

# 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	使われている食品とおもな働き				エネルギー(Kcal) たんぱく質(g)	備考
			体を作る食品(赤色)	体の調子を整える食品(緑色)	エネルギーのものになる食品(黄色)	調味料		
2月	飯缶ごはん				ごめ			
	牛乳	乳	牛乳				766	コーヒーの素を牛乳に入れて飲みましょう。 
	コーヒーの素							
	焼肉丼の具	●豚肉 小麦 大豆	ぶたにくになると	たまねぎ ねぶかねぎ	こんにゃく さとう 油 はるさめ さとう ごま ごま油	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		しょうゆ す	31.9	
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	こむぎご 油 でん粉 さとう	チキンブイヨン しょうゆ 中華スープ 塩		
	黒糖パン	小麦 乳			パン こくとう		805	
	牛乳	乳	牛乳					
	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	37.7	
4水	ミネストローネ	大豆 豚肉 鶏肉 小麦	だいす ベーコン	たまねぎ トマト にんじん バセリ	マカロニ	コンソメ 塩 こしょう		
	ごはん				ごめ		777	節分にちなんだ献立です。 
	牛乳	乳	牛乳					
	いわしの生姜煮	●魚	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	のっべい汁	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	34.8	
	福豆	大豆	だいす					
	飯缶ごはん				ごめ		769	とりそぼろ丼の具をご飯にのせて食べましょう。 
	牛乳	乳	牛乳					
	ツナそぼろ丼の具	●魚	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		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	26.3	
	ごはん				ごめ		746	
	牛乳	乳	牛乳					
	鮭フライ	さけ 小麦 大豆	さけ だいすこ		パンこ ショートニング こむぎご 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	32.9	
	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				ごめ		763	みぞれ汁には大根おろしが入っています。 
	牛乳	乳	牛乳					
	あじのこうじ焼き	●魚	あじ		こうじ	塩		
10火	金平ごぼう	●魚	豚肉 ごま 小麦 大豆	ぶたにく さつまあげ	ごぼう にんじん	こんにゃく さとう 油 ごま油	しょうゆ みりん	
	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	38.0	
	背割りパン	小麦 乳			パン		801	チョコクリーミーをパンにはさんで食べましょう。 
	チョコクリーム	小麦 大豆 乳			みずあめ さとう こむぎご 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		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 バブリカ	イタリアンドレッシング		30.1	
	ラビオリースープ	小麦 鶏肉 豚肉 大豆	ぶたにく とりにく	チンゲンさい たまねぎ にんじん とうもろこし	こむぎご パンこ さとう	コンソメ 塩 こしょう チキンブイヨン		
	ごはん				ごめ		814	
	牛乳	乳	牛乳					
13金	鶏肉のから揚げ	鶏肉	とりにく	にんにく しょうが	でんぶん みずあめ ごめこ 油	塩こうじ 酒 塩		
	きゅうりと大根のひたひた	●魚 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 いちみとうがらし		
	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 こんにゃく	さばけずり にぼし	26.9	
	ロールパン	小麦 乳			パン		786	
	牛乳	乳	牛乳					
16月	鶏肉の照り焼き	鶏肉 小麦 大豆	とりにく		さとう	しょうゆ		
	マカロニサラダ(マヨネーズ)	小麦 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		33.3	
	冬野菜のボトフ	豚肉 鶏肉	ワインナー	だいこん たまねぎ にんじん バセリ		チキンブイヨン コンソメ 塩 こしょう ワイン		
	ごはん				ごめ		757	
	牛乳	乳	牛乳					
16月	パオズ	小麦 大豆 豚肉 鶏肉	ぶたにく とりにく	たまねぎ しょうが	こむぎご 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 いちみとうがらし		
	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	しょうゆ オイスターソース 中華スープ 塩 トウバンジヤン		
	マー婆一春雨	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		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 バナナ カシューなツ ピーナッツ 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。

『魚』のマークは、魚介類を使ったメニューです。

★『魚』のマークは、どんぶりが付くメニューです。

# 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	使われている食品とおもな働き				エネルギー (kcal) たんぱく質(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 牛乳	小麦 乳 乳	牛乳		パン マーガリン さとう			
	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 ほうれんそう	マカロニ マーガリン	ペシャメルソース 塩	794	寒い季節に、おいしい白菜をスープに使いました。
	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	24.7	
	フルーツあえ	もも		みかん バイナップル もも				
18 水	ごはん 牛乳	乳	牛乳		こめ			
	さばのカレー焼き	さば 小麦 大豆	さば			しょうゆ カレーこ	759	やいちやんランチです。
	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	こんにゃく さとう 油	しょうゆ みりん	35.4	
	すまし汁	大豆 さば 小麦	とうふ なると	ほうれんそう 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			
	牛乳	乳	牛乳			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	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。
	醤油ラーメンスープ	豚肉 鶏肉 ごま 小麦 大豆	ぶたにく なると わかめ	にんじん しょうが				
	ぎょうざ	豚肉 鶏肉 小麦 大豆	ぶたにく とりにく だいすこ	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	32.5	
	キャベツサラダ アーモンド小魚	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		
20 金	ごはん 牛乳	乳	牛乳		アーモンド さとう ごま	アーモンド さとう ごま	32.5	
	豆腐ステーキのそぼろあんかけ	豚肉 小麦 大豆	ぶたにく どうにゅう	しょうが	油 さとう でんぶん こんにゃくこ	しょうゆ 塩	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。
	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	33.0	
	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	こんにゃく	さばけずり かつおの素		
24 火	飯缶ごはん 牛乳	乳	牛乳		こめ			
	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	805	給食のカレーは2種類のルウを使っています。
	プレーンオムレツ	卵 大豆	たまご		さとう だいすき油	塩 す	27.2	
	コーンサラダ			キャベツ とうもろこし きゅうり にんじん	コーンクリーミードレッシング			
25 水	お茶パン 牛乳	小麦 乳 乳	牛乳	ちゃ	パン			
	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 パンこむぎこ でんぶん	魚介エキス しょうゆ 塩 こしょう	741	ふじっぴー給食です。
	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	25.7	
	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 牛乳	乳	牛乳		こめ			
	鶏肉とレバーの南蛮漬け	鶏肉 大豆 小麦	とりにく とりレバー	たまねぎ	でんぶん 油 さとう	しょうゆ す	783	切り干しだいこんをキムチであります。
	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	29.9	
	わかめスープ	大豆 鶏肉 豚肉 ごま 小麦	とうふ なると 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 牛乳	乳	牛乳		こめ			
	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		752	焼津のじまんの食べ物「黒はんぺん」をお茶揚げにしました。
	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 いちみとうがらし	25.1	
	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。