



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	牛乳 ごはん いわしのかば焼き そえ野菜 ごまみそ汁 節分豆			牛乳 ごはん まごわやさしいうま煮 梅ちりあえ			牛乳 コッペパン クリームシチュー 大根サラダ			牛乳 ごはん 広島おこのみ丼の具 じゃがマヨサラダ			牛乳 ごはん わにのみそがらめ 赤じそあえ 雪消し			牛乳 ごはん 八宝菜 米粉めんの中華あえ ヨーグルト			建国記念の日	牛乳 ごはん かぼちゃコロッケ ツナあえ みそ汁			牛乳 ごはん ハヤシシチュー ブロック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			志和中学校リクエスト献立																	
献立の材料	牛乳	○	牛乳	○	牛乳	○	牛乳	○	牛乳	○	牛乳	○	牛乳	○	牛乳	○	建国記念の日	牛乳	○	牛乳	○									
	精白米 学校給食用強化米	□	精白米 学校給食用強化米	□	コッペパン	□	精白米 学校給食用強化米	□	精白米 学校給食用強化米	□	精白米 学校給食用強化米	□	精白米 学校給食用強化米	□	精白米 学校給食用強化米	□		精白米 学校給食用強化米	□	精白米 学校給食用強化米	□									
	いわしてん粉付き 揚げ油	○ □	鶏肉 料理酒	○ □	鶏肉 料理酒	○ △	豚肉 料理酒	○ △	豚肉 料理酒	○ △	豚肉 料理酒	○ △	ワニ角切りでん粉付き 揚げ油	○ □	豚肉 料理酒	○ □		かぼちゃコロッケ 揚げ油	△ □	牛肉 豚肉	○ ○									
	おろししょうが 三温糖	△ □	大豆(乾) さといも	○ □	たまねぎ じゃがいも	△ □	キャベツ にんじん	△ □	おろししょうが 木綿豆腐	△ ○	おろししょうが 赤みそ	△ ○	おろししょうが おろしにんにく	△ ○	ツナ油漬け	○ △		おろしにんにく	△	キャベツ	△									
	料理酒 みりん風調味料	□	にんじん ごぼう	△ △	マッシュルーム グリーンピース	△ △	もやし にんじん	△ △	たまねぎ にんじん	△ △	みりん風調味料	△	みりん風調味料	△	たけのこ	△		塩	△	ごしょう	△									
	こいくちしょうゆ 水		れんこん 板こんにゃく	△ △	炒り卵 米粉	○ □	お好み焼きソース ウスターソース	○ □	糸こんにゃく しろねぎ	△ △	こいくちしょうゆ 白ごま	△ □	糸こんにゃく しろねぎ	△ △	料理酒	△		たまねぎ	△	にんじん	△									
	キャベツ にんじん	△ △	干し椎茸 さつま揚げ	○ △	調理用牛乳	○	塩		三温糖	△	こいくちしょうゆ	□	三温糖	△	チンゲンサイ	△		マッシュルーム	△	グリーンピース	△									
	こまつな 塩	△	さやいんげん 角切り昆布	○ □	塩		こしょう		じゃがいも	□	水		もやし	△	三温糖	□		トマト缶	△	ハヤシルウ	△									
	絹揚げ(ミニ)	○	こいくちしょうゆ		ツナ油漬け	○	刻みひろしまな漬	△	ほうれんそう	△	にんじん	△	鶏肉	○	丸鶏使用がらスープ	□		さつまいも	△	トマトケチャップ	△									
	にんじん	△	みりん風調味料		だいこん	△	にんじん	△	キャベツ	△	素干しのり	○	白玉だんご	○	オイスターソース	□		たまねぎ	△	ウスターソース	□									
	たまねぎ	△	水		きゅうり	△	酢	□	にんじん	△	キャベツ	○	木綿豆腐	○	塩	△		ごぼう	△	三温糖	△									
	じゃがいも	△	ちりめん	○	にんじん	△	三温糖	□	塩		こしょう	□	こしょう	△	こしょう	△		ねぎ	△	水	△									
	ねぎ	△	もやし		三温糖		酢		塩		こしょう		白玉だんご	○	こしょう	△		だし煮干し	△	キャベツ	△									
	だし煮干し		こまつな	△	三温糖		酢		塩		こしょう		木綿豆腐	○	水			中みそ	○	ブロックリー	△									
	中みそ	○	にんじん	△	三温糖		酢		塩		こしょう		鶏肉	○	米粉めん	□		ごぼう	△	にんじん	△									
	白すりごま	□	カリカリ梅	△	三温糖		酢		塩		こしょう		白玉だんご	○	水	□		ねぎ	△	三温糖	□									
	水		三温糖	□	こしょう		酢		塩		こしょう		木綿豆腐	○	こしょう	□		水	△	水	□									
	節分豆	○	うすくちしょうゆ		こしょう		酢		塩		こしょう		木綿豆腐	○	こしょう	□		水	△	水	□									
	エネルギー	639 kcal	1.9 g	610 kcal	1.9 g	577 kcal	2.0 g	597 kcal	1.3 g	580 kcal	1.3 g	652 kcal	1.6 g	616 kcal	1.8 g				632 kcal	1.7 g	608 kcal	2.1 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	牛乳 ごはん 煮込みおでん おかかあえ			牛乳 ごはん 肉団子とじゃがいものカレー揚げ そえ野菜 白菜スープ			牛乳 コッペパン 鶏肉とひよこ豆のトマト煮 フレンチーズサラダ			牛乳 古代米ごはん わかさぎのから揚げ 菜の花あえ ゆめまる汁			牛乳 ごはん 酒粕肉じゃが いろどりあえ			牛乳 ごはん さといものそぼろ煮 切干大根の甘酢あえ			牛乳 リッチパン 野菜とパンネのスープ煮 根菜のマヨネーズあえ			牛乳 ごはん 照り焼きハンバーグ コーンキャベツ 相性汁			牛乳 ごはん キムチチゲ ナムル					
