



2月 学校給食献立表 C



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 煮込みおでん おかかあえ			牛乳 ごはん いわしのかば焼き 添え野菜 ごまみそ汁 節分豆			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 じゃがいものそぼろ煮 切干大根の甘酢あえ			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 高野豆腐のうま煮 ひじきのごまマヨネーズあえ			牛乳 ごはん わかさぎのねぎソース チーズポテト 豚汁			牛乳 ハヤシライス (ごはん) (ハヤシライスのルー) ブロッコリーのレモンサラダ			牛乳 ごはん マーボー豆腐 ナムル					
食材名	一人分量 (g)			一人分量 (g)			一人分量 (g)			一人分量 (g)			一人分量 (g)			一人分量 (g)			一人分量 (g)			一人分量 (g)			一人分量 (g)					
	牛乳 206.00 ○			牛乳 206.00 ○			牛乳 206.00 ○			牛乳 206.00 ○			牛乳 206.00 ○			牛乳 206.00 ○			牛乳 206.00 ○			牛乳 206.00 ○			牛乳 206.00 ○					
	精白米 100.00 □ 学校給食用強化米 0.30			精白米 100.00 □ 学校給食用強化米 0.30			コッペパン 75.00 □			精白米 100.00 □ 学校給食用強化米 0.30			精白米 100.00 □ 学校給食用強化米 0.30			精白米 100.00 □ 学校給食用強化米 0.30			精白米 100.00 □ 学校給食用強化米 0.30			精白米 100.00 □ 学校給食用強化米 0.30			精白米 100.00 □ 学校給食用強化米 0.30					
	鶏肉 26.00 ○ 料理酒 1.30 うずら卵 26.00 ○ ちくわカット1cm 26.00 ○ 絹揚げ 26.00 ○ だいこん 58.50 ○ 角切りこんにやく 26.00 △ さといも 39.00 △ 結びこんぶ 1.56 □ 三温糖 1.95 □ こいくちしょうゆ 6.50 みりん風調味料 1.95 水 52.00			いわしでん粉付き50g 1尾 ○ 揚げ油 5.00 □ おろししょうが 0.24 △ 三温糖 1.80 □ 料理酒 1.20 みりん風調味料 1.80 こいくちしょうゆ 2.40 水 3.00 にんじん 3.90 △ キャベツ 32.50 △ こまつな 10.40 △ うすくちしょうゆ 1.95 塩 0.07			豚肉 32.50 ○ 料理酒 1.04 おろししょうが 0.26 △ カットスパゲッティ 26.00 △ にんじん 10.40 △ たまねぎ 52.00 △ マッシュルーム 10.40 △ グリーンピース 5.20 △ カレールウ 10.00 △ トマトケチャップ 2.50 ウスターソース 1.25 丸鶏使用がらスープ 0.25 こしょう 0.02 水 137.50			鶏ひき肉 39.00 ○ 料理酒 1.30 おろししょうが 0.33 △ さつま揚げ 19.50 ○ 絹揚げ 26.00 ○ にんじん 19.50 △ たまねぎ 39.00 △ 板こんにやく 26.00 △ じゃがいも 58.50 □ グリーンピース 6.50 △ 三温糖 2.08 □ こいくちしょうゆ 6.50 みりん風調味料 2.34 水 32.50			ハンバーグ60g 1個 ○ 三温糖 0.90 □ こいくちしょうゆ 2.40 みりん風調味料 1.08 料理酒 1.68 じゃがいもでん粉 0.12 □ 水 4.20 キャベツ 39.00 △ とうもろこし 6.50 △ 塩 0.13 ベーコン 10.40 ○ にんじん 13.00 △ たまねぎ 19.50 △ じゃがいも 26.00 □ はくさい 19.50 △ 糸こんにやく 13.00 △ ねぎ 3.90 △ 調理用牛乳 17.50 ○ だいこん 2.50 しょうゆ 0.02 中みそ 10.62 ○ 水 125.00			鶏肉 32.50 ○ 料理酒 1.30 高野豆腐 9.10 ○ さつま揚げ 13.00 ○ にんじん 19.50 △ じゃがいも 58.50 □ たけのこ 19.50 △ 板こんにやく 19.50 △ さやいんげん 7.80 △ 三温糖 2.21 △ こいくちしょうゆ 7.15 □ あおのり 1.56 みりん風調味料 65.00 水 ツナ油漬け 10.40 ○ 干ひじき 1.30 にんじん 6.50 ○ だいこん 39.00 △ きゅうり 13.00 △ 白すりごま 1.04 □ ノンエッグマヨネーズ 6.50 酢 0.26 だいこん 1.30 こいくちしょうゆ 0.07			わかさぎでん粉付き 58.50 ○ 揚げ油 5.85 □ ねぎ 5.50 △ 三温糖 1.50 □ こいくちしょうゆ 2.00 料理酒 1.00 みりん風調味料 1.00 水 4.50 じゃがいも 52.00 □ ダイスターズ 6.50 ○ あおのり 0.03 塩 0.06 こしょう 0.01 豚肉 18.00 ○ 油揚げ 4.50 ○ 木綿豆腐 26.00 ○ にんじん 10.50 △ たまねぎ 19.50 △ きゅうり 19.50 △ だいこん 8.00 △ 板こんにやく 6.50 △ 白ねぎ 2.50 だし煮干し 2.50 中みそ 10.62 ○ 水 140.00			牛肉 15.60 ○ 豚肉 36.40 ○ 料理酒 1.30 おろししょうが 0.26 おろしにんにく 0.33 △ にんじん 15.60 △ たまねぎ 78.00 △ 木綿豆腐 104.00 ○ にんじん 19.50 △ グリーンピース 5.20 △ ハヤシルウ 15.00 △ トマトケチャップ 2.50 デミグラスソース 7.50 ウスターソース 1.87 みりん風調味料 0.62 □ 三温糖 0.62 こしょう 0.02 水 93.75			牛肉 15.60 ○ 豚肉 36.40 ○ 料理酒 1.30 おろししょうが 0.26 おろしにんにく 0.33 △ にんじん 15.60 △ たまねぎ 78.00 △ 木綿豆腐 104.00 ○ にんじん 19.50 △ グリーンピース 5.20 △ たまねぎ 52.00 △ たけのこ 26.00 △ ねぎ 5.20 △ 三温糖 1.30 □ こいくちしょうゆ 2.34 みりん風調味料 2.08 赤みそ 6.50 ○ 中みそ 2.60 ○ じゃがいもでん粉 1.04 □ 水 32.50			豚ひき肉 32.50 ○ 料理酒 1.04 おろししょうが 0.33 △ さつま揚げ 19.50 ○ 絹揚げ 26.00 ○ にんじん 19.50 △ たまねぎ 52.00 △ トウバンジャン 0.13 木綿豆腐 104.00 ○ にんじん 19.50 △ たまねぎ 52.00 △ たけのこ 26.00 △ ねぎ 5.20 △ 三温糖 1.30 □ こいくちしょうゆ 2.34 みりん風調味料 2.08 赤みそ 6.50 ○ 中みそ 2.60 ○ じゃがいもでん粉 1.04 □ 水 32.50		
	にんじん 7.80 △ はくさい 52.00 △ こまつな 19.50 △ 和え物用花かつお 0.78 三温糖 0.65 こいくちしょうゆ 1.95			油揚げ 4.55 ○ 木綿豆腐 19.50 ○ にんじん 13.00 △ れんこん 32.50 △ だいこん 26.00 □ きゅうり 3.90 △ だし煮干し 2.50 中みそ 10.62 ○ 白すりごま 1.25 □ 水 150.00 節分豆5g 1個 ○			チキンハム 10.40 ○ にんじん 10.40 △ ごぼう 15.60 △ れんこん 15.60 △ だいこん 13.00 △ きゅうり 13.00 △ ノンエッグマヨネーズ 7.15 △ うすくちしょうゆ 0.46 酢 0.65 塩 0.04 こしょう 0.01			ちりめん 1.95 ○ にんじん 10.40 △ 切干しだいこん 7.15 △ きゅうり 15.60 △ 三温糖 1.56 □ 酢 2.86 うすくちしょうゆ 2.08			にんじん 13.00 △ たまねぎ 19.50 △ じゃがいも 26.00 □ はくさい 19.50 △ 糸こんにやく 13.00 △ ねぎ 3.90 △ 調理用牛乳 17.50 ○ だいこん 2.50 しょうゆ 0.02 中みそ 10.62 ○ 水 125.00			ツナ油漬け 10.40 ○ 干ひじき 1.30 にんじん 6.50 ○ だいこん 39.00 △ きゅうり 13.00 △ 白すりごま 1.04 □ ノンエッグマヨネーズ 6.50 酢 0.26 だいこん 1.30 こいくちしょうゆ 0.07			西条中学校 リクエスト給食			にんじん 7.80 △ キャベツ 45.50 △ ブロッコリー 15.60 △ とうもろこし 5.20 △ なたね油 1.04 □ 三温糖 1.04 □ 酢 2.86 レモン果汁 0.13 △ 塩 0.26 こしょう 0.01			にんじん 7.80 △ キャベツ 45.50 △ ブロッコリー 15.60 △ とうもろこし 5.20 △ なたね油 1.04 □ 三温糖 1.04 □ 酢 2.86 レモン果汁 0.13 △ 塩 0.26 こしょう 0.01					
	行事食:節分																													
