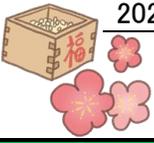


* 年間および毎月使用物資 成分配合表については市ホームページをご覧ください。尚、献立変更等、学校独自で使用する物資の場合は各学校にお問い合わせください



2026年

2月 献立表



- 牛乳は毎日つきます。
- 都合により献立の一部を変更することがあります。
- 学校給食において、調理工程および加工品等の微量混入(コンタミネーション)の可能性は排除できません。

月	火	水	木	金
2	3 節分献立	4	5	6
① 飲用牛乳 麦ごはん ◎ みそおでん ○ 小松菜のごま炒め △ 味付けのり	① 飲用牛乳 ココアパン ○ いわしフライ ◎ ミネストローネ ☆ 節分豆	① 飲用牛乳 ごはん ○ 厚揚げのカレー炒め ◎ トック入りスープ	① 飲用牛乳 ごはん ◎ とりすき煮 ○ じゃがいものレモン炒め	① 飲用牛乳 ごはん ◎ 中華丼 ○ フライビーンズ
◎ とり肉 ごぼう天 厚揚げ じゃがいも こんにゃく 人参 大根 削り節 砂糖 白みそ 濃しょうゆ ○ ぶた肉 小松菜 玉ねぎ 人参 白ごま 油 ごま油 みりん 濃しょうゆ 砂糖 △ 味付けのり	○ いわしフライ 油 砂糖 かつお節 ◎ とり肉 パンコ トマト水煮 人参 パセリ 玉ねぎ キャベツ にんにく 油 片切ソウメ 塩 こしょう ローリエ ☆ 節分豆	○ 厚揚げ ぶたひき肉 玉ねぎ 人参 青ねぎ にんにく 油 濃しょうゆ 信州みそ 砂糖 加粉 でんぷん ◎ とり肉 トウモロコシ 揚げ野菜 人参 もやし 玉ねぎ キャベツ 油 ごま油 削り節 濃しょうゆ 塩	◎ とり肉 汁物 豆腐 糸こんにゃく 人参 玉ねぎ 白ねぎ 白菜 ごぼう 油 砂糖 濃しょうゆ 酒 ○ ぶた肉 じゃがいも 人参 玉ねぎ 油 ぽん酢 片切ソウメ 淡しょうゆ 塩 こしょう	◎ ぶた肉 ちくわ うすろ卵 人参 揚げ野菜 白菜 玉ねぎ たけのこ しょうが 油 ごま油 中華入粉 淡しょうゆ でんぷん 塩 こしょう ○ 大豆 でんぷん 油 白ごま 砂糖 濃しょうゆ みりん
9	10 生徒献立	11	12	13
① 飲用牛乳 ごはん ○ ユーリンチー ● ひじきの甘煮 ◎ みそ汁	① 飲用牛乳 コッパン ◎ 大阪しる菜のさっぱりラーメン ○ 茎わかめの炒め煮 △ きなこクリーム	建国記念の日 	① 飲用牛乳 ごはん ○ さばのみそ煮 ◎ はりはり鍋	① 飲用牛乳 ごはん ◎ カレーライス ○ 大根のベーコン煮
○ 衣付きとり肉 油 白ねぎ しょうが にんにく 油 ごま油 砂糖 酢 みりん 濃しょうゆ ● ひじき 赤こんにゃく 人参 油 砂糖 みりん 煮干し 濃しょうゆ ◎ じゃがいも 人参 白菜 小松菜 煮干し 信州みそ	◎ ぶた肉 大阪しる菜 人参 しいたけ 玉ねぎ 中華麺 中華入粉 淡しょうゆ 油 酢 塩 こしょう ごま油 でんぷん ○ とり肉 人参 玉ねぎ 茎わかめ 油 ごま油 酒 砂糖 濃しょうゆ 塩 こしょう △ きなこクリーム	◎ さば しょうが 砂糖 みりん 濃しょうゆ 酒 信州みそ ◎ ぶた肉 豆腐 うすあげ 人参 水菜 白菜 大根 油 削り節 たし昆布 酒 みりん 濃しょうゆ 淡しょうゆ	◎ とり肉 じゃがいも 人参 玉ねぎ 油 加粉 ー煎 ケチャップ 塩 こしょう ○ ヨロギ ーパン 油 大根 片切ソウメ 砂糖 みりん 淡しょうゆ	
16	17	18	19 食育献立 (富山県)	20
① 飲用牛乳 ごはん ◎ ぶたじゃが ○ ツナごぼう炒め ☆ ヨーグルト	① 飲用牛乳 黒糖パン ◎ 冬野菜のクリーム煮 ○ 大根サラダ	① 飲用牛乳 □ チキンライス ○ オムレツ ◎ ABCスープ	① 飲用牛乳 ごはん ○ ぶりのごまがらめ ◎ ちゃんこ鍋 △ のり佃煮	① 飲用牛乳 ごはん ○ ハンバーグバジルソース ● 粉豆腐の炒り煮 ◎ みそ汁
◎ ぶた肉 じゃがいも 人参 糸こんにゃく 玉ねぎ 枝豆 油 削り節 濃しょうゆ 砂糖 ○ まぐろ油漬 人参 玉ねぎ ごぼう 油 砂糖 みりん 濃しょうゆ ☆ ヨーグルト	◎ とり肉 じゃがいも かぶ 人参 ブロッコリー 白菜 玉ねぎ 油 粉チーズ パセリ 小麦粉 牛乳 片切ソウメ 塩 こしょう ○ 大根 人参 ホルモン ごま油 淡しょうゆ 酢 砂糖	□ 7割ア化米 7割ア化もち米 とり肉 人参 玉ねぎ 油 ホルモン 塩 片切ソウメ ケチャップ こしょう ウスターソース ○ 松茸 ◎ ヨロギ ーパン 7割ア化もち米 じゃがいも 人参 玉ねぎ キャベツ パセリ 油 片切ソウメ 淡しょうゆ ー煎 塩 こしょう	○ ぶり でんぷん 油 砂糖 みりん 濃しょうゆ 白ごま ◎ とり肉 厚揚げ 白ねぎ 人参 白菜 大根 小松菜 とりがらす 砂糖 みりん 濃しょうゆ 淡しょうゆ △ のり佃煮	○ ハンバーグ バジル 砂糖 ーパン 油 濃しょうゆ ぽん酢 でんぷん ● 粉豆腐 ちくわ うすあげ 人参 青ねぎ しいたけ 油 削り節 砂糖 淡しょうゆ みりん ◎ じゃがいも 人参 小松菜 大根 えのきたけ 削り節 信州みそ
23	24	25	26	27
天皇誕生日 	① 飲用牛乳 うずまきパン ◎ トマトクリームパスタ ○ 人参ツナサラダ	① 飲用牛乳 ごはん ◎ ジャー جان豆腐 ○ じゃがいものごま炒め	① 飲用牛乳 ごはん ○ さわらのごまボン酢だれ ● ひきなすり ◎ 野菜いっぱいスープ	① 飲用牛乳 ごはん ○ 春巻き ● 三色ナムル ◎ 韓国豆腐乳スープ
◎ ツツリ とり肉 人参 玉ねぎ トマト水煮 ブロッコリー パセリ にんにく ーパン 油 ケチャップ 片切ソウメ 生クリーム 粉チーズ 白ワイン 片切ソウメ 塩 こしょう ○ まぐろ油漬 人参 枝豆 ごま油 淡しょうゆ 酢 砂糖 白ごま 油	◎ ぶたひき肉 厚揚げ 人参 小松菜 キャベツ 白ねぎ しょうが しいたけ 油 中華入粉 トウモロコシ ケチャップ 砂糖 濃しょうゆ 酒 でんぷん 塩 こしょう ○ とり肉 じゃがいも 人参 白ごま 油 ごま油 砂糖 濃しょうゆ みりん	○ さわら 砂糖 ゆず果汁 酢 濃しょうゆ みりん すりごま ごま油 でんぷん ● うすあげ 人参 大根 油 砂糖 濃しょうゆ みりん ごま油 ◎ とり肉 人参 玉ねぎ 白ねぎ キャベツ しょうが 油 削り節 たし昆布 塩 酒 淡しょうゆ	○ 春巻き 油 ● 小松菜 人参 もやし 白ごま 油 砂糖 淡しょうゆ ごま油 ◎ ぶた肉 人参 玉ねぎ 青ねぎ キャベツ しょうが にんにく 豆乳 中華入粉 濃しょうゆ 信州みそ ごま油 油 片切ソウメ	

