








# 令和8年 2月 学校給食献立表 北棟4


焼津市学校給食センター (624-6660)


日	献立名	アレルギー	使わ れ て い る 食 品	体を作る食品(赤色)	体の調子を 整える食品(緑色)	エネルギーの もとになる食品(黄色)	調味料	エネルギー (Kcal) たん白質(g)	備考
2月	飯缶ごはん					こめ		766	コーヒの素を牛乳に入れて飲みましょう。
	牛乳	乳	牛乳						
	コーヒの素						コーヒのもと	31.9	
	焼肉丼の具	豚肉 小麦 大豆	ぶたにく なた	たまねぎ ねぶかねぎ	こんにやく さとう 油	しょうゆ 酒 みりん			
	華風あえ	ごま 小麦 大豆		もやし ほうれんそう にんじん	はるさめ さとう ごま 油	しょうゆ す			
3火	ワンタンスープ	鶏肉 ごま 小麦 大豆 豚肉	ぶたにく みそ	キャベツ たまねぎ にんじん しょうが	こむぎこ 油 でん粉 さとう	チキンブイヨン しょうゆ 中華スープ 塩		805	
	黒糖パン	小麦 乳			パン こくとう				
	牛乳	乳	牛乳					37.7	
	さわらのレモンじょうゆあえ	小麦 大豆	さわら	レモン	でんぶん 油 さとう	しょうゆ			
	野菜とツナのソテー	鶏肉 豚肉	まぐろ	キャベツ こまつな	油	コンソメ 塩 こしょう			
4水	ミネストローネ	大豆 豚肉 鶏肉 小麦	だいず ベーコン	たまねぎ トマト にんじん パセリ	マカロニ	コンソメ 塩 こしょう		777	
	ごはん					こめ			
	牛乳	乳	牛乳					34.8	
	いわしの生姜煮	小麦 大豆	いわし	しょうが	さとう みずあめ	しょうゆ す			
	ゆかりあえ				キャベツ きゅうり あかしそ	塩			
5木	のっぺい汁	鶏肉 大豆 小麦 さば	とりにく あぶらあげ ちくわ	だいこん にんじん ねぶかねぎ	さといも でんぶん	しょうゆ かつおの素 さばけずり 酒 塩		769	
	福豆	大豆	だいず						
	飯缶ごはん					こめ		26.3	
	牛乳	乳	牛乳						
	ツナそぼろ丼の具	小麦 卵 大豆	まぐろ たまご	しょうが えだまめ	油 さとう	しょうゆ 酒 塩			
6金	ひじきサラダ(ごまドレッシング)	小麦 大豆 ドレ(ごま)	ひじき	たけのこ にんじん きゅうり	さとう ごまドレッシング	しょうゆ みりん		746	焼津東小学校のリクエスト献立です。
	いも団子汁	小麦 大豆 さば	あぶらあげ	はくさい だいこん にんじん	じゃがいもだんご	しょうゆ かつおの素 酒 塩			
	ごはん					こめ		32.9	
	牛乳	乳	牛乳						
	鮭フライ	さけ 小麦 大豆	さけ だいずこ		パンこ ショートニング こむぎこ 油 さとう	こしょう 塩			
9月	浅漬け	小麦 大豆	こんぶ	キャベツ きゅうり にんじん		塩		763	みぞれ汁には大根おろしが入っています。
	豚汁	豚肉 大豆 さば	ぶたにく あぶらあげ みそ	たまねぎ だいこん にんじん はねぎ	じゃがいも	さばけずり にぼし			
	ごはん					こめ		38.0	
	牛乳	乳	牛乳						
	あじのこうじ焼き		あじ		こうじ	塩			
10火	金平ごぼう	豚肉 ごま 小麦 大豆	ぶたにく さつまあげ	ごぼう にんじん	こんにやく さとう 油 ごま油	しょうゆ みりん		801	チョコクリームをパンにはさんで食べましょう。
	みぞれ汁	鶏肉 豚肉 大豆 小麦 さば	とりだんご あぶらあげ とうふ	だいこん にんじん はくさい しょうが		さばけずり かつおの素 しょうゆ 塩 酒 みりん			
	背割りパン	小麦 乳			パン			30.1	
	チョコクリーム	小麦 大豆			みずあめ さとう こむぎこ ショートニング	ココアパウダー カカオマス			
	牛乳	乳	牛乳						
12木	肉団子のデミグラスソース	小麦 鶏肉 ごま 卵 乳 大豆	とりにく たまご	たまねぎ	さとう パンこ 油	しょうゆ 塩 ケチャップ デミグラスソース ちゅうのうソース ワイン		814	大井川中学校のリクエスト献立です。
	カラフルサラダ			キャベツ きゅうり パプリカ チンゲンさい たまねぎ にんじん とうもろこし	イタリアンドレッシング				
	ラビオリスープ	小麦 鶏肉 豚肉 大豆	ぶたにく とり		こむぎこ パンこ さとう	コンソメ 塩 こしょう チキンブイヨン		26.9	
	ごはん					こめ			
	牛乳	乳	牛乳						
13金	鶏肉のから揚げ	鶏肉	とり	にんにく しょうが	でんぶん みずあめ こめこ 油	塩こうじ 酒 塩		786	
	きゅうりと大根のひたひた	ごま 小麦 大豆	かつおぶし	きゅうり だいこん	さとう ごま油	しょうゆ す いちみつがらし			
	実だくさん汁	大豆 さば	みそ あぶらあげ	はくさい ごぼう にんじん はねぎ	じゃがいも こんにやく	さばけずり にぼし		33.3	
	ロールパン	小麦 乳			パン				
	牛乳	乳	牛乳						
16月	鶏肉の照り焼き	鶏肉 小麦 大豆	とり		さとう	しょうゆ		757	
	マカロニサラダ(マヨネーズ)	小麦 マヨ(卵 大豆 りんご)		キャベツ きゅうり にんじん	マカロニ マヨネーズ				
	冬野菜のポトフ	豚肉 鶏肉	ウインナー	だいこん たまねぎ にんじん パセリ		チキンブイヨン コンソメ 塩 こしょう ワイン		29.4	
	ごはん					こめ			
	牛乳	乳	牛乳						
16月	パオズ	小麦 大豆 豚肉 鶏肉	ぶたにく とり	たまねぎ しょうが	こむぎこ でんぶん パンこ さとう	塩 しょうゆ こしょう しょうゆ す 塩 いちみつがらし		757	
	もやしの中華あえ	ごま 小麦 大豆		もやし きゅうり にんじん	さとう ごま油				
	マーボー春雨	豚肉 ごま 小麦 大豆 鶏肉	ぶたにく	たまねぎ キャベツ にんじん しょうが たけのこ はねぎ ほししいたけ	はるさめ さとう 油 ごま油 でんぶん	しょうゆ オイスターソース 中華スープ 塩 トウバンジャン		29.4	

