



# 2月 学校給食献立表

令和7年度発行  
東広島北部学校給食センター

日(曜)		2(月)		3(火)		4(水)		5(木)		6(金)		9(月)		10(火)		11 (水)		12(木)		13(金)													
献立	ホキのかば焼き そえ野菜 ごまみそ汁 豆乳プリン			まごわやさしいうま煮 梅ちりあえ			クリームシチュー 大根サラダ			広島おこのみ丼の具 じゃがマヨサラダ			肉豆腐 昆布あえ			鮭のみそがらめ 赤じそあえ 雪消し			八宝菜 米粉めんの中華あえ ヨーグルト			建国記念の日	かぼちゃコロッケ ツナあえ みそ汁			ハヤシシチュー ブロッコリーのレモンサラダ							
	節分献立			生活習慣病予防献立						ひろしま給食						郷土料理																	
献立の材料	ホキでん粉付き 揚げ油 おろししょうが 三温糖 料理酒 みりん風調味料 こいくちしょうゆ 水  キャベツ にんじん こまつな 塩  絹揚げ(ミニ) にんじん たまねぎ じゃがいも ねぎ だし煮干し 中みそ 白すりごま 水  豆乳プリン			鶏肉 料理酒 大豆(乾) さといも にんじん ごぼう れんこん 板こんにゃく 干し椎茸 さつま揚げ さやいんげん 角切り昆布 白ごま 三温糖 こいくちしょうゆ みりん風調味料 水  ちりめん もやし こまつな にんじん カリカリ梅 三温糖 うすくちしょうゆ			鶏肉 料理酒 にんじん たまねぎ じゃがいも マッシュルーム グリーンピース 有塩バター 米粉 丸鶏使用がらスープ 調理用牛乳 塩 こしょう 水  ツナ油漬け だいこん きゅうり にんじん 三温糖 酢 塩 こしょう			豚肉 料理酒 キャベツ にんじん もやし ねぎ 炒り卵 お好み焼きソース ウスターソース 塩 こしょう  じゃがいも こまつな 刻みひろしまな漬 にんじん /アイガ マネー 酢 塩 こしょう			豚肉 料理酒 おろししょうが 木綿豆腐 たまねぎ にんじん 糸こんにゃく しろねぎ 三温糖 こいくちしょうゆ みりん風調味料 水  にんじん ほうれんそう キャベツ 塩昆布			鮭角切りでん粉付き 揚げ油 おろししょうが 赤みそ 三温糖 みりん風調味料 料理酒 こいくちしょうゆ 白ごま 水  もやし こまつな 赤じそ(乾)  鶏肉 木綿豆腐 ごぼう しめじ だいこん はくさい にんじん しろねぎ だし昆布 混合削り節 うすくちしょうゆ 料理酒 みりん風調味料 塩 水			豚肉 料理酒 おろししょうが おろしにんにく いか みりん風調味料 たけのこ たまねぎ はくさい にんじん チンゲンサイ 三温糖 こいくちしょうゆ 丸鶏使用がらスープ オイスターソース じゃがいもでん粉 塩 こしょう 水  米粉めん チキンハム キャベツ きゅうり にんじん カットわかめ 三温糖 うすくちしょうゆ 酢 ごま油 ヨーグルト				かぼちゃコロッケ 揚げ油  ツナ油漬け キャベツ ブロッコリー にんじん 三温糖 うすくちしょうゆ 酢  木綿豆腐 油揚げ さつまいも たまねぎ にんじん ごぼう ねぎ だし煮干し 中みそ 水			牛肉 豚肉 料理酒 おろしにんにく 塩 こしょう たまねぎ にんじん マッシュルーム グリーンピース トマト缶 ハヤシルウ トマトケチャップ ウスターソース 三温糖 水  キャベツ ブロッコリー にんじん 三温糖 酢 レモン果汁 なたね油 こしょう							
	エネルギー	食塩相当量	192 kcal	1.4 g	169 kcal	1.4 g	191 kcal	0.7 g	158 kcal	0.9 g	141 kcal	1.0 g	170 kcal	1.1 g	191 kcal	1.5 g			219 kcal	1.2 g	180 kcal	1.4 g											
