

令和8年2月分 学校給食献立一覧表

日	曜	献立名	お知らせ	おもに体をつくるものになる		おもに体の調子を整えるものになる		おもにエネルギーのもとになる		エネルギー (kcal)
				1群 魚・肉・卵・大豆・大豆製品	2群 牛乳・乳製品・小魚・海藻	3群 緑黄色野菜	4群 その他の野菜・きのこ類・果物	5群 穀類・いも類・砂糖	6群 油脂・種実類	
2	月	ごはん 牛乳			牛乳			米		641
		なめこ汁		豆腐 油あげ みそ		ねぎ	だいこん なめこ			
		キャベツ入りつくね		とり肉 ぶた肉 けずりぶし			キャベツ しょうが	砂糖 でんぷん		770
		くきわかめのきんぴら👩👧		ぶた肉 あげはん	くきわかめ	にんじん	こんにゃく ごぼう	砂糖	ごま油 油	
3	火	<節分給食>								
		ごはん 牛乳			牛乳			米		639
		けんちん汁👩👧		豆腐 油あげ		にんじん ねぎ	だいこん ごぼう しいたけ			
		いわしのかばやき		いわし				でんぷん 米粉 砂糖	油	765
		即席漬け👩👧			こんぶ	にんじん	たくあん キャベツ		ごま	
		節分豆		大豆						
4	水	ごはん 牛乳			牛乳			米		
		キムチスープ		とりだんご みそ		にんじん チンゲンサイ	はくさい 白菜キムチ しいたけ			677
		ショーロンポー	小2こ 中3こ	ぶた肉			キャベツ たまねぎ たけのこ	はるさめ でんぷん 砂糖	油	847
		ビーフン炒め		ぶた肉		にんじん ピーマン	しいたけ しょうが	小麦粉		
							キャベツ たまねぎ たけのこ	ピーフン	油 ごま油	
5	木	ミルクロールパン 牛乳			牛乳			ミルクロールパン		724
		サケと白菜のクリーム煮	スプーン	さけ	牛乳 生クリーム ポタージュスープの素 ホワイトルウ	にんじん	たまねぎ しめじ はくさい	白いんげん豆	油	875
		ウインナーソーセージ	小2こ 中3こ	ウインナー						
		いよかん	ビニール手袋				いよかん			
6	金	ごはん 牛乳			牛乳			米		685
		かんとう煮		やさいボール うずら卵	こんぶ		こんにゃく だいこん	さといも		820
		けんちんしのだのあまみそだれ		豆腐 油あげ たら みそ	ひじき	にんじん	はくさい もやし	砂糖 でんぷん		
		白菜の甘酢あえ						砂糖		
9	月	ごはん 牛乳			牛乳			米		615
		沢煮汁👩👧		ぶた肉 豆腐 油あげ		にんじん ねぎ	ごぼう しいたけ			740
		たことポテののり塩揚げ👩👧		たこ	青のり			じゃがいも 米粉 でんぷん	油	
		おひたし	しょうゆ (クラス1本)	けずりぶし		にんじん チンゲンサイ	もやし キャベツ			
10	火	ハヤシライス 牛乳	スプーン	ぶた肉	牛乳	にんじん	たまねぎ グリンピース	米 じゃがいも	油 ハヤシルウ	704
		野菜のマリネ		ハム		パセリ バジル	だいこん キャベツ セロリ	砂糖	デミグラスソース	826
		チョコマフィン	直送	豆乳				砂糖 米粉	オリーブ油 油 ココア	
12	木	照り焼きハンバーガー 牛乳	パンに照り焼きハンバーグ とキャベツをはさんで食べ ましょう。	牛肉 とり肉 ぶた肉 大豆	牛乳		たまねぎ キャベツ	サンドイッチパンズ パン粉 でんぷん 砂糖		638
		オニオンスープ	スプーン	ベーコン		にんじん パセリ	たまねぎ とうもろこし マッシュルーム		バター	746
		一口りんごゼリー					りんご	砂糖		
13	金	わかめごはん 牛乳			牛乳 わかめ			米		654
		つみれ汁		つみれ 油あげ		にんじん ねぎ	だいこん しいたけ しょうが			782
		かぼちゃコロッケ		とり肉		かぼちゃ	たまねぎ	パン粉 小麦粉 砂糖	油	
		いり大豆あえ		大豆		チンゲンサイ	もやし キャベツ	砂糖		
16	月	ごはん 牛乳			牛乳			米		639
		中華スープ		なると	わかめ	にんじん ねぎ	もやし しいたけ		油 ごま油	764
		揚げ鶏の甘酢炒め		とり肉		にんじん	たまねぎ たけのこ えだまめ	でんぷん 砂糖	油	
		パイ					パイ			
17	火	ごはん 牛乳			牛乳			米		664
		ふのみそ汁		豆腐 みそ		こまつな	たまねぎ えのきたけ	白玉ふ		799
		さばの塩焼き		さば		にんじん さやいんげん	だいこん	さといも 砂糖 でんぷん	油	
		里いものそぼろ煮		とり肉						
18	水	カレーうどん 牛乳		ぶた肉 油あげ	牛乳	にんじん	たまねぎ 根深ねぎ	うどん	カレールウ	659
		ちくわの磯辺揚げ	小2こ 中3こ	ちくわ	青のり			小麦粉	油	802
		コーンサラダ	和風ドレッシング (個袋)			にんじん	とうもろこし キャベツ		和風ドレッシング	
19	木	<アジア大会応援給食 タイの日>								
		ガパオライス 牛乳	スプーン	ぶた肉 大豆	牛乳	ピーマン パプリカ バジル	たまねぎ にんにく	米 砂糖 でんぷん	油	618
		豆腐のスープ		豆腐		にんじん チンゲンサイ	だいこん きくらげ		油 ごま油	733
		ヤムウンセン		とり肉		にんじん	きゅうり レモン	はるさめ 砂糖	油	
		マンゴープリン	直送				マンゴー	砂糖		
20	金	ごはん 牛乳			牛乳			米		634
		親子煮		とり肉 かまぼこ 卵		にんじん	たまねぎ しいたけ グリンピース	砂糖	油	780
		肉だんご	小2こ 中3こ	とり肉 大豆			たまねぎ	砂糖 パン粉		
		キャベツの塩昆布あえ			塩こんぶ	にんじん みずな	キャベツ		ごま油	
24	火	ごはん 牛乳			牛乳			米		634
		五目汁		生あげ かまぼこ		にんじん	しいたけ			757
		チキンカツ		とり肉				パン粉 小麦粉	油	
		わかめの酢の物			わかめ		きゅうり もやし	砂糖		
25	水	ごはん 牛乳			牛乳			米		669
		マーボー豆腐	スプーン	ぶた肉 牛肉 豆腐 みそ		ねぎ	たまねぎ しょうが	砂糖 でんぷん	ごま油 油	828
		えびしゅうまい	小2こ 中3こ	えび たら			たまねぎ	小麦粉 パン粉 でんぷん		
		ブロッコリーのごまナムル				ブロッコリー にんじん	キャベツ もやし		ごま油 ごま	
26	木	スライスパン 牛乳			牛乳			スライスパン		635
		ミネストローネ	スプーン	とり肉		にんじん トマト	たまねぎ セロリ キャベツ	マカロニ 砂糖	油	723
		オムレツ		卵				砂糖 でんぷん		
		じゃがいものソテー		ベーコン		バジル	とうもろこし にんにく	じゃがいも	油	
		いちごジャム					いちご レモン	砂糖		
27	金	五目ごはん 牛乳		とり肉 油あげ	牛乳	にんじん さやいんげん	たけのこ しいたけ	米 砂糖		668
		里いものみそ汁		豆腐 みそ		ねぎ	だいこん	さといも		799
		ぶりの竜田揚げ		ぶり			しょうが	でんぷん	油	
		角チーズ			チーズ					

