



2月 学校給食献立表(中学校)

令和7年度
安芸津学校給食センター

日(曜)	2(月)		3(火)		4(水)		5(木)		6(金)		9(月)		10(火)		12(木)		13(金)		16(月)		
献立名	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 クリームシチュー 大根サラダ		牛乳 ごはん 肉豆腐 ちくわと野菜のおかかあえ		牛乳 ごはん ハンバーグのケチャップソースかけ コーンキャベツ 相性汁		牛乳 広島おこのみ井 (ごはん) わにのごまみそがらめ (具) 赤じそあえ 米粉めん汁 小魚アーモンド		牛乳 ごはん わにのごまみそがらめ 赤じそあえ 雪消し		牛乳 コッペパン 鶏肉のカチャトーラ風煮込み イタリアンサラダ りんご		牛乳 ごはん レバーのからあげ 春雨サラダ クラムチャウダー		牛乳 ごはん 酒粕肉じゃが 切干大根の甘酢あえ		牛乳 ごはん 八宝菜 ジャキッとポテトの中華あえ		
	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)		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 ●		牛乳 206.00 ●		
	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		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		
	いわしでん粉付き50g 50.00 ● 揚げ油 5.00 ● おろししょうが 0.25 ● 三温糖 2.25 ● 料理酒 1.50 ● こいくちしょうゆ 3.25 ● みりん風調味料 2.50 ● 水 3.12 ●		鶏肉 35.75 ● 料理酒 1.14 ● にんじん 28.60 ▲ たまねぎ 57.20 ▲ じゃがいも 50.05 ● マッシュルーム 8.72 ▲ グリーンピース 5.36 ▲ 有塩バター 1.57 ● 米粉 5.01 ● 丸鶏使用がらスープ 0.93 ▲ 牛乳 28.60 ● 塩 0.43 ▲ こしょう 0.03 ● 水 85.80		牛肉 28.60 ● 料理酒 1.14 ● おろししょうが 0.43 ▲ 木綿豆腐 114.40 ● たまねぎ 42.90 ▲ にんじん 14.30 ▲ 糸こんにゃく 21.45 ▲ しめじ 8.58 ▲ はくさい 50.05 ▲ しろねぎ 8.58 ▲ 三温糖 2.72 ● こいくちしょうゆ 9.30 ▲ みりん風調味料 0.72 ▲ 水 28.60		ハンバーグ60g 60.00 ● トマトケチャップ 9.00 ● 三温糖 0.60 ● ウスターソース 1.20 ● 水 1.44 ●		豚肉 50.05 ● 料理酒 1.43 ● にんじん 12.87 ▲ キャベツ 57.20 ▲ おみそ 2.57 ● もやし 28.60 ● ねぎ 2.86 ▲ 炒り卵 28.60 ● お好み焼きソース 14.30 ● ウスターソース 1.43 ● 塩 0.07 ● こしょう 0.01 ●		ワニでん粉付き 71.50 ● 揚げ油 7.15 ● おろししょうが 0.29 ● ミックスビーンズ 21.45 ● たまねぎ 57.20 ▲ にんじん 14.30 ▲ マッシュルーム 7.15 ▲ じゃがいも 57.20 ▲ 丸鶏使用がらスープ 0.86 ▲ トマト缶 42.90 ▲ トマトケチャップ 7.15 ● 三温糖 1.43 ● 塩 0.21 ● こしょう 0.03 ● 水 57.20 ▲		鶏肉 42.90 ● 白ワイン 0.57 ▲ じゃがいもでん粉 21.45 ● レバーでん粉付き 21.45 ● 揚げ油 7.15 ● おろししょうが 0.21 ▲ 三温糖 2.15 ▲ 料理酒 2.15 ▲ こいくちしょうゆ 3.58 ▲ みりん風調味料 1.43 ▲ 水 6.01 ▲		鶏肉 50.05 ● じゃがいもでん粉 5.01 ● レバーでん粉付き 21.45 ● たまねぎ 42.90 ▲ にんじん 21.45 ▲ じゃがいも 21.45 ▲ かまぼこ赤 91.52 ● 糸こんにゃく 28.60 ▲ さつま揚げ 14.30 ● 絹揚げ 31.46 ▲ さやいんげん 5.72 ▲ 三温糖 2.57 ● こいくちしょうゆ 7.87 ▲ みりん風調味料 1.14 ▲ 酒かす 3.43 ▲ 水 35.75		牛肉 14.30 ● 豚肉 28.60 ● 料理酒 1.43 ● おろししょうが 0.17 ▲ おろしにんにく 0.17 ▲ いか 28.60 ● にんじん 11.44 ● たまねぎ 57.20 ▲ かまぼこ赤 21.45 ▲ 糸こんにゃく 28.60 ▲ さつま揚げ 14.30 ● たけのこ 28.60 ▲ はくさい 71.50 ▲ チンゲンサイ 14.30 ▲ 丸鶏使用がらスープ 0.64 ▲ 三温糖 0.72 ▲ 酒かす 4.29 ▲ オイスターソース 0.86 ▲ ごま油 0.86 ▲ 塩 0.29 ▲ こしょう 0.03 ▲ じゃがいもでん粉 1.29 ▲ 水 14.30 ▲		豚肉 35.75 ● 料理酒 1.43 ▲ おろししょうが 0.17 ▲ おろしにんにく 0.17 ▲ じゃがいも 28.60 ▲ さつま揚げ 14.30 ▲ 絹揚げ 31.46 ▲ さやいんげん 5.72 ▲ 三温糖 2.57 ▲ こいくちしょうゆ 7.87 ▲ みりん風調味料 1.14 ▲ 酒かす 3.43 ▲ 水 35.75		鶏肉 42.90 ● 料理酒 1.43 ▲ おろししょうが 0.17 ▲ おろしにんにく 0.17 ▲ じゃがいも 28.60 ▲ さつま揚げ 14.30 ▲ たけのこ 28.60 ▲ はくさい 71.50 ▲ チンゲンサイ 14.30 ▲ 丸鶏使用がらスープ 0.64 ▲ 三温糖 0.72 ▲ 酒かす 4.29 ▲ オイスターソース 0.86 ▲ ごま油 0.86 ▲ 塩 0.29 ▲ こしょう 0.03 ▲ じゃがいもでん粉 1.29 ▲ 水 14.30 ▲
食材名	節分献立						ひろしま給食メニュー		広島県の郷土料理		オリンピック開催国の料理 (イタリア)		2月12日(木) 安芸津中学校リクエスト献立								
	エネルギー 772 kcal 30.7 g		エネルギー 675 kcal 30.3 g		エネルギー 735 kcal 30.7 g		エネルギー 734 kcal 26.4 g		エネルギー 768 kcal 33.6 g		エネルギー 823 kcal 32.4 g		エネルギー 721 kcal 31.7 g		エネルギー 926 kcal 34.0 g		エネルギー 783 kcal 30.9 g		エネルギー 709 kcal 32.2 g		
	カルシウム 414 mg 2.5 g		カルシウム 359 mg 2.7 g		カルシウム 440 mg 2.0 g		カルシウム 335 mg 2.8 g		カルシウム 370 mg 2.6 g		カルシウム 352 mg 2.1 g		カルシウム 391 mg 2.9 g		カルシウム 331 mg 2.5 g		カルシウム 369 mg 2.3 g		カルシウム 337 mg 2.4 g		
	日(曜) 17(火)		日(曜) 18(水)		日(曜) 19(木)		日(曜) 20(金)		日(曜) 24(火)		日(曜) 25(水)		日(曜) 26(木)		日(曜) 27(金)						
	献立名		献立名		献立名		献立名		献立名		献立名		献立名		献立名						
食材名	バターパン ごはん 野菜とペンネのスープ煮 根菜サラダ		牛乳 ごはん まごわやさしいま煮 梅ちりあえ		牛乳 古代米ごはん わかさぎの甘酢漬け 菜の花あえ 2月のゆめまる汁		牛乳 ごはん 高野豆腐の卵とじ 磯香あえ		牛乳 コッペパン 鶏肉の香草焼き フレンチサラダ ABCスープ		牛乳 ごはん キムチチゲ 鶏肉のカチャトーラ風煮込み 大豆と野菜のナムル		牛乳 ごはん 煮込みおでん (ごはん) ひじきのマヨネーズあえ		牛乳 ごはん ポークカレーライス (ごはん) (ルウ) ブロッコリーのサラダ						
	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 ●						