節分



2月3日は節分です。
 節分は季節の変わり目に災いを追い払う行事です。節分は、もともと立春、立夏、立秋、立冬の前の日のことで、それぞれの季節が変わる節目を指しましたが、次第に立春の前の日のことだけになりました。
 いわしを食べるのは、鬼を追い払うために、焼きたいわしの頭をひいらぎの枝にさし、玄関につるした風習に由来しています。
 福豆を食べるのは、「福」を身体に取り入れるという意味があります。みんなの一年の健康を願いながら食べましょう。
 給食では、2月3日に節分献立が登場します。



今月の食育献立

ぶりのごまがらめ(富山県)
 富山湾は、栄養豊富な水が流れ込むため、魚がふくよかに育ち、品質のよいぶりが水揚げされる漁場として有名です。
 給食では、角切りのぶりを揚げて、ごま入りのたれをからめた「ぶりのごまがらめ」が登場します。



生徒献立



中学校レシピコンテスト優秀作品
 信太中学校の生徒考案
 10日「大阪しる菜のさっぱりあんかけラーメン」

【生徒コメント】
 伝統的な大阪しる菜を使って、夏場や冬場でも美味しく食べられるようにしました。
 あんかけに酢を多めに入れることで、夏場でもさっぱり食べられるようにしました。