○焼津市では、下記の食品を『アレルギー物質』欄に記載します。

卵 乳 小麦 そば 落花生 えび かに あわび いか いくら オレンジ キウイフルーツ 牛肉 くるみ さけ さば 大豆 鶏肉 豚肉 まつたけ もも やまいも りんご ゼラチン パナナ カシューナッツ ごま アーモンド

○物資購入の都合により献立や使用材料が変更となる場合があります。☆丁寧な手洗いの徹底をしましょう。

『』のマークは、魚介類を使ったメニューです。

★『』のマークは、どんぶりが付くメニューです。

日	献立名	アレルギー	使われいている食品とおもな働き				エネルギー (kcal) たん白質(g)	備考
			体を作る食品(赤色)	体の調子を 整える食品(緑色)	エネルギーの もとになる食品(黄色)	調味料		
17 火	マーガリンパン	小麦 乳			パン マーガリン さとう		794	寒い時季に おいしい白菜 をスープに使 いました。
	牛乳	乳	牛乳					
	ほうれん草のグラタン	乳 小麦 豚肉 大豆	牛乳 チーズ ベーコン	たまねぎ ほうれん草	マカロニ マーガリン	ベシヤメルソース 塩	24.7	
	白菜スープ	鶏肉 豚肉 小麦 大豆	ウインナー	はくさい たまねぎ もやし にんじん		コンソメ しょうゆ 塩 こしょう		
	フルーツあえ	もも		みかん パイナップル もも				
18 水	ごはん				こめ		759	やいちゃんラ ンチです。 
	牛乳	乳	牛乳					
	さばのカレー焼き 	さば 小麦 大豆	さば			しょうゆ カレーこ	35.4	
	筑前煮 	鶏肉 小麦 大豆	とりにく ちくわ	たけのこ にんじん ごぼう ほししいたけ	こんにやく さとう 油	しょうゆ みりん		
	すまし汁 	大豆 さば 小麦	とうふ なんと	ほうれん草 えのきたけ にんじん		かつおの素 しょうゆ みりん 塩		
19 木	中華めん	小麦			めん		755	給食のラーメ ンスープには 具がたくさん 入っています。 
	牛乳	乳	牛乳	チンゲンさい ねぶかねぎ にんじん メンマ とうもろこし にんにく しょうが		チキンブイヨン 酒 しょうゆラーメンの素 中華スープ オイスターソース		
	醤油ラーメンスープ 	豚肉 鶏肉 ごま 小麦 大豆	ぶたにく なんと わかめ				32.5	
	ぎょうざ	豚肉 鶏肉 小麦 大豆	ぶたにく とりにく だいずこ	キャベツ たまねぎ にら しょうが	さとう こむぎこ 油 でんぶん	しょうゆ 塩		
	キャベツサラダ	小麦 大豆		キャベツ こまつな にんじん	さとう 油	しょうゆ す		
	アーモンド小魚 	アーモンド 小麦 大豆 ごま	いわし		アーモンド さとう ごま	しょうゆ		
20 金	ごはん				こめ		803	小松菜には 骨や歯を丈 夫にするカル シウムが含ま れています。
	牛乳	乳	牛乳					
	豆腐ステーキの そぼろあんかけ	豚肉 小麦 大豆	ぶたにく とうにゅう	しょうが	油 さとう でんぶん こんにやくこ	しょうゆ 塩	33.0	
	小松菜ともやしの あえもの	ごま 小麦 大豆	のり	もやし こまつな にんじん	ごま さとう	しょうゆ す		
	つみれ汁 	大豆 さば	つみれ みそ	だいこん ごぼう にんじん はねぎ しょうが	こんにやく	さばけずり かつおの素		