	バターパン 75.00 ●		精白米 100.00 ● 学校給食用強化米 0.30		精白米 100.00 ● 古代米ミックス 0.30 学校給食用強化米 3.00		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		精白米 100.00 ● 学校給食用強化米 0.30						
	鶏肉 42.90 ● 料理酒 1.14 ● ペンネ 21.45 ● たまねぎ 57.20 ▲ にんじん 21.45 ▲ しめじ 11.44 ▲ じゃがいも 50.05 ● パセリ(乾) 0.04 ▲ 丸鶏使用がらスープ 0.86 ▲ うすくちしょうゆ 3.58 ▲ 塩 0.14 ▲ こしょう 0.03 ● 水 71.50		鶏肉 35.75 ● 料理酒 1.43 ● 大豆(乾) 17.16 ● にんじん 14.30 ▲ にんじん 14.30 ▲ ごぼう 14.30 ▲ れんこん 18.59 ▲ 板こんにゃく 28.60 ▲ 干し椎茸 0.72 ▲ だいこん 28.60 ▲ さつま揚げ 14.30 ● さといも 42.90 ● 角切り昆布 1.79 ▲ さやいんげん 5.72 ▲ 白ごま 1.79 ▲ 三温糖 2.15 ▲ こいくちしょうゆ 7.87 ▲		わかさぎでん粉付き 64.35 ● 揚げ油 6.44 ● 三温糖 2.15 ▲ うすくちしょうゆ 2.86 ▲ 酢 3.58 ▲ 水 3.58		鶏肉 28.60 ● 料理酒 1.14 ● たまねぎ 50.05 ▲ にんじん 14.30 ▲ しめじ 7.15 ▲ じゃがいも 85.80 ● 高野豆腐 10.01 ● しろねぎ 28.60 ▲ 三温糖 7.15 ▲ こしょう 0.01 ●		キャベツ 32.89 ▲ にんじん 5.72 ▲ きゅうり 11.44 ▲ 三温糖 0.57 ▲ しいたけ 2.00 ● はくさい 0.86 ▲ なす 0.14 ▲ こしょう 0.01 ●		豚肉 8.58 ● 料理酒 0.72 ▲ たまねぎ 31.46 ▲ にんじん 14.30 ▲ マッシュルーム 8.58 ▲ じゃがいも 35.75 ▲ アルファベットマカロニ 7.15 ▲ もやし 0.04 ▲ 丸鶏使用がらスープ 0.86 ▲ うすくちしょうゆ 3.58 ▲ 塩 0.14 ▲ こしょう 0.03 ● 水 178.75		鶏肉 70.00 ● 香草焼きシーズニング 0.86		豚肉 35.75 ● おろしにんにく 0.29 ▲ 料理酒 1.43 ▲ 木綿豆腐 64.35 ● にんじん 14.30 ▲ きゅうり 14.30 ▲ 三温糖 8.58 ▲ はくさい 8.87 ▲ ちくわカット1cm 71.50 ▲ 角切り昆布 21.45 ▲ 三温糖 11.44 ▲ こいくちしょうゆ 0.72 ▲ みりん風調味料 5.01 ▲ 塩 0.29 ▲ ごま油 1.14 ▲ 水 71.50		鶏肉 13.00 ● 料理酒 1.30 ▲ おろしにんにく 0.39 ▲ たまねぎ 51.48 ▲ にんじん 14.30 ▲ じゃがいも 71.50 ▲ グリーンピース 5.29 ▲ カレーうどん 17.88 ▲ トマトケチャップ 3.58 ▲ ウスターソース 1.95 ▲ 水 117.00		チキンハム 10.01 ● ブロッコリー 17.16 ▲ キャベツ 28.60 ▲ だいこん 21.45 ▲ にんじん 8.58 ▲ 三温糖 1.04 ▲ 酢 3.58 ▲ なたね油 1.43 ▲ うすくちしょうゆ 1.43 ▲ 塩 0.07 ▲ こしょう 0.01		
生活習慣病予防献立				食育の日献立																	
エネルギー 807 kcal 33.9 g		エネルギー 737 kcal 32.9 g		エネルギー 722 kcal 28.5 g		エネルギー 729 kcal 33.2 g		エネルギー 735 kcal 34.2 g		エネルギー 702 kcal 29.8 g		エネルギー 761 kcal 27.4 g		エネルギー 758 kcal 28.3 g							
カルシウム 317 mg 3.2 g		カルシウム 419 mg 2.5 g		カルシウム 625 mg 2.9 g		カルシウム 372 mg 2.0 g		カルシウム 309 mg 3.1 g		カルシウム 393 mg 2.5 g		カルシウム 563 mg 2.3 g		カルシウム 298 mg 2.9 g							