



2月 学校給食献立表 B・小



令和7年度
東広島学校給食センター

日(曜)	2(月)	3(火)	4(水)	5(木)	6(金)	9(月)	10(火)	12(木)	13(金)
献立	牛乳 ごはん 肉豆腐 磯香あえ	牛乳 コッペパン 鶏肉と豆のトマト煮 野菜ソテー	牛乳 ごはん たらフライ はっさくサラダ A B C W A K A M E スープ	牛乳 広島おこのみ丼 (ごはん) (広島おこのみ丼の具) 米粉めん汁	牛乳 ごはん じゃがいものそぼろ煮 切干大根の甘酢あえ	牛乳 ごはん マーボー豆腐 ナムル	牛乳 コッペパン カレースパゲッティ 根菜サラダ	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 まごわやさしい煮 梅ちり炒め
食材名	牛乳 精白米 学校給食用強化米 牛肉 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 しいたけ しろねぎ 三温糖 こいくちしょうゆ みりん風調味料 水 ちくわスライス にんじん ほうれんそう はくさい 素干しのり 三温糖 酢 こいくちしょうゆ	牛乳 コッペパン 鶏肉 おろしにんにく 料理酒 ミックスビーンズ にんじん たまねぎ じゃがいも マッシュルーム トマト缶 トマトケチャップ ウスターソース 丸鶏使用がらスープ 三温糖 塩 こしょう 水 ベーコン 料理酒 カットわかめ にんじん たまねぎ じゃがいも マッシュルーム アルファベットマカロニ だし昆布 塩 こしょう 水	牛乳 精白米 学校給食用強化米 白身魚フライ50g 揚げ油 豚肉 料理酒 にんじん キャベツ もやし ねぎ きゅうり たまねぎ なたね油 三温糖 酢 塩 こしょう ベーコン 料理酒 カットわかめ にんじん たまねぎ じゃがいも マッシュルーム アルファベットマカロニ だし昆布 塩 こしょう 水	牛乳 精白米 学校給食用強化米 白身魚フライ50g 揚げ油 豚肉 料理酒 にんじん キャベツ もやし ねぎ きゅうり たまねぎ なたね油 三温糖 酢 塩 こしょう 鶏肉 油揚げ 米粉めん にんじん たまねぎ だいこん カットわかめ だし昆布 混合削り節 こいくちしょうゆ うすくちしょうゆ 料理酒 塩 水	牛乳 精白米 学校給食用強化米 鶏ひき肉 料理酒 おろししょうが さつま揚げ 納揚げ にんじん たまねぎ 板こんにゃく じゃがいも 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 ちりめん にんじん 切干しだいこん きゅうり 三温糖 酢 うすくちしょうゆ	牛乳 精白米 学校給食用強化米 豚肉 料理酒 おろししょうが カレースパゲッティ にんじん たまねぎ 木綿豆腐 にんじん カレーウ たけのこ ねぎ 三温糖 こいくちしょうゆ みりん風調味料 水 赤みそ 中みそ じゃがいもでん粉 水 にんじん ごぼう れんこん だいこん きゅうり 三温糖 こいくちしょうゆ 白ごま ごま油	牛乳 コッペパン 鶏肉 料理酒 おろししょうが カレースパゲッティ にんじん たまねぎ マッシュルーム グリーンピース トマトケチャップ ウスターソース 丸鶏使用がらスープ こしょう 水 チキンハム にんじん ごぼう れんこん だいこん きゅうり ノンエッグマヨネーズ うすくちしょうゆ 酢 塩 こしょう	牛乳 精白米 学校給食用強化米 ハンバーグ50g 三温糖 こいくちしょうゆ みりん風調味料 にんじん ごぼう れんこん だいこん きゅうり 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	牛乳 精白米 学校給食用強化米 鶏肉 料理酒 さつま揚げ 大豆(乾) にんじん ごぼう れんこん 板こんにゃく 干し椎茸 じゃがいも 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 カリカリ梅 にんじん もやし こまつな うすくちしょうゆ ごま油
エネ 塩分	611 kcal 1.4 g	578 kcal 2.2 g	615 kcal 1.5 g	593 kcal 1.8 g	600 kcal 1.6 g	597 kcal 1.7 g	612 kcal 2.6 g	602 kcal 2.3 g	622 kcal 1.9 g