24 火	飯缶ごはん				こめ		805	給食のカ レーは2種類 のルウを使っ ています。 
	牛乳	乳	牛乳					
	チキンカレー	鶏肉 乳 小麦 大豆 豚肉 りんご	とりにく チーズ	たまねぎ にんじん にんにく しょうが	じゃがいも 油	カレールウ ちゅうのうソース スープストック チャツネ こしょう	27.2	
	プレーンオムレツ	卵 大豆	たまご		さとう だいず油	塩 す		
	コーンサラダ			キャベツ とうもろこし きゅうり にんじん	コーンクリームドレッシング			
25 水	お茶パン	小麦 乳		ちゃ	パン		741	ふじっぴー給 食です。 
	牛乳	乳	牛乳					
	かつおコロッケ 	大豆 小麦	かつお	たまねぎ	油 じゃがいも さとう パンこ こむぎこ でんぶん	魚介エキス しょうゆ 塩 こしょう	25.7	
	ごぼうサラダ (ごまドレッシング)	小麦 大豆 ドレ(ごま)		ごぼう きゅうり にんじん	さとう ごまドレッシング	しょうゆ みりん		
	チンゲン菜のスープ	豚肉 鶏肉 小麦 大豆 ごま	ウインナー	チンゲンさい たまねぎ にんじん とうもろこし		チキンブイヨン しょうゆ 中華スープ 塩 こしょう		
26 木	ごはん				こめ		783	切り干しだい こんをキムチ であえます。
	牛乳	乳	牛乳					
	鶏肉とレパールの南蛮漬	鶏肉 大豆 小麦	とりにく とりレパール	たまねぎ	でんぶん 油 さとう	しょうゆ す	29.9	
	キムチあえ	ごま 小麦 大豆 りんご		きゅうり にんじん もやし きりぼしだいこん	ごま油	しょうゆ キムチの素		
	わかめスープ 	大豆 鶏肉 豚肉 ごま 小麦	とうふ なんと わかめ	たまねぎ にんじん		チキンブイヨン 中華スープ しょうゆ オイスターソース 塩 こしょう		
27 金	ごはん				こめ		752	焼津のじまの 食べもの 「黒はんべん」 をお茶揚げに しました。
	牛乳	乳	牛乳					
	黒はんぺんのお茶揚げ 	さば 小麦 大豆	くろはんぺん	ちゃ	こむぎこ 油 でんぶん		25.1	
	ポテトサラダ (マヨネーズ)	マヨ(卵 大豆 りんご)		きゅうり にんじん キャベツ	じゃがいも マヨネーズ	しょうゆ す 塩 いちみつがらし		
	大根のみそ汁	大豆 さば	あぶらあげ わかめ みそ	だいこん もやし にんじん		にぼし さばけずり		

## ふじっぴー 給食 を実施します。



### ◆「ふじっぴー給食」とは？

- ・学校給食で静岡県内産の食材を使用し、地産地消を進めることにより、子どもたちに『静岡県ではどのようなものが生産されているのか』を知ってもらうための静岡県全体での取り組みです。

### ◆どんな給食なの？

- ・今年のテーマ食材は「さば」「かつお」「チンゲン菜」「レタス」「茶」です。  
この中から今回は、「かつお」「チンゲン菜」「茶」を献立に取り入れました。

### ◆どんな献立が出るの？

- ・お茶パン 牛乳 かつおコロッケ ごぼうサラダ(ごまドレッシング) チンゲン菜のスープ です。

### ◆いつ出るの？

- ・2月23日のふじさんの日にあわせて、23日付近に実施します。