

* 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
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	飲用牛乳 ココアパン ○ いわしフライ ◎ ミネストローネ	飲用牛乳 ごはん ○ 厚揚げのカレー炒め ◎ トック入りスープ	飲用牛乳 ごはん ◎ とりすぎ煮 ○ じゃがいものレモン炒め	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 濃ししょうゆ ○ ふた肉 小松菜 玉ねぎ 人参 白ごま油 ごま油 みりん 濃ししょうゆ 砂糖 △ 味付けのり	○ いわしフライ 油 砂糖 カスタード ◎ とり肉 パン 大豆 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 ローリエ こしょう	○ 厚揚げ ふたひき肉 玉ねぎ 人参 青ねぎ にんにく 油 濃ししょうゆ 信州みそ 砂糖 加粉 でんぷん ◎ とり肉 トウモロコシ 人参 人参 もやし 玉ねぎ キャベツ 油 ごま油 削り節 淡ししょうゆ 塩	◎ とり肉 汁物 豆腐 玉ねぎ 糸こんにゃく 人参 玉ねぎ 白ねぎ 白菜 ごぼう 油 砂糖 濃ししょうゆ 酒 ○ ふた肉 じゃがいも 人参 玉ねぎ 油 レモン果汁 片切ソウメ 淡ししょうゆ 塩 こしょう	◎ ふた肉 ちくわ うすら卵 人参 揚げ野菜 白菜 玉ねぎ たけのこ しょうが 油 ごま油 中華スープ 淡ししょうゆ でんぷん 塩 こしょう ○ 大豆 でんぷん 油 白ごま 砂糖 濃ししょうゆ みりん
9	10 生徒献立	11	12	13
飲用牛乳 ごはん ○ ユーリンチー ● ひじきの甘露 ◎ みそ汁	飲用牛乳 コッパパン ◎ 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	<p style="text-align: center;">建国記念の日</p>	飲用牛乳 ごはん ○ さばのみそ煮 ◎ はりはり鍋	飲用牛乳 ごはん ◎ カレーライス ○ 大根のベーコン煮 ☆ チョコチップケーキ
○ 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 濃ししょうゆ ◎ じゃがいも 人参 白菜 小松菜 煮干し 信州みそ	◎ ふた肉 大阪しる菜 人参 しいたけ 玉ねぎ 中華麺 中華スープ 淡ししょうゆ 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 濃ししょうゆ 酒 信州みそ ◎ ふた肉 豆腐 うすあげ 人参 水菜 白菜 大根 油 削り節 だし昆布 酒 みりん 濃ししょうゆ 淡ししょうゆ ○ ショウガパン 大根 油 片切ソウメ 砂糖 みりん 淡ししょうゆ ☆ 米粉 でんぷん 砂糖 油 豆乳 パン粉 パセリ チョップ	◎ とり肉 じゃがいも 人参 玉ねぎ 油 加粉 ローリエ ケチャップ 塩 こしょう 加粉 ○ ショウガパン 大根 油 片切ソウメ 砂糖 みりん 淡ししょうゆ ☆ 米粉 でんぷん 砂糖 油 豆乳 パン粉 パセリ チョップ	
16	17	18	19 食育献立(富山県)	20
飲用牛乳 ごはん ◎ ふたじゃが ○ ツナごぼう炒め	飲用牛乳 黒糖パン ◎ 冬野菜のクリーム煮 ○ 大根サラダ	飲用牛乳 □ チキンライス ○ オムレツ ◎ ABCスープ	飲用牛乳 ごはん ○ ぶりのごまがらめ ◎ ちゃんこ鍋 △ のり佃煮	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
◎ ふた肉 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 濃ししょうゆ	◎ 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 バター 小麦粉 牛乳 ストック 塩 こしょう ○ 大根 人参 ホルモン ごま油 淡ししょうゆ 酢 砂糖	□ アルファ化米 アルファ化もち米 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 カスタード ○ 松茸 ◎ ショウガパン パセリ アルファ化もち米 じゃがいも 人参 玉ねぎ キャベツ パセリ 油 片切ソウメ 淡ししょうゆ ローリエ 塩 こしょう	○ ぶり でんぷん 油 砂糖 みりん 濃ししょうゆ 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 濃ししょうゆ 淡ししょうゆ △ のり佃煮	○ ハンバーグ バジル 砂糖 ケチャップ 油 濃ししょうゆ レモン果汁 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 ☆2-2 植村さん考案	25 学年末テスト	26 学年末テスト	27 学年末テスト
<p style="text-align: center;">天皇誕生日</p>	飲用牛乳 うずまきパン ☆ 和風昆布パスタ ○ 人参ツナサラダ △ 和泉いちごジャム	<p style="text-align: center;">2年「オリジナル昆布メニューを考えよう！」</p> <p>2年生社会科「昆布ロードと北前船」という学習の中で、江戸時代に北前船が発達し蝦夷地の昆布が各地で食べられ始め、独自の昆布食文化が日本に発達したという学習を行いました。その時に、2年生も昆布のオリジナル料理を考えました。代表して1名、オリジナル昆布料理を給食で再現して提供します。</p>		

<p style="text-align: center;">節分</p> <p>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、鬼を追い払うために、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。</p>	<p style="text-align: center;">今日の食育献立</p> <p style="text-align: center;">ぶりのごまがらめ(富山県)</p> <p>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。</p>	<p style="text-align: center;">生徒献立</p> <p style="text-align: center;">中学校レシピコンテスト優秀作品</p> <p style="text-align: center;">信太中学校の生徒考案</p> <p style="text-align: center;">10日「大阪しる菜のさっぱりあんかけラーメン」</p> <p>【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。</p>
---	---	--