

2026年 2月 3日(火)

献立名／食品名	
ぎゅうにゅう 【牛乳】	
牛乳 1本	(137kcal)
けんこうまい 【ごはん(健康米)】	
金賞健康米	
(211/276/325kcal)	
ぶたにく こまつ ないた	
【豚肉の小松菜炒め】	
豚モモ肉	節分献立
しょうが	
にんにく	
こまつな	
にんじん	
たけのこ煮	
玉葱	
菜種サラダ油	
食塩	
白こしょう	
清酒	
上白糖	
こいくちしょうゆ	
かたくり粉	
ごま(いり)	
(98/137/161kcal)	
【じゃがいもみそ汁】 しる	
メーカーイン	
うすあげ	
にんじん	
玉葱	
つきこんにゃく	
かつお宗田節(だし用)	
こんぶ(だし用)	
麦みそ	
(56/73/86kcal)	
ふくまめ 【福豆】	
福豆(いり大豆)	
1袋(21kcal)	
つくだに 【のり佃煮】	
焼きのり	
上白糖	
清酒	
こいくちしょうゆ	
本みりん	
かつお昆布だし	
12g(16kcal)	
(539/660/735kcal)	

2月3日は節分です

節分って何だろう??

節分とは「節(季節)を分ける」という意味で、もとは各季節が始まる立春、立夏、立秋、立冬の前の日を新しい季節が始まる区切りの日として、すべて「節分」と呼んでいました。

立春は春が始まる日のことで、その前の日が節分で冬が終わる日でもあります。

節分には「鬼は外、福は内」と言いながら、煎った大豆をまいて、邪気を祓った後に、年齢の数だけ豆を食べて、1年間の幸せを祈ると言われています。



2026年 2月 4日(水)

献立名／食品名	
【牛乳】	
牛乳 1本	(137kcal)
【ごはん(健康米)】	
金賞健康米	
(211/276/325kcal)	
【あじのおろしがけ】	
とろあじ	
清酒	
かたくり粉	
菜種白絞油	
だいこん	
しょうが	
青ねぎ	
うすくちしょうゆ	
本みりん	
上白糖	
1切(195kcal)	
【五目汁】	
鶏モモ肉	
さといも(水煮)	
にんじん	
玉葱	
干し椎茸	
メーカーイン	
うすあげ	
青ねぎ	
しょうが	
かつお宗田節(だし用)	
こんぶ(だし用)	
食塩	
うすくちしょうゆ	
本みりん	
かたくり粉	
(70/91/107kcal)	
【大豆ふりかけ】	
大豆の華	
ちりめん	
ごま(いり)	
菜種サラダ油	
清酒	
塩こんぶ	
本みりん	
上白糖	
こいくちしょうゆ	
10g(35kcal)	
(648/734/788kcal)	

令和7年度
2月こんだてひょう

2月の給食月目標

く ら す かんが もく ひょう たっ せ
プラスで考えた目標を達成しよう！

2026年 2月 5日(木)

2026年 2月 6日(金)

2026年 2月 9日(月)

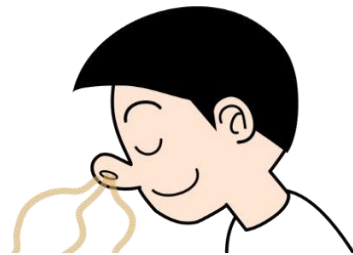
献立名／食品名	
ぎゅうにゅう 【牛乳】	
牛乳 1本	(137kcal)
しよく 【食パン】	
食パン 1個	
(小3まで小184/小4から大/276kcal)	
やんそん ゆうわく 【ヤンソンさんの誘惑】	
メークイン	
乾燥マッシュポテト	
玉葱	
牛乳	
生クリーム(乳脂肪)	
有塩バター	
白こしょう	
食塩	
アンチョビ	
パン粉(中目)	
パセリチップ	
シュレッドチーズ	
(小3まで小125/小4から大249kcal)	
むぎい 【麦入りスープ】	
鶏モモ肉	
おおむぎ(押麦)	
にんじん	
つきこんにゃく	
キャベツ	
セロリー	
とりがらスープ	
食塩	
白こしょう	
本みりん	
ワイン風調味料	
オリーブ油	
(64/83/98kcal)	
じやむ 【いちごジャム】	
いちごジャム低糖度	
15g (32kcal)	
スウェーデン献立	
(542/777/781kcal)	