日(曜)	16(月)	17(火)	18(水)	19(木)	20(金)	24(火)	25(水)	26(木)	27(金)
献立	牛乳 ハヤシライス (ごはん) (ハヤシライスのルウ) ブロッコリーのレモンサラダ	牛乳 コッペパン 鶏肉の香草焼き コールスローサラダ コンソメスープ	牛乳 ごはん 高野豆腐のうま煮 ひじきのごまマヨネーズあえ	牛乳 ちらし寿司 白身魚天ぷら わけぎのぬた すまし汁 ひなあられ	牛乳 ごはん 八宝菜 ワンタンスープ ヨーグルト	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 コロッケ もやしの炒め物 鶏団子汁	牛乳 ごはん 酒粕肉じゃが いろいろいあえ	牛乳 ごはん わかさぎの甘酢漬け 菜の花あえ ゆめまる汁
食材名	牛乳 精白米 学校給食用強化米 牛肉 豚肉 料理酒 おろしにんにく にんじん たまねぎ マッシュルーム グリーンピース ハヤシルウ トマトケチャップ デミグラスソース ウスターソース 三温糖 こしょう 水 にんじん はくさい ブロッコリー とうもろこし なたね油 三温糖 酢 レモン果汁 塩 こしょう	牛乳 コッペパン 鶏肉50g 香草焼きシーズニング にんじん キャベツ きゅうり 三温糖 酢 塩 なたね油 こしょう ベーコン 料理酒 かまぼこ赤 たまねぎ じゃがいも パセリ(乾) 丸鶏使用がらスープ うすくちしょうゆ 塩 こしょう 水	牛乳 精白米 学校給食用強化米 鶏肉 料理酒 高野豆腐 さつま揚げ にんじん じゃがいも たけのこ 板こんにゃく さやいんげん 三温糖 こいくちしょうゆ みりん風調味料 水 ツナ油漬け 干ひじき たまねぎ にんじん だいこん きゅうり 白すりごま ノンエッグマヨネーズ 酢 こいくちしょうゆ 塩	牛乳 精白米 学校給食用強化米 ちらしずしのもと 白身魚天ぷら50g 揚げ油 わけぎ にんじん たまねぎ カットわかめ 三温糖 酢 白みそ 木綿豆腐 かまぼこ赤 飾りにんじん(梅) たまねぎ えのきたけ ねぎ だし昆布 混合削り節 うすくちしょうゆ こいくちしょうゆ みりん風調味料 料理酒 塩 水 ひなあられ10g	牛乳 精白米 学校給食用強化米 豚肉 料理酒 おろししょうが たまねぎ おろしにんにく いか にんじん たまねぎ たけのこ はくさい チンゲンサイ 丸鶏使用がらスープ 三温糖 こいくちしょうゆ オイスターソース ごま油 じゃがいもでん粉 塩 こしょう 水 鶏肉 料理酒 ワンタン皮 にんじん たまねぎ もやし カットわかめ 丸鶏使用がらスープ こいくちしょうゆ うすくちしょうゆ 塩 こしょう 水 ヨーグルト80g	牛乳 コッペパン 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 にんじん だいこん ねぎ きゅうり なたね油 三温糖 酢 塩 こしょう	牛乳 精白米 学校給食用強化米 ポテトコロッケ50g 揚げ油 にんじん たまねぎ マッシュルーム グリーンピース 米 丸鶏使用がらスープ 調理用牛乳 塩 こしょう なたね油 鶏つくね 油揚げ 木綿豆腐 にんじん たまねぎ ごぼう だいいん きゅうり だし昆布 混合削り節 こいくちしょうゆ うすくちしょうゆ 料理酒 塩 水	牛乳 精白米 学校給食用強化米 豚肉 料理酒 さつま揚げ 納揚げ にんじん たまねぎ 糸こんにゃく じゃがいも さやいんげん 酒かす 三温糖 みりん風調味料 水 にんじん 油揚げ だいこん だいいん こまつな とうもろこし カットわかめ しろねぎ だし煮干し 中みそ 水	牛乳 精白米 学校給食用強化米 わかさぎでん粉付き 揚げ油 料理酒 さつま揚げ 三温糖 酢 うすくちしょうゆ 水 なののはな キャベツ こまつな 炒り卵 だいいん 三温糖 こいくちしょうゆ 木綿豆腐 油揚げ にんじん だいこん だいいん れんこん カットわかめ しろねぎ だし煮干し 中みそ 水
エネ 塩分	614 kcal 2.1 g	557 kcal 2.2 g	606 kcal 1.6 g	643 kcal 2.6 g	598 kcal 2.1 g	569 kcal 1.9 g	633 kcal 1.7 g	594 kcal 1.4 g	578 kcal 2.0 g

○：赤のなかまの食べ物(主に体をつくる)

△：緑のなかまの食べ物(主に体の調子を整える)

□：黄のなかまの食べ物(主にエネルギーのもとになる)

※ 一人分量と栄養価は4年生の量を基準に算出しています。