

2026年(令和8年)2月分 学校給食献立表(中学校)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「学校給食食物資配合表」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	米飯 牛乳 麻婆豆腐 小松菜とツナの和え物	米飯 牛乳 そうめん汁 いわしの蒲焼き 白菜の煮びたし	小型パン 牛乳 鮎のクリームスパゲティ キャベツと小松菜のガーリックソテー	米飯 牛乳 ◇もずくと卵のスープ 牛肉の甘辛煮 切り干し大根のピリ辛炒め	小型パン 牛乳 春雨汁 チリビーンズ みたらし団子	玄米入りごはん 牛乳 ビーフカレー ごまじこサラダ	米飯 牛乳 利久汁 ぶり大根 ひじきとけずり節のふりかけ	米飯 牛乳 味噌汁 味付け海苔 ◇ふの卵とじ 宝塚ねぎの塩炒め	ココア揚げパン 牛乳 米粉マカロニのミネストローネ ガーリックポテト	
材 料 名 お よ び 使 用 量 (g)	合いびきミンチ 酒 豆腐 たまねぎ にんじん 干ししいたけ ねぎ しょうが 砂糖 こいくちしょうゆ みそ 本みりん 綿実油 ごま油 でんぶ トウバンジャン 塩 水	そうめん 牛乳 じゃがいも にんじん たまねぎ 干ししいたけ ねぎ うすくちしょうゆ けずり節 水  いわし 酒 でんぶ コーン油 こいくちしょうゆ 本みりん 砂糖 水	スパゲティ たら 調理ワイン にんじん たまねぎ チンゲンサイ うすくちしょうゆ 塩 こしょう でんぶ 生クリーム 小麦粉 バター 綿実油 牛乳 塩 こしょう 水  鶏肉 調理ワイン ごまつな キャベツ にんにく 塩 こしょう うすくちしょうゆ オリーブオイル	もずく 卵 たまねぎ にんじん チンゲンサイ うすくちしょうゆ 塩 こしょう でんぶ けずり節 バター 牛肉 酒 糸こんにゃく にんじん たまねぎ しょうが 砂糖 こいくちしょうゆ にんにく 塩 こしょう うすくちしょうゆ オリーブオイル	はるさめ もち玄米 酒 にんじん はくさい 干ししいたけ うすくちしょうゆ 塩 こしょう けずり節 水  豚肉ミンチ 調理ワイン 大豆(乾燥) たまねぎ にんじん りんご ケチャップ トマトビュレ ウスターソース ごま油 スーパース(丸鶏) 水  キャベツ だいこん 塩 しらすばし 綿実油 ごま 砂糖 こいくちしょうゆ 酢 ごま油	精白米 もち玄米 水  牛肉 調理ワイン じゃがいも にんじん たまねぎ にんにく しょうが 綿実油 小麦粉 綿実油 カレー粉 豆乳 トマトビュレ ウスターソース こいくちしょうゆ とんかつソース りんご グラムマサラ 塩 こしょう スーパース(丸鶏) 水  キャベツ だいこん 塩 しらすばし 綿実油 ごま 砂糖 こいくちしょうゆ 酢 ごま油	うす揚げ にんじん ごぼう たまねぎ じゃがいも ねぎ みそ すりごま にんじん けずり節(R) 水  ぶり しょうが だいこん 酒 砂糖 こいくちしょうゆ 本みりん 水  ひじき(乾燥) けずり節(R) 砂糖 こいくちしょうゆ 本みりん ごま	味付けのり うす揚げ 卵 ふ たまねぎ にんじん しょうが でんぶ 砂糖 こいくちしょうゆ うすくちしょうゆ 塩 本みりん トマト(水煮) けずり節 鶏肉 酒 しろねぎ【西谷産】 たまねぎ にんにく 塩 こしょう うすくちしょうゆ 綿実油 でんぶ ごま	コッペパン コーン油 ココア 砂糖  米粉マカロニ 豚肉 調理ワイン いんげんまめ(乾燥) たまねぎ だいこん キャベツ パセリ トマト(水煮) トマトビュレ ケチャップ とんかつソース チキンスープ オリーブオイル 砂糖 塩 こしょう 水  じゃがいも 塩 鶏肉 酒 キャベツ にんにく オリーブオイル うすくちしょうゆ こしょう	
	エネルギー 蛋白質	782kcal/29.8g	799kcal/24.7g	701kcal/27.2g	725kcal/25.7g	706kcal/27.5g	805kcal/24.1g	747kcal/28.0g	718kcal/29.6g	817kcal/26.6g

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	米飯 牛乳 ◇あさりの赤だし 鶏肉のから揚げ わかめ和え	米飯 牛乳 ◇みそおでん ひじきの五目煮 ぼんかん	コッペパン 牛乳 ポトスープ ピーンズサラダ りんごのコンポート	米飯 牛乳 けんちん汁 じゃがいもの松前煮 小松菜のふりかけ	コッペパン 牛乳 ◇コーンのかきたまスープ じゃがいもの中華炒め フルーツヨーグルト	米飯 牛乳 ◇わかめと卵のスープ チャップス 水菜ともやしの炒めチョナムル	丸型パン 牛乳 スライスチーズ 根菜スープ 鮭のフライ ソース キャベツのソテー	米飯(小盛) 牛乳 とんこつラーメン 切り干し大根の煮物 かつおのそぼろ	コッペパン 牛乳 ◇牡蠣のポタージュ ひじきとごぼうのごまサラダ 抹茶クリーム
材料名および使用量 (g)	あさり◆ 酒 豆腐 かぶ えのきたけ みつば 八丁みそ 赤みそ みそ いりこ 水 鶏肉 調理ワイン 塩 こしょう でんぶ コーン油 ツナ(オイル漬け) キャベツ 塩 わかめ(乾燥) 酢 砂糖 うすくちしょうゆ	15:○ 1: 30: 35: 15: 3: 2: 6: 3: 6: 150: 100: 0.5: 0.7: 0.05: 12: 10: 15: 30: 0.2: 1: 2: 0.5: 1:	○ ○ ○ ○ △ ○ 						

○…赤色の食品 (おもに体をつくるものとなる食品) □…黄色の食品 (おもにエネルギーのもととなる食品) △…緑色の食品 (おもに体の調子を整えるものとなる食品) ※上記材料は、天候等により急きょ変更する場合があります。 平均栄養摂取量 エネルギー 758kcal たんぱく しつ 28.6g