※献立、材料は都合により変更することがあります。

節分給食

2月3日🌞

ごはん、牛乳、けんちん汁、いわしのかばやき、即席漬け、節分豆

節分とは、「季節を分ける日」のことで、立春、立夏、立秋、立冬の前日をさします。現在では立春の前日を「節分」とし、新しい1年の無事を祈り、豆まきをします。豆には魔除けの力があるとされ、「鬼は外、福は内」と唱えながら豆をまき、まいた豆から芽が出てしまつと縁起が悪いと考えられているため、芽が出ないように炒った大豆（福豆）を使い、年齢の数だけ食べ、1年の健康と無事を願います。

田原市は農業王国

作ったところがわかると安心だね

2月に使う田原産の野菜

ブロッコリー

キャベツ

だいこん

さといも

セロリ

にんじん

じゃがいも

アジア大会応援給食 タイの日

2月19日🌞

ガパオライス、牛乳、豆腐のスープ、ヤムウンセン、マンゴープリン

ガパオライスとは、香ばしく炒めたひき肉に赤パプリカやホーリーバジル（＝ガパオ）を加え、ナンプラーや砂糖で味付けしたものを、ごはんの上へのせた料理です。

ヤムウンセンは、タイの伝統的な春雨サラダで、「ヤム」は「和える」、「ウンセン」は「春雨」という意味です。味付けにナンプラーとレモンを使い、甘酸っぱい風味のサラダに仕上げます。

タイではいろいろな種類のマンゴーを生産しています。給食では、「マンゴープリン」として登場します。

給食の情報は 田原市HPで検索

献立一覧表、給食だより、給食レシピなど掲載しています。

かみかみ献立

かみごたえのある食材を使用した献立です。

田原市給食センター：TEL45-5030 FAX45-3315