

* 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



2025 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
3 節分献立	4	5	6	7
 ごはん ○ いわしフライ ◎ 田舎汁 ● 煮豆	 ごはん ◎ チキンシチュー ○ 大根サラダ △ 角チーズ	 ごはん ◎ 関東煮 ○ キャベツのみそ炒め	 ごはん ○ ハンバーグケチャップソース ● ぶた肉の昆布煮 ◎ みそ汁	 ごはん ◎ とりすき煮 ○ じゃがいものレモン炒め
○ いわしフライ 油 ウスターソース 砂糖 ◎ ぶた肉 厚揚げ 人参 小松菜 じゃがいも 白菜 油 削り節 信州みそ ● 味付乾燥大豆 人参 角切昆布 砂糖 濃しょうゆ	◎ とり肉 じゃがいも 人参 キャベツ 玉ねぎ 油 チキンソメ トマトピューレ ケチャップ ウスターソース 塩 こしょう ーリ ○ 大根 人参 ホルモン ごま油 淡しょうゆ 酢 砂糖 △ チーズ	◎ とり肉 ちくわ 厚揚げ じゃがいも 大根 人参 こんにゃく 削り節 砂糖 濃しょうゆ ○ ぶた肉 人参 キャベツ にんにく 白ごま 油 信州みそ ハチみそ ごま油 砂糖 濃しょうゆ 酒 でんぶ	○ ハンバーグ ウスターソース ケチャップ みりん ● ぶた肉 人参 糸昆布 油 砂糖 濃しょうゆ みりん ごま油 ◎ 豆腐 じゃがいも 人参 小松菜 白菜 煮干し 信州みそ	◎ とり肉 煮物 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 ぽん果汁 チキンソメ 淡しょうゆ 塩 こしょう
10	11	12 生徒献立	13	14
 ごはん ◎ カレーライス ○ 白菜とほうれん草のコンソメ煮 ☆ ヨーグルト	建国記念の日	 ごはん □ チキンピラフ ○ オムレツ ◎ いわしのつみれ入り ゴロゴロ野菜のミネストローネ	 ごはん ○ とり肉のレモンソース ● きんぴらごぼう ◎ すまし汁	 ごはん ○ さばのしょうが煮 ◎ じゃがいものそぼろ煮
◎ とり肉 じゃがいも 人参 玉ねぎ 油 ガーリック ケチャップ ーリ 塩 こしょう ー粉 ○ ショルダ ー ー ほうれん草 白菜 チキンソメ 油 みりん 淡しょうゆ 酒 ☆ ヨーグルト		□ アルファ化米 アルファ化もち米 とり肉 人参 玉ねぎ 枝豆 油 チキンソメ 濃しょうゆ 塩 こしょう ○ かん ◎ いわしのつみれ トマト水煮 ー 人参 玉ねぎ 白菜 大根 しめじ にんにく しょうが 油 塩 チキンソメ ケチャップ 砂糖	○ 衣付きとり肉 油 淡しょうゆ 砂糖 ぽん果汁 みりん ● 赤こんにゃく 人参 ごぼう 白ごま 油 ごま油 砂糖 濃しょうゆ 一味唐辛子 みりん ◎ 豆腐 人参 えのきたけ 白菜 わかめ 削り節 だし昆布 淡しょうゆ	○ さば しょうが 砂糖 濃しょうゆ みりん 酒 ◎ とりひき肉 じゃがいも 人参 玉ねぎ 枝豆 削り節 濃しょうゆ 油 砂糖 でんぶ
17	18	19	20 食育献立(愛知県)	21
 ごはん ○ ホキのヤンニョムソース ◎ 野菜いっぱいスープ ● ガーリックポテト	 ごはん ◎ クリームスープパグティ ○ キャベツとコーンのソテー △ いちごジャム	 ごはん ◎ ツナじゃが ○ 小松菜のごま炒め	 ごはん ◎ みそ煮込みうどん ○ ちくわの炒め煮	 ごはん ◎ ジャージャン豆腐 ○ じゃがいものごま炒め
○ 枝 塩 でんぶ 油 しょうが にんにく ケチャップ チキンソメ みりん 酒 ◎ とり肉 人参 小松菜 玉ねぎ 白ねぎ 白菜 しょうが 油 削り節 塩 淡しょうゆ 酒 ● じゃがいも にんにく 油 砂糖 濃しょうゆ 塩 こしょう	◎ ーパグティ とり肉 人参 玉ねぎ しめじ 油 チキンソメ 小麦粉 牛乳 粉チーズ 白ワイン スライス 塩 こしょう ○ ぶた肉 ホルモン 人参 キャベツ 油 淡しょうゆ 塩 こしょう △ いちごジャム	◎ まぐろ油漬 じゃがいも 人参 玉ねぎ 枝豆 削り節 濃しょうゆ 砂糖 油 ○ とり肉 小松菜 人参 白ごま 油 ごま油 みりん 濃しょうゆ 砂糖	◎ うどん とり肉 大根 人参 白菜 しいたけ 青ねぎ 削り節 ハチみそ 信州みそ 濃しょうゆ みりん ○ ちくわ 白ごま ごま油 砂糖 濃しょうゆ みりん 油	◎ ぶたひき肉 ひきわり大豆 厚揚げ 人参 小松菜 白菜 白ねぎ しょうが しいたけ 中華スー トリパ ー ー テマ ー 砂糖 濃しょうゆ 酒 油 でんぶ 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
24	25	26	27	28
振替休日	 ごはん ◎ 冬野菜のクリーム煮 ○ ひじきの洋風煮	1・2年学年末テスト 3年プレテスト ※給食はありません	1・2年学年末テスト 3年プレテスト ※給食はありません	1・2年学年末テスト 3年プレテスト ※給食はありません
	◎ とり肉 じゃがいも 人参 ー ー 白菜 玉ねぎ かぶ 粉チーズ ー 小麦粉 牛乳 スライス 塩 こしょう 油 ○ ひじき ショルダ ー ー 人参 ホルモン チキンソメ 濃しょうゆ 砂糖 みりん 油	「かぜ」をひくのはどうして? かぜは、ウイルスや細菌が、鼻やのどなどに入って炎症を起こすさまざまな症状の総称です。感染症のひとつなので、かぜをひいている人からうつります。日頃から手洗いやうがいを行い、十分な睡眠と栄養をとって、かぜをひかないようにしましょう。 		

節 分



2月2日は節分です。

節分は季節の変わり目に災いを追いはらう行事です。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、鬼を追いつために、焼い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

「みそ煮込みうどん」は、ハチ味噌仕立ての汁にコシの強いうどんを入れて煮込んでつくる、愛知県の代表的な麺料理です。明治時代に一宮市の飲食店で提供されたことから、愛知県全体でよく食べられるようになったそうです。



生徒献立

中学校レシピコンテスト優秀作品

石尾中学校の生徒考案

12日「いわしのつみれ入りゴロゴロ野菜のミネストローネ」

【考案した生徒のコメント】

糖尿病で食事療法をしているおじいちゃんにイワシやブロッコリーが糖尿病の食事療法に役立つと知ったので、私の大好きなミネストローネと一緒に食事をしたくて考案しました。