献立名／食品名	献立名／食品名
ぎゅうにゅう 【牛乳】	ぎゅうにゅう 【牛乳】
牛乳 1本 (137kcal)	牛乳 1本 (137kcal)
けんこうまい 【ごはん（健康米）】	【ごはん】
金賞健康米 (211/276/325kcal)	精白米 (211/276/325kcal)
あぎょうざ 【揚げ餃子】	とりこうみや 【鶏の香味焼き】
国産豚肉の餃子	鶏モモ肉
菜種白絞油	にんにく
しょうが	しょうが
にんにく	玉葱
上白糖	清酒
りんご酢	食塩
こいくちしょうゆ	白こしょう
かたくり粉	(小3まで1切れ97/小4から2切194kcal)
(小3まで1個60/小4から2個120kcal)	
はるさめすーぶ 【春雨スープ】	【さつま芋のはちみつ煮】
鶏モモ肉	さつまいも
春雨カット	はちみつ
にんじん	食塩
だいこん	(40/54/67kcal)
うすあげ	【レタスのみそ汁】
チンゲン菜	れたす
とりがらスープ	玉葱
玉葱	メークイン
白こしょう	うすくちしょうゆ
食塩	酵母入りウィンナー
本みりん	かつお宗田節（だし用）
かたくり粉	こんぶ（だし用）
ごま油	麦みそ
(83/108/127kcal)	(49/65/76kcal)
【ひじきそぼろ】	あじっ 【味付けのり】
牛ひき肉	味付けのり
まめプラスミート	1袋(9kcal)
しょうが	
芽ひじき	
清酒	
上白糖	
こいくちしょうゆ	
本みりん	
菜種サラダ油	
15 g (38kcal)	
【さつまいもチップ】	
サツマイモチップ	
1袋(21kcal)	
(551/701/757kcal)	(543/735/797kcal)

給食で
世界を巡ろう！
スウェーデン編

「ヤンソンさんの誘惑」

なかなかユニークな料理名ですが、
その由来についてはいろんな説があります。
ヤンソンさんが、あまりにもおいしそうな
見た目とにおいに勝てず、
ついに口にしてしまったのでこの名が
ついたという説があります。
アンチョビを使ったポテトグラタンです。