							食育の日																							
献立の材料	牛乳	○	牛乳	○	牛乳	○	牛乳	○	牛乳	○	天皇誕生日	牛乳	○	牛乳	○	牛乳	○	牛乳	○	牛乳	○									
	精白米 学校給食用強化米	□	精白米 学校給食用強化米	□	コッペパン	□	精白米 玄米 黒米 赤米 学校給食用強化米	□ □	精白米 学校給食用強化米	□		精白米 学校給食用強化米	□	精白米 学校給食用強化米	□	リッチパン	□	精白米 学校給食用強化米	□	精白米 学校給食用強化米	□									
	鶏肉 料理酒	○	ミートボール じゃがいも	○ □	鶏肉 おろしにんにく	○ △	わかさぎでん粉付き	○ □	豚肉 料理酒	○ □		豚肉 料理酒	○ □	鶏ひき肉 料理酒	○ □	鶏肉 パンネ	○ □	ハンバーグ	○ □	豚肉	○ □									
	だいこん 板こんにゃく	△ △	揚げ油	□	ひよこまめ(ゆで)	○ △	塩	□	じゃがいも	□		じゃがいも	□	おろししょうが	△	にんじん	△	なたね油	△	おろしにんにく	△									
	うずら卵	○	カレー粉	□	たまねぎ	△	揚げ油	□	たまねぎ	□		たまねぎ	□	さといも	△	たまねぎ	△	三温糖	△	料理酒	△									
	さといも	○	塩	□	じゃがいも	△	なのはな	△	たまねぎ	△		たまねぎ	△	じゃがいも	△	じゃがいも	△	こいくちしょうゆ	△	木綿豆腐	○									
	絹揚げ	○	キャベツ	△	トマト缶	△	キャベツ	△	絹揚げ	○		糸こんにゃく	△	さつま揚げ	△	パセリ(乾)	△	みりん風調味料	△	しいたけ	△									
	ちくわカット1cm	○	マッシュルーム	△	マッシュルーム	△	こまつな	△	揚げ油	□		さやいんげん	△	さつま揚げ	○	絹揚げ	△	料理酒	△	はるさめ	□									
	結びこんぶ	○	丸鶏使用がらスープ	△	丸鶏使用がらスープ	△	とうもろこし	△	こいくちしょうゆ	△		こいくちしょうゆ	△	板こんにゃく	△	キャベツ	□	にんじん	△	にんじん	△									
	三温糖	□	塩		トマトケチャップ	□	三温糖	□	三温糖	□		三温糖	□	グリーンピース	△	水	△	しょうゆ	△	しろねぎ	△									
	こいくちしょうゆ		鶏肉	○	ウスターソース		こいくちしょうゆ		三温糖			三温糖		三温糖	□	水	□	キャベツ	△	はくさい	△									
	みりん風調味料		料理酒		三温糖	□	木綿豆腐	○	酒かす			三温糖	□	三温糖		こしょう		とうもろこし	△	丸鶏使用がらスープ	△									
	水		はくさい	△	こしょう		油揚げ	○	水			三温糖		みりん風調味料	□	水		塩	△	こいくちしょうゆ	△									
	こまつな	△	にんじん	△	水		だいこん	○	だいいん	△		だいいん	△	切干だいこん	△	ツナ水煮	○	ベーコン	○	水	△									
	にんじん	△	たまねぎ	△	キャベツ	△	れんこん	△	こまつな	△		こまつな	△	にんじん	△	れんこん	△	にんじん	△	こまつな	△									
	キャベツ	△	えのきたけ	△	にんじん	△	にんじん	△	にんじん	△		にんじん	△	にんじん	△	だいいん	△	たまねぎ	△	もやし	△									
	和え物用花かつお	○	パセリ(乾)	△	カットわかめ	○	しろねぎ	△	とうもろこし	△		とうもろこし	△	にんじん	△	にんじん	△	さといも	△	にんじん	△									
	三温糖	□	丸鶏使用がらスープ	△	きゅうり	△	だし煮干し	△	こいくちしょうゆ	△		こいくちしょうゆ	△	三温糖	□	きゅうり	△	はくさい	△	にんじん	△									
	こいくちしょうゆ		こしょう		ダイスチーズ	○	中みそ	○	三温糖	□		三温糖	□	うすくちしょうゆ	□	うすくちしょうゆ	□	ねぎ	△	こいくちしょうゆ	□									
			水		酢		水	○	酢			酢		酢		酢		調理用牛乳	○	だし煮干し	□									
				なたね油	□											こしょう	○	白ごま	□											
				こしょう												中みそ		水	□											
エネルギー	601 kcal	1.7 g	593 kcal	1.4 g	580 kcal	2.2 g	586 kcal	1.7 g	595 kcal	1.2 g			604 kcal	1.5 g	620 kcal	1.9 g	607 kcal	2.2 g	569 kcal	1.7 g										

※物資の都合により、献立を変更することがあります。

※栄養価は4年生です。

※○△□について…○：おもに体をつくるものとなる食品（赤） △：おもに体の調子を整えるものとなる食品（緑） □：おもに体エネルギーのものとなる食品（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のとなる食品（緑）」に分類）