



## 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 酒粕肉じゃが いろどりあえ		牛乳 ごはん いわしのかば焼き そえ野菜 こまみそ汁 節分豆		牛乳 ごはん まごわやさしいうま煮 もち玄米あえ		牛乳 コッペパン 鶏肉の香草焼き コールスローサラダ ABCスープ		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 煮込みおでん おかかあえ		牛乳 ごはん コメカラ 梅ちりあえ みそ汁		建国記念の日	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 ごはん わにのみそがらめ 赤じそあえ 雪消し		
		節分献立		生活習慣病予防献立				ひろしま給食				河内中学校リクエスト献立		郷土料理							
献立の材料		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	□	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	□		コッペパン	□	精白米 学校給食用強化米	□	
		豚肉	○	いわてでん粉付き	○	鶏肉	○	鶏肉	○	豚肉	○	鶏肉	○	鶏肉	○		鶏肉	○	ワニ角切りでん粉付き	○	
		料理酒	△	揚げ油	△	料理酒	△	なたね油	△	料理酒	△	料理酒	△	料理酒	△		揚げ油	△	料理酒	△	
		じゃがいも	△	おろししょうが	△	大豆(乾)	○	さといも	△	キャベツ	△	だいこん	△	こしょう	△		ひよこまめ(ゆで)	○	おろししょうが	△	
		にんじん	△	三温糖	△	にんじん	△	にんじん	△	もやし	△	板こんにゃく	△	おろしにんにく	△		にんじん	△	赤みそ	△	
		たまねぎ	△	料理酒	△	にんじん	△	三温糖	△	三温糖	△	うすら卵	△	清酒(上撰)	△		たまねぎ	△	三温糖	□	
		絹揚げ	○	みりん風調味料	△	こぼろ	△	酢	○	絹揚げ	○	ちくわカット1cm	○	米粉	□		じゃがいも	□	みりん風調味料	□	
		糸こんにゃく	△	こいくちしょうゆ	△	れんこん	△	塩	△	お好み焼きソース	△	結びこんにぶ	○	トマト缶	△		トマト缶	△	料理酒	△	
		さやいんげん	△	水	○	板こんにゃく	△	塩	△	ウスターソース	△	三温糖	△	ちりめん	○		丸鶏使用がらすープ	△	白ごま	□	
		こいくちしょうゆ	△	みりん風調味料	△	干し椎茸	△	なたね油	△	塩	○	三温糖	△	こいくちしょうゆ	△		トマトケチャップ	△	こいくちしょうゆ	△	
		三温糖	□	キャベツ	△	さつま揚げ	△	こしょう	△	塩	○	こしょう	△	みりん風調味料	△		ウスターソース	△	三温糖	□	
		酒かす	△	こまつな	△	角切り昆布	○	ベーコン	○	じゃがいも	□	こまつな	△	カリカリ梅	△		塩	△	もやし	△	
		水	△	塩	△	白ごま	○	にんじん	△	料理酒	△	刻みひろしまな漬	△	三温糖	△		こしょう	△	赤じそ(乾)	△	
		だいたい	△	絹揚げ(ミコ)	○	こいくちしょうゆ	△	たまねぎ	△	じゃがいも	△	にんじん	△	木綿豆腐	○		鶏肉	○	白玉だんご	○	
		こまつな	△	にんじん	△	みりん風調味料	△	マッシュルーム	△	酢	△	和え物用花かつお	△	さつまいも	○		にんじん	△	木綿豆腐	○	
		にんじん	△	たまねぎ	△	水	△	パセリ(乾)	△	塩	□	こいくちしょうゆ	△	キャベツ	○		きゅうり	△	ごぼう	△	
		とうもろこし	△	ねぎ	△	もち玄米	□	丸鶏使用がらすープ	△	こしょう	△	こいくちしょうゆ	△	たまねぎ	△		ダイスチーズ	△	だし醤油	△	
		こいくちしょうゆ	□	だし煮干し	○	こまつな	△	塩	△	こしょう	△	こいくちしょうゆ	△	ねぎ	△		三温糖	△	だいたい	△	
		三温糖	□	中みそ	○	にんじん	△	こしょう	△	こしょう	△	こいくちしょうゆ	○	だし煮干し	△		塩	△	にんじん	△	
		酢	○	白すりごま	□	とうもろこし	△	水	△	水	△	こいくちしょうゆ	○	水	△		塩	△	しらねぎ	△	
				節分豆	○	酢	□											だし昆布	△		
エネルギー	食塩相当量	719 kcal	1.5 g	765 kcal	2.4 g	757 kcal	1.8 g	755 kcal	3.0 g	726 kcal	1.7 g	728 kcal	2.0 g	753 kcal	2.1 g		729 kcal	3.2 g	792 kcal	2.0 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 八宝菜 米粉めんの中華あえ ヨーグルト		牛乳 ごはん 高野豆腐の卵とし 小松菜とひじきのあえもの		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 コッペパン クリームシチュー 大根サラダ		牛乳 ごはん さといものそぼろ煮 切干大根の甘酢あえ		天皇誕生日	牛乳 ごはん ハヤシシチュー ブロッコリーのレモンサラダ		牛乳 ごはん キムチチゲ ナムル		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 りっちゃんのスラダ ワントンスープ		
