2g	587kcal/24.2g	564kcal/24.5g	588kcal/25.8g	529kcal/21.2g	602kcal/23.0g	589kcal/20.4g	641kcal/23.1g

日・曜	16日・月	17日・火	18日・水	19日・木	20日・金	24日・火	25日・水	26日・木	27日・金	
献立名	ごはん ぎゅうにゅう ◇かきたまじる さばのチョリム しらなのびたし	ごはん ぎゅうにゅう ポークカレー わかめあえ	コッペパン ぎゅうにゅう きのこチンゲンサイのスープ チリコンカン りんごかん	ごはん ぎゅうにゅう ◇かきチゲ やきにく	まるがたパン ぎゅうにゅう わかめスープ きびなごのからあげ くりあずき 	ごはん ぎゅうにゅう あじつけのり にこみうどん ぶたにくとこまつなのために	コッペパン ぎゅうにゅう チキンクリームシチュー なのはなのサラダ	ごはん ぎゅうにゅう かすじる れんこんのきんぴら しらすふりかけ	コッペパン ぎゅうにゅう ワンタンスープ さといものあげに いよかん	
材 料 名 お よ び 使 用 量 (g)	卵◆ 35 豆腐 30 にんじん 10 たまねぎ 20 みつば 3 うすくちしょうゆ 4 こいくちしょうゆ 0.2 塩 0.1 でんぶ 0.2 だし昆布 0.5 けずり節 2 水 100	豚肉 35 酒 1 調理ワイン 20 にんじん 20 たまねぎ 50 じゃがいも 10 しょうが 0.5 にんにく 0.2 鶏実油 0.5 カレー粉 0.8 小麦粉 7 バター 2 綿実油 5 チキンパイオン 5 ウスターソース 4.5 ケチャップ 1.5 こいくちしょうゆ 0.4 砂糖 0.2 塩 0.1 こしょう 0.01 水 90	鶏肉 30 豆腐 0.5 しめじ 7 えのきたけ 7 チンゲンサイ 10 にんじん 10 はるさめ 20 うすくちしょうゆ 0.2 こいくちしょうゆ 0.4 塩 0.1 こしょう 0.01 けずり節 2 水 120	かき(貝)◆ 25 酒 0.5 白菜キムチ 15 にんじん 10 たまねぎ 20 にら 5 もやし 10 鶏実油 0.5 みそ 10 こいくちしょうゆ 0.5 本みりん 1 ごま油 0.5 けずり節 2 水 80	鶏肉 25 酒 0.5 うどん(冷凍) 45 たまねぎ 10 鶏肉 20 酒 0.5 うす揚げ 8 ねぎ 3 えのきたけ 4 しゅんぎく 7 うすくちしょうゆ 0.2 けずり節 1 塩 0.1 本みりん 0.01 だし昆布 2 けずり節 120	味付けのり 1袋 鶏肉 30 酒 15 にんじん 15 たまねぎ 40 じゃがいも 50 マッシュルーム 5 パセリ 4 鶏実油 10 小麦粉 20 薄粉す 7 バター 5 鶏実油 4 牛乳 1 生クリーム 3 塩 0.1 こしょう 0.5 にら 0.5 鶏肉 20 ツナ(オイル漬け) 0.5 なのはな 20 酢 15 うすくちしょうゆ 5 砂糖 1 ごま 0.5	鶏肉 30 酒 1 にんじん 15 たまねぎ 40 じゃがいも 50 マッシュルーム 5 パセリ 4 鶏実油 10 小麦粉 20 薄粉す 7 バター 5 鶏実油 4 牛乳 1 生クリーム 3 塩 0.1 こしょう 0.5 にら 0.5 鶏肉 20 ツナ(オイル漬け) 0.5 なのはな 20 酢 15 うすくちしょうゆ 5 砂糖 1 ごま 0.5	さけ 30 酒 0.5 にんじん 15 たまねぎ 10 ごぼう 10 うす揚げ 4 つきこんにゃく 10 ねぎ 3 薄粉す 3 みそ 8 甘みそ 2 けずり節 2 水 110	ワンタンの皮 7 鶏肉 25 酒 0.5 にんじん 10 たまねぎ 10 はるさめ 20 干しいたけ 0.3 もやし 10 ねぎ 3 うすくちしょうゆ 4 こいくちしょうゆ 0.2 塩 0.1 こしょう 0.01 けずり節 2 水 120	
	エネルギー/蛋白質	626kcal/27.4g	646kcal/20.3g	568kcal/25.3g	586kcal/22.3g	563kcal/24.3g	556kcal/20.4g	598kcal/23.1g	565kcal/25.4g	592kcal/22.4g

○…あかいろのしよくひん(おもにからだをつくるものになるしよくひん) □…きいろのしよくひん(おもにエネルギーのもとになるしよくひん) △…みどりいろのしよくひん(おもにからだのちょうしをととのえるものになるしよくひん) ※上記材料は、天候等により急ぎ変更する場合があります。 平均栄養摂取量 エネルギー 581kcal たんぱく しつ 23.3g