日(曜)		16(月)		17(火)		18(水)		19(木)		20(金)		23 (月)		24(火)		25(水)		26(木)		27(金)													
献立	煮込みおでん おかかあえ			肉団子とじゃがいものカレー揚げ そえ野菜 白菜スープ			鶏肉とひよこ豆のトマト煮 フレンチーズサラダ			ホキのからあげ 菜の花あえ ゆめまる汁			肉じゃが いろいろあえ			天皇誕生日	さといものそばろ煮 切干大根の甘酢あえ			野菜とパンネのスープ煮 根菜のマヨネーズあえ			照り焼きハンバーグ コーンキャベツ 相性汁			豆腐チゲ ナムル							
										食育の日																							
献立の材料	鶏肉 料理酒 だいこん 板こんにゃく さといも 絹揚げ ちくわカット1cm 角切り昆布 三温糖 こいくちしょうゆ みりん風調味料 水  こまつな にんじん キャベツ 和え物用花かつお 三温糖 こいくちしょうゆ			ミートボール じゃがいも 揚げ油 カレー粉 塩  キャベツ にんじん 塩  鶏肉 料理酒 はくさい にんじん たまねぎ えのきだけ パセリ(乾) 丸鶏使用がらスープ 塩 こしょう 水			鶏肉 おろしにんにく 料理酒 ひよこまめ(ゆで) にんじん たまねぎ じゃがいも トマト缶 マッシュルーム 丸鶏使用がらスープ トマトケチャップ ウスターソース 三温糖 塩 こしょう 水  キャベツ にんじん きゅうり ダイスチーズ 三温糖 酢 なたね油 塩 こしょう			ホキでん粉付き 塩 揚げ油  なのはな キャベツ こまつな とうもろこし 三温糖 こいくちしょうゆ  木綿豆腐 油揚げ だいこん れんこん にんじん カットわかめ しろねぎ だし煮干し 中みそ 水			豚肉 料理酒 じゃがいも にんじん たまねぎ 絹揚げ 糸こんにゃく さやいんげん こいくちしょうゆ みりん風調味料 三温糖 水  だいこん こまつな にんじん とうもろこし こいくちしょうゆ 三温糖 酢				鶏ひき肉 料理酒 おろししょうが さといも たまねぎ にんじん さつま揚げ 絹揚げ 板こんにゃく グリーンピース 三温糖 こいくちしょうゆ みりん風調味料 水  切干しだいこん こまつな にんじん 三温糖 うすくちしょうゆ 酢			鶏肉 料理酒 パンネ にんじん たまねぎ じゃがいも しめじ パセリ(乾) 丸鶏使用がらスープ 塩 こしょう 水  ツナ水煮 ごぼう れんこん だいこん にんじん きゅうり /アイガ マネー うすくちしょうゆ 酢			ハンバーグ なたね油 三温糖 こいくちしょうゆ みりん風調味料 料理酒 じゃがいもでん粉 水  キャベツ とうもろこし 塩  ベーコン にんじん たまねぎ さといも はくさい 糸こんにゃく ねぎ 調理用牛乳 だし煮干し こしょう 中みそ 水			牛肉 おろしにんにく 料理酒 木綿豆腐 しいたけ はるさめ にんじん しろねぎ はくさい 丸鶏使用がらスープ こいくちしょうゆ 塩 水  こまつな もやし にんじん 三温糖 こいくちしょうゆ 白ごま ごま油							
	エネルギー	食塩相当量	159 kcal	1.1 g	191 kcal	1.0 g	188 kcal	0.9 g	153 kcal	1.2 g	158 kcal	0.8 g			166 kcal	1.1 g	175 kcal	0.7 g	193 kcal	1.8 g	147 kcal	0.8 g											

※物資の都合により、献立を変更することがあります。

※○△□について…○：おもに体をつくるもとになる食品(赤) △：おもに体の調子を整えるもとになる食品(緑) □：おもに体エネルギーのもとになる食品(黄) (こんにゃくは、いも類(黄)に分類されますが、体内の働きで「おもに体の調子を整えるもとになる食品(緑)」に分類)