		食育の日											豊栄小学校リクエスト献立								
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	○	
		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 玄米 黒米 赤米 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	□	リッチパン	□	精白米 学校給食用強化米	□			
		豚肉	○	鶏肉	○	わかさぎでん粉付き	○	鶏肉	○	鶏ひき肉	○		牛肉	○	豚肉	○	鶏肉	○	ハンバーグ	○	
		料理酒	△	料理酒	△	たまねぎ	□	料理酒	△	料理酒	△		料理酒	△	豚肉	△	パンネ	□	なたね油	□	
		おろししょうが	△	にんじん	△	揚げ油	□	たまねぎ	△	おろししょうが	△		豚肉	○	料理酒	△	にんじん	□	にんじん	□	
		おろしにんにく	△	たまねぎ	△	じゃがいも	□	さといも	△	さといも	△		おろしにんにく	△	木綿豆腐	○	たまねぎ	△	こいくちしょうゆ	△	
		いか	○	高野豆腐	○	なのはな	△	マッシュルーム	△	たまねぎ	△		塩	△	しいたけ	○	じゃがいも	□	こいくちしょうゆ	△	
		たけのこ	△	しめじ	△	キャベツ	△	グリーンピース	△	にんじん	△		はるさめ	○	にんじん	△	しめじ	△	料理酒	△	
		たまねぎ	△	たまご	△	キャベツ	△	さつま揚げ	△	さつま揚げ	△		こしょう	△	たまねぎ	△	パセリ(乾)	△	じゃがいもでん粉	□	
		はくさい	△	こまつな	△	こまつな	△	米粉	□	絹揚げ	○		しるねぎ	△	丸鶏使用がらすープ	△	水	△	水	△	
		にんじん	△	さやいんげん	△	とうもろこし	△	とうもろこし	△	板こんにゃく	△		マッシュルーム	△	はくさい	△	塩	△	チキンハム	○	
		チンゲンサイ	△	三温糖	□	三温糖	□	調理用牛乳	○	グリーンピース	△		はくさいキムチ	△	こしょう	△	水	△	キャベツ	△	
		三温糖	□	こいくちしょうゆ	△	こいくちしょうゆ	△	こしょう	△	三温糖	□		トマト缶	△	丸鶏使用がらすープ	△	こいくちしょうゆ	△	きゅうり	△	
		こいくちしょうゆ	△	みりん風調味料	△	水	○	水	△	こいくちしょうゆ	△		こいくちしょうゆ	△	塩	△	塩	△	とうもろこし	△	
		丸鶏使用がらすープ	○	木綿豆腐	○	木綿豆腐	○	ツナ油漬け	○	切干しだいこん	△		ハヤシルフ	△	はくさい	△	ツナ水煮	○	ごぼう	○	
		オイスターソース	○	油揚げ	○	だしこん	△	水	△	こまつな	△		トマトケチャップ	△	はくさい	△	れんこん	○	ごぼう	○	
		じゃがいもでん粉	□	干ひじき	○	だいこん	△	ツナ油漬け	○	こまつな	△		ウスターソース	□	はくさい	△	塩昆布	○	和え物用花かつお	○	
		塩	△	こまつな	△	れんこん	△	きゅうり	△	にんじん	△		三温糖	□	にんじん	△	だいたい	△	なたね油	□	
		こしょう	△	もやし	△	カットわかめ	△	きゅうり	△	にんじん	△		水	△	三温糖	△	酢	△	三温糖	□	
		水	△	三温糖	□	しろねぎ	△	にんじん	△	三温糖	△		こいくちしょうゆ	△	きゅうり	△	しょうゆ	△	しょうゆ	△	
		米粉めん	□	こいくちしょうゆ	△	だし煮干し	○	三温糖	□	三温糖	□		キャベツ	△	はくさい	△	塩	△	ワントン皮	□	
		チキンハム	○	酢	○	中みそ	○	塩	△	こしょう	△		レモン果汁	△	はくさい	△	鶏肉	○	鶏肉	○	
		キャベツ	△					こしょう	△				にんじん	△	白ごま	□			料理酒	△	
		きゅうり	△											三温糖	□	こま油	□			にんじん	△
		にんじん	△										しょうゆ	△					たまねぎ	△	
		カットわかめ	△																チンゲンサイ	△	
		三温糖	□										塩	□					しろねぎ	△	
		うすくちしょうゆ	□																丸鶏使用がらすープ	△	
		酢	□										こま油	□					こいくちしょうゆ	△	
		ヨーグルト	○																うすくちしょうゆ	△	
エネルギー	食塩相当量	733 kcal	2.3 g	718 kcal	1.7 g	709 kcal	2.3 g	725 kcal	2.7 g	733 kcal	1.9 g			736 kcal	2.7 g	687 kcal	2.3 g	784 kcal	2.8 g	710 kcal	2.9 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）