	エネ 塩分	723 kcal  2.0 g			760 kcal  2.4 g			769 kcal  3.5 g			725 kcal  1.9 g			718 kcal  2.6 g			738 kcal  2.2 g			748 kcal  2.2 g			746 kcal  2.6 g			728 kcal  2.0 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 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 まごわやさしい煮 梅ちり炒め			牛乳 コッペパン 鶏肉の香草焼き ワンドレスサラダ コンソメスープ			牛乳 ごはん 八宝菜 ワンタンスープ ヨーグルト			牛乳 ちらし寿司 白身魚天ぷら わけぎのめた すまし汁 ひなあられ			牛乳 ごはん 肉豆腐 磯香あえ			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 わにのみそがらめ 青じそあえ 雪消し			牛乳 ごはん 酒粕肉じゃが いろどりあえ				
	食材名	一人分量 (g)			一人分量 (g)			一人分量 (g)			一人分量 (g)			一人分量 (g)			一人分量 (g)			一人分量 (g)			一人分量 (g)			一人分量 (g)				
牛乳 206.00 ○			牛乳 206.00 ○			牛乳 206.00 ○			牛乳 206.00 ○			牛乳 206.00 ○			牛乳 206.00 ○			牛乳 206.00 ○			牛乳 206.00 ○			牛乳 206.00 ○						
精白米 100.00 □ 学校給食用強化米 0.30			精白米 100.00 □ 学校給食用強化米 0.30			コッペパン 75.00 □			精白米 100.00 □ 学校給食用強化米 0.30			精白米 90.00 □ 学校給食用強化米 0.26 31.00 △			精白米 100.00 □ 学校給食用強化米 0.30			コッペパン 75.00 □			精白米 100.00 □ 学校給食用強化米 0.30			精白米 100.00 □ 学校給食用強化米 0.30						
豚肉 45.50 ○ 料理酒 1.30 にんじん 10.40 △ キャベツ 39.00 △ もやし 39.00 △ ねぎ 5.20 △ 炒り卵 19.50 △ お好み焼きソース 13.00 ウスターソース 1.30 塩 0.07 こしょう 0.01			鶏肉 39.00 ○ 料理酒 1.04 さつま揚げ 13.00 ○ 大豆(乾) 13.00 ○ にんじん 19.50 △ ごぼう 13.00 △ れんこん 26.00 △ 板こんにやく 26.00 △ 干し椎茸 0.65 △ じゃがいも 52.00 □ さやいんげん 9.10 △ 角切り昆布 1.30 ○ 白ごま 1.04 □ 三温糖 1.95 □ こいくちしょうゆ 7.15 みりん風調味料 1.30 水 32.50			鶏肉70g 1切 ○ 香草焼きシーズニング 0.59 豚肉 26.00 ○ 料理酒 1.30 揚げ油 0.13 △ おろししょうが 0.13 △ いか 13.00 ○ にんじん 13.00 △ たまねぎ 32.50 △ キャベツ 19.50 △ 三温糖 0.52 □ 酢 1.95 塩 0.17 はくさい 0.52 □ なたね油 0.01 こしょう 0.01 ベーコン 10.40 ○ 料理酒 0.65 にんじん 10.40 △ オイスターソース 0.59 ごま油 0.65 □ だいたい 15.60 △ じゃがいも 26.00 △ パセリ(乾) 0.04 丸鶏使用がらスープ 0.68 うすくちしょうゆ 2.50 塩 0.25 こしょう 0.02 水 150.00			豚肉 26.00 ○ 料理酒 1.30 揚げ油 0.13 △ おろししょうが 0.13 △ わけぎ 11.70 △ にんじん 6.50 △ キャベツ 26.00 △ カットわかめ 0.39 ○ 三温糖 0.52 □ 酢 2.60 白みそ 5.20 ○ 白身魚天ぷら60g 1個 ○ 揚げ油 6.00 □ わけぎ 11.70 △ にんじん 6.50 △ キャベツ 26.00 △ 糸こんにやく 0.39 ○ しいたけ 5.20 △ しろねぎ 10.40 △ 三温糖 2.34 □ こいくちしょうゆ 8.45 みりん風調味料 0.65 水 26.00			牛肉 39.00 ○ 料理酒 1.04 おろししょうが 0.39 △ 木綿豆腐 104.00 ○ たまねぎ 45.50 △ にんじん 19.50 △ 糸こんにやく 32.50 △ しいたけ 5.20 △ しろねぎ 10.40 △ 米粉 4.37 □ みりん風調味料 10.40 △ 三温糖 2.34 □ こいくちしょうゆ 8.45 調整用牛乳 25.00 ○ 塩 0.43 こしょう 0.02 水 81.25			鶏肉 39.00 ○ 料理酒 1.04 揚げ油 5.85 ○ おろししょうが 0.17 △ たまねぎ 1.17 □ マッシュルーム 10.40 △ グリーンピース 5.20 △ 有塩バター 2.50 米粉 4.37 □ みりん風調味料 10.40 △ 三温糖 2.34 □ こしょう 0.02 水 81.25			鶏肉 39.00 ○ 料理酒 1.04 揚げ油 5.85 ○ おろししょうが 0.17 △ 三温糖 1.17 □ こいくちしょうゆ 0.59 料理酒 2.34 糸こんにやく 2.34 赤みそ 1.89 ○ 白ごま 1.17 □ 水 3.51 にんじん 6.50 △ キャベツ 39.00 △ 青じそ(乾) 0.39			ワニ角切りでん粉付き 58.50 ○ 料理酒 5.85 ○ おろししょうが 0.17 △ さつま揚げ 13.00 ○ 絹揚げ 32.50 ○ にんじん 19.50 △ たまねぎ 39.00 △ 糸こんにやく 19.50 △ じゃがいも 78.00 □ さやいんげん 10.40 △ 酒かす 3.25 ○ 三温糖 1.95 □ こいくちしょうゆ 7.15 みりん風調味料 1.04 水 32.50			鶏肉 13.00 ○ 木綿豆腐 26.00 白玉だんご 26.00 ○ にんじん 10.40 △ しめじ 10.40 △ だいこん 13.00 △ だいこん 19.50 △ はくさい 26.00 △ しろねぎ 10.40 △ だし昆布 1.25 混合削り節 1.87 うすくちしょうゆ 3.75 料理酒 1.25 みりん風調味料 1.25 塩 0.37 水 112.50						
鶏肉 10.40 ○ 油揚げ 4.55 米粉めん 15.60 □ にんじん 10.40 △ たまねぎ 26.00 △ だいこん 19.50 △ しめじ 6.50 △ カットわかめ 0.52 ○ だし昆布 1.25 混合削り節 1.87 こいくちしょうゆ 2.50 うすくちしょうゆ 2.50 料理酒 1.25 塩 0.25 水 150.00			ちりめん 1.95 ○ カリカリ梅 0.65 △ にんじん 9.10 △ もやし 52.00 △ こまつな 15.60 △ うすくちしょうゆ 1.30 ごま油 0.78 □			鶏肉 13.00 ○ 料理酒 1.04 ワンタン皮 7.80 □ にんじん 10.40 △ たまねぎ 32.50 △ もやし 15.60 △ カットわかめ 0.65 丸鶏使用がらスープ 0.68 こいくちしょうゆ 1.25 うすくちしょうゆ 1.87 塩 0.25 こしょう 0.02 水 162.50			鶏肉 13.00 ○ 料理酒 1.04 ワンタン皮 7.80 □ にんじん 10.40 △ たまねぎ 32.50 △ もやし 15.60 △ カットわかめ 0.65 丸鶏使用がらスープ 0.68 こいくちしょうゆ 1.25 うすくちしょうゆ 1.87 塩 0.25 こしょう 0.02 水 162.50			ひなあられ10g 1個 □			ちくわスライス 7.80 ○ にんじん 6.50 △ ほうれんそう 15.60 △ だいこん 52.00 △ きゅうり 6.50 △ なたね油 0.78 □ 三温糖 1.04 酢 1.95			西条中学校 リクエスト給食			鶏肉 13.00 ○ 木綿豆腐 26.00 白玉だんご 26.00 ○ にんじん 10.40 △ しめじ 10.40 △ だいこん 13.00 △ だいこん 19.50 △ はくさい 26.00 △ しろねぎ 10.40 △ だし昆布 1.25 混合削り節 1.87 うすくちしょうゆ 3.75 料理酒 1.25 みりん風調味料 1.25 塩 0.37 水 112.50			広島県の郷土料理						
行事食:ひなまつり			行事食:ひなまつり			行事食:ひなまつり			行事食:ひなまつり			行事食:ひなまつり			行事食:ひなまつり			行事食:ひなまつり			行事食:ひなまつり			行事食:ひなまつり						
エネ 塩分		721 kcal  2.2 g			754 kcal  2.2 g			723 kcal  3.0 g			708 kcal  2.7 g			767 kcal  3.3 g			742 kcal  1.9 g			715 kcal  2.6 g			770 kcal  1.9 g			718 kcal  1.7 g				
行事食:ひなまつり																														

○ : 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)