

# 2026年2月分 学校給食献立予定表



マナーを守って楽ししく食べよう

日 曜	献立名	赤：主に体の組織をつくる	緑：主に体の調子を整える	黄：主にエネルギーになる	小学校 エネルギー (kcal)	中学校 エネルギー (kcal)	
		1群 (たんぱく質) 魚・肉・卵 豆・豆製品	2群 (カルシウム) 牛乳・乳製品 骨ごと食べる小魚 海そう	3群 (カロテン) 緑黄色野菜	4群 (ビタミン) その他の野菜 果物・きのこ	5群 (炭水化物) 米・パン・めん いも・砂糖	6群 (脂質) 油脂種実
2月	ご飯 牛乳 肉団子 (小中2)	【きゅうにゅう】			【ごめ】		
	◎はくさいのこんぶ和え かす汁	とりにく・ふたにく ささみフレーク ふたにく・【とうふ】 しろみそ	にんじん こんぶ にんじん	ごぼう・たまねぎ・にんにく はくさい だいこん・えのきだけ 【ねぎ】・しょうが	さとう さとう あぶら	ラード・こま こまあいら あぶら	
	ミルクロールパン 牛乳	【きゅうにゅう】			ミルクロールパン		
3火	オムレツ ◆☆ごまめチキン	たまご			さとう	あぶら	
	ポトフ いり大豆	ワインナー だいす	にんじん・ブロッコリー	じゅうが・【れんこん】 たまねぎ・キャベツ・しめじ えのきだけ	てんぶん・こめこ じゃがいも みずあめ・さとう	あぶら・ごま あぶら	
	ご飯 牛乳 ☆とり肉の竜田揚げ	【きゅうにゅう】		しょうが	てんぶん・こめこ	あぶら	
4水	だいこんのそぼろ煮 ◎こまつなのはめだけ和え	ふたにく・はんぺん	にんじん・さやいんげん	だいこん・こんにゃく ほししいたけ・しょうが	さとう	あぶら	
	ご飯 牛乳 さばの塩焼き	【きゅうにゅう】		こまつな	えのきだけ	みずあめ・さとう	
	高野豆腐のうま煮 だしをあじわうすまし汁	とりにく・こうやどうふ かまぼこ・【とうふ】	にんじん・さやいんげん にんじん・なのはな	こんにゃく・【れんこん】 だいこん・えのきだけ ほししいたけ	さとう あぶら	あぶら	
5木	ご飯 牛乳 さばの塩焼き	【きゅうにゅう】			【ごめ】		
	高野豆腐のうま煮 だしをあじわうすまし汁	とりにく・こうやどうふ かまぼこ・【とうふ】	にんじん・さやいんげん にんじん・なのはな	こんにゃく・【れんこん】 だいこん・えのきだけ ほししいたけ	さとう あぶら	あぶら	
	ご飯 牛乳 ポークカレー	【きゅうにゅう】		たまねぎ	じゃがいも・カレールウ	あぶら	
6金	☆チキンナゲット (小2・中3) ◎まめまめサラダ	とりにく だいす・まぐろフレーク	にんじん・【トマト】	にんにく	パンこ・こむぎこ えだまめ・さゆうり とうもろこし	ラード あぶら ドレッシング	
	ご飯 牛乳 関東煮	【きゅうにゅう】		たまねぎ	パンこ・こむぎこ えