

\* 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 味噌おでん ○ 小松菜のごま炒め △ 味付けのり ◎ 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	◎ ココアパン ○ いわしフライ ◎ ミネストローネ ○ いわしフライ 油 砂糖 ｸﾞﾀｰﾘｰｽﾞ ◎ とり肉 ｻｰｼﾞﾝ 大豆 トマト水煮 人参 ｻｰｼﾞﾝ 玉ねぎ ｷﾞｬﾊﾞｯｼﾞ にんにく 油 ｷﾝｼﾞﾝｺﾞﾐ 塩 ローリエ こしょう	◎ 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 ｶｰﾌﾟ ｾﾝﾄﾞﾚｯｼﾞ ◎ とり肉 トｯﾌﾟ ｷﾞﾝｼﾞﾝｺﾞﾐ 人参 もやし 玉ねぎ ｷﾞｬﾊﾞｯｼﾞ 油 ごま油 削り節 淡しょうゆ 塩 ☆ みかんゼリー	◎ すきやき風煮 ○ じゃがいものレモン炒め ◎ ぎゅう肉 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 ｾﾞﾝｼﾞﾝｺﾞﾐ ｷﾝｼﾞﾝｺﾞﾐ 淡しょうゆ 塩 こしょう	◎ 中華丼 ○ フライビーンズ ◎ ぶた肉 ちくわ うすろ卵 人参 ｷﾞﾝｼﾞﾝｺﾞﾐ 白菜 玉ねぎ たけのこ しょうが 油 ごま油 中華ｽｰﾌﾟ 淡しょうゆ ｾﾝﾄﾞﾚｯｼﾞ 塩 こしょう ○ 大豆 ｾﾝﾄﾞﾚｯｼﾞ 油 白ごま 砂糖 濃しょうゆ みりん
9	10 生徒献立	11	12	13
◎ ユーリンチー ● ひじきの甘煮 ◎ みそ汁 ○ 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	◎ 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 ◎ ぶた肉 大阪しる菜 人参 しいたけ 玉ねぎ 中華麺 中華ｽｰﾌﾟ 淡しょうゆ 油 酢 塩 こしょう ごま油 ｾﾝﾄﾞﾚｯｼﾞ ○ 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	<p style="text-align: center;">建国記念の日</p>	◎ はりはり鍋 ○ さばのみそ煮 ◎ ぎゅう肉 じゃがいも 人参 玉ねぎ 油 ｶｰﾙ- ｰﾘ- ｸﾞｯｼﾞｯﾌﾟ 塩 こしょう ○ 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 ○ ｼﾞｮﾙﾀﾞ-ﾊﾞ-ｼﾞﾝ 大根 油 ｷﾝｼﾞﾝｺﾞﾐ 砂糖 みりん 淡しょうゆ ☆ 米粉 ｾﾝﾄﾞﾚｯｼﾞ 砂糖 油 豆乳 ﾊﾞｰｷﾝｸﾞ ｻｰｼﾞﾝ- ｸﾞｯｼﾞｯﾌﾟ	◎ カレーライス ○ 大根のベーコン煮 ☆ チョコチップケーキ ◎ 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 ○ ｼﾞｮﾙﾀﾞ-ﾊﾞ-ｼﾞﾝ 大根 油 ｷﾝｼﾞﾝｺﾞﾐ 砂糖 みりん 淡しょうゆ ☆ 米粉 ｾﾝﾄﾞﾚｯｼﾞ 砂糖 油 豆乳 ﾊﾞｰｷﾝｸﾞ ｻｰｼﾞﾝ- ｸﾞｯｼﾞｯﾌﾟ
16	17	18	19 食育献立 (富山県)	20
◎ にくじゃが ○ ツナごぼう炒め ☆ ヨーグルト ◎ ぎゅう肉 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 ○ まぐろ油漬け 人参 玉ねぎ ごぼう 油 砂糖 みりん 濃しょうゆ ☆ ヨーグルト	◎ 冬野菜のクリーム煮 ○ 大根サラダ ◎ とり肉 じゃがいも ｶﾌﾞﾁ 人参 ｻｰｼﾞﾝ- 白菜 玉ねぎ 油 粉チーズ ｻｰｼﾞﾝ 小麦粉 牛乳 ｽｷﾞﾙｺ 塩 こしょう ○ 大根 人参 ｷﾝｼﾞﾝｺﾞﾐ ごま油 淡しょうゆ 酢 砂糖	◎ ABCスープ ○ オムレツ □ チキンライス ◎ ｱﾙﾌﾞﾙﾁ 米 ｱﾙﾌﾞﾙﾁ もち米 とり肉 人参 玉ねぎ 油 ｷﾝｼﾞﾝｺﾞﾐ 塩 ｷﾝｼﾞﾝｺﾞﾐ ｸﾞｯｼﾞｯﾌﾟ ｺｼﾞｮｳ ｸﾞﾀｰﾘｰｽﾞ ○ ｷﾞﾝｼﾞﾝｺﾞﾐ ◎ ｼﾞｮﾙﾀﾞ-ﾊﾞ-ｼﾞﾝ ｱﾙﾌﾞﾙﾁ ｻｰｼﾞﾝ じゃがいも 人参 玉ねぎ ｷﾞｬﾊﾞｯｼﾞ ｻｰｼﾞﾝ 油 ｷﾝｼﾞﾝｺﾞﾐ 淡しょうゆ ｰﾘ- 塩 こしょう	◎ ぶりのごまがらめ ◎ ちゃんこ鍋 △ のり佃煮 ○ ぶり ｾﾝﾄﾞﾚｯｼﾞ 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 とりがらすﾌﾟ 砂糖 みりん 濃しょうゆ 淡しょうゆ △ のり佃煮 ○ ｻｰｼﾞﾝ- ｻｰｼﾞﾝ 砂糖 ｸﾞｰﾌﾞ 油 濃しょうゆ ｾﾞﾝｼﾞﾝｺﾞﾐ ◎ 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	◎ ハンバーグバジルソース ● 粉豆腐の炒り煮 ◎ みそ汁 ○ ｻ傢ら- ｻ傢ら- 砂糖 みりん 濃しょうゆ ｾﾞﾝｼﾞﾝｺﾞﾐ ◎ 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
<p style="text-align: center;">天皇誕生日</p>	◎ トマトクリームパスタ ○ 人参ツナサラダ △ 和泉いちごジャム ◎ ぶたひき肉 厚揚げ 人参 小松菜 ｷﾞｬﾊﾞｯｼﾞ 白ねぎ しょうが しいたけ 油 中華ｽｰﾌﾟ ﾄﾞﾗｯｼﾞ ｻｰｼﾞﾝ ｻｰｼﾞﾝ 砂糖 濃しょうゆ 酒 ｾﾝﾄﾞﾚｯｼﾞ 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	◎ ジャー جان豆腐 ○ じゃがいものごま炒め ◎ 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 ｾﾝﾄﾞﾚｯｼﾞ ● 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 ｷﾞｬﾊﾞｯｼﾞ しょうが 油 削り節 たし昆布 塩 酒 淡しょうゆ	◎ さわらのごまポン酢だれ ● ひきなすり ◎ 野菜いっぱいスープ ○ 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 ｷﾞｬﾊﾞｯｼﾞ しょうが にんにく 豆乳 中華ｽｰﾌﾟ 濃しょうゆ 信州みそ ごま油 油 ｸﾞｯｼﾞｯﾌﾟ	◎ 春巻き ● 三色ナムル ◎ 韓国風豆乳スープ ○ 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 ｷﾞｬﾊﾞｯｼﾞ しょうが にんにく 豆乳 中華ｽｰﾌﾟ 濃しょうゆ 信州みそ ごま油 油 ｸﾞｯｼﾞｯﾌﾟ

## 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をいうようになりました。  
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。