※エネルギーの表示は小学部1-3年/小学部4-6年/中学部・高等部の順になっています。

※都合により食材を変更することがあります

令和7年度
2月こんだてひょう

2月の給食月目標
くらすでかんがもくひょうたっせ
クラスで考えた目標を達成しよう！

2026年 2月10日(火)	2026年 2月12日(木)	2026年 2月13日(金)	2026年 2月16日(月)	2026年 2月17日(火)	2026年 2月24日(火)
献立名／食品名	献立名／食品名	献立名／食品名	献立名／食品名	献立名／食品名	献立名／食品名
ぎゅうにゅう 【牛乳】	ぎゅうにゅう 【牛乳】	ぎゅうにゅう 【牛乳】	ぎゅうにゅう 【牛乳】	ぎゅうにゅう 【牛乳】	ぎゅうにゅう 【牛乳】
牛乳 1本 (137kcal)	牛乳 1本 (137kcal)	牛乳 1本 (137kcal)	牛乳 1本 (137kcal)	牛乳 1本 (137kcal)	牛乳 1本 (137kcal)
けんこうまい 【ごはん(健康米)】	けんこうまい 【ごはん(健康米)】	こっぺぱん 【コッペパン】	【ごはん】	なぼりたんすばげてい 【ナポリタンスパゲティ】	あっぷるぱん 【アップルパン】
金賞健康米 (211/276/325kcal)	金賞健康米 (211/276/325kcal)	コッペパン (小3まで小184/小4から大276kcal)	精白米 (211/276/325kcal)	カットスパゲティ ショルダーベーコン 酵母入りウィンナー にんじん	アップルパン (小3まで小212/小4から大319kcal)
あ 【ほっけのごま揚げ】	とうふはんぱーぐ 【豆腐ハンバーグ】	とりげんまいふれーくかつ 【鶏の玄米フレークカツ】	に 【さばのみそ煮】	みーどぼーるびーんず 【ミードボールビーンズ】	
とろホッケ 清酒 かたくり粉 菜種白絞油 こいくちしょうゆ 上白糖 本みりん ごま(いり) かたくり粉 1切(189kcal)	木綿とうふ 鶏ひき肉 まめプラスミート 玉葱 しょうが パン粉(中目) 食塩 ごま油 かつお昆布だし こいくちしょうゆ 上白糖 本みりん かたくり粉 (小3まで小65/小4から大130kcal)	鶏若鶏肉胸(皮付き) ワイン風調味料 白こしょう 薄力粉(バイオレット) 発芽玄米フレーク 菜種サラダ油 濃厚ソース ウスターソース トマトケチャップ こいくちしょうゆ 本みりん 中ざら糖 (小3まで1個120/小4から2個240kcal)	さば しょうが 白ねぎ 清酒 うすくちしょうゆ 米みそ 中ざら糖 こんぶ(だし用) 米みそ 本みりん 中ざら糖 清酒 1切(219kcal)	玉葱 スイートコーン水煮 マッシュルーム水煮 青ピーマン にんにく トマトピューレ トマトケチャップ 濃厚ソース 白こしょう オリーブ油 (274/313/391kcal)	蒸し大豆 鉄腕ミートボール 豚ひき肉 しょうが にんにく にんじん 玉葱 マッシュルーム水煮 まめプラスミート 白いんげん豆ピューレ 菜種サラダ油 トマトピューレ トマトケチャップ 脱脂粉乳 とりがらスープ ワイン風調味料 白こしょう 食塩 上白糖 (150/196/231kcal)
こんさいしる 【根菜のみそ汁】	【どさんこ汁】	ゆぶろっこりー 【茹でブロッコリー】	はくさい 【白菜のかきたま汁】	こなちーずこほうそう 【粉チーズ(個包装)】	【マカロニサラダ】
うすあげ にんじん だいこん ごぼう さつまいも つきこんにやく かつお宗田節(だし用) こんぶ(だし用) 麦みそ (58/76/89kcal)	メーカーイン 玉葱 にんじん ごま油 白ねぎ もやし スイートコーン水煮 しょうが にんにく 有塩バター 白みそ うすくちしょうゆ 食塩 かつお宗田節(だし用) こんぶ(だし用) (62/82/96kcal)	ブロッコリー 食塩 (6/8/9kcal) 【ミネストローネ】 ショルダーベーコン だいこん にんじん 玉葱 メーカーイン カットトマト水煮 トマトケチャップ オリーブ油 とりがらスープ 白こしょう 食塩 上白糖 (53/69/81kcal)	★たまご はくさい 玉葱 ぶなしめじ 青ねぎ こんぶ(だし用) かつお宗田節(だし用) うすくちしょうゆ 食塩 本みりん かたくり粉 (46/60/70kcal)	【キャベツスープ】 鶏モモ肉 キャベツ にんじん 玉葱 セロリー とりがらスープ 食塩 白こしょう 本みりん うすくちしょうゆ (35/46/54kcal)	【マカロニサラダ】 シエルマカロニ 大豆の華 にんじん スイートコーン水煮 キャベツ エッグケアマヨネーズ レモン果汁 上白糖 菜種サラダ油 食塩 白こしょう ワイン風調味料 (77/93/109kcal)
こまつな 【小松菜ふりかけ】	【ひじきふりかけ】	【ガトーショコラ】	ごもくまめ 【五目豆】	ばななどーなつ 【バナナドーナツ】	あーもんどふいっしゅ 【アーモンドフィッシュ】
大豆の華 ちりめん ごま(いり) こまつな ごま油 清酒 塩こんぶ 本みりん 上白糖 こいくちしょうゆ 16g(39kcal)	芽ひじき 大豆の華 ごま(いり) 上白糖 こいくちしょうゆ 本みりん かつお昆布だし 12g(22kcal)	お米deガトーショコラ 1個(97kcal)	蒸し大豆 にんじん うすあげ つきこんにやく 芽ひじき ごま油 清酒 本みりん 上白糖 こいくちしょうゆ かつお昆布だし (小41/中高54kcal)	絹ごしとうふ ホットケーキミックス バナナ レモン果汁 粉糖 菜種白絞油 (小3まで小72/小4から大143kcal)	アーモンドフィッシュごまなし 1袋(5kcal)
(634/717/768kcal)	(497/647/699kcal)	(597/827/829kcal)	(654/733/794kcal)	(531/652/727kcal)	(581/750/790kcal)

※エネルギーの表示は小学部1-3年/小学部4-6年/中学部・高等部の順になっています。
※都合により食材を変更することがあります

令和7年度
2月こんだてひょう

2月の給食月目標
プラスで考えた目標を達成しよう！

2026年 2月25日(水)

献立名／食品名
【牛乳】
牛乳 1本 (137kcal)
【ごはん】
精白米 (211/276/325kcal)
【鮭のちゃんちゃん焼き】
銀さけ 食塩 清酒 キャベツ 玉葱 にんじん 青ピーマン しょうが にんにく 白こしょう 白みそ 麦みそ こいくちしょうゆ 上白糖 本みりん 菜種サラダ油 ごま(いり) 食塩 1切(153kcal)
【豆腐のすまし汁】
絹ごしとうふ 乾燥わかめ にんじん 玉葱 かつお宗田節(だし用) こんぶ(だし用) 食塩 うすくちしょうゆ 本みりん かたくり粉 (43/56/66kcal)
【味付けのり】
味付けのり 1袋(9kcal)
北海道の献立
(505/680/679kcal)

日本の郷土料理 を知らう -北海道-

『鮭のちゃんちゃん焼き』
北海道を代表する郷土料理の一つです。
昔から北海道の漁師町で食べられています。
「ちゃんちゃん」の語源には、お父さん(ちゃん)が料理するから、料理をする時にちゃんちゃん音になるから、などいろんな説があります。
鮭とキャベツなどの野菜にみそを加え鉄板で焼いた料理です。



2026年 2月26日(木)

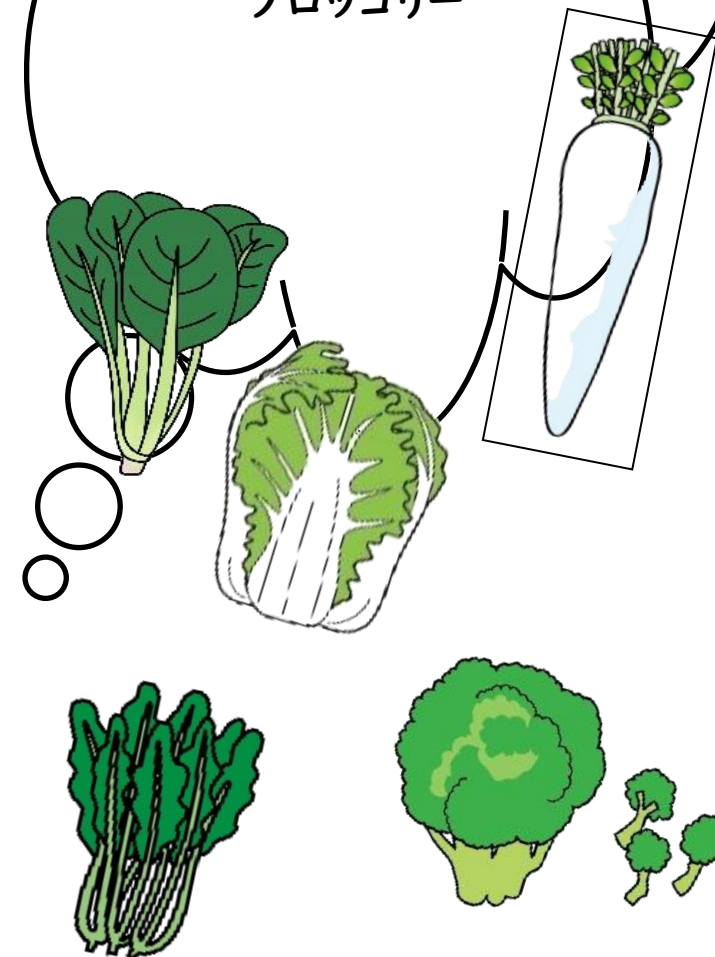
献立名／食品名
【牛乳】
牛乳 1本 (137kcal)
【うどん】
ゆでうどん(冷凍) 寒天加工品 (120/179/239kcal)
【カレーうどんのあん】
豚モモ肉 菜種サラダ油 うすあげ 玉葱 にんじん 白ねぎ ぶなしめじ 豆乳クリーム 米粉カレールウ カレー粉 食塩 清酒 うすくちしょうゆ 本みりん こんぶ(だし用) かつお宗田節(だし用) かたくり粉 (116/162/231kcal)
【星型ポテト】
北海道星型ポテト 菜種白絞油 (54/81/108kcal)
【プリン(豆乳)】
とろけるプリン(豆乳) 1個(77kcal)
(504/636/781kcal)

2026年 2月27日(金)

献立名／食品名
【牛乳】
牛乳 1本 (137kcal)
【ごはん(健康米)】
金賞健康米 (211/276/325kcal)
【ハヤシライスルウ】
豚モモ肉 にんにく ワイン風調味料 菜種サラダ油 玉葱 にんじん ソテーオニオン マッシュルーム 煮 白いんげん豆ピューレ トマトピューレ トマトケチャップ りんごピューレ デミグラスソース とりがらスープ ウスターソース 焙煎小麦粉 有塩バター 菜種サラダ油 脱脂粉乳 食塩 白こしょう (142/186/219kcal)
【おじゃがコーン】
メイクイン 玉葱 スイートコーン水煮 食塩 白こしょう うすくちしょうゆ 菜種サラダ油 (45/54/64kcal)
【やさいゼリー】
やさいゼリー 1個(42kcal)
(577/695/776kcal)

2月頃が旬の食べ物

こまつな、
だいこん、
はくさい、
ほうれんそう、
ブロッコリー



※エネルギーの表示は小学部1-3年/小学部4-6年/中学部・高等部の順になっています。

※都合により食材を変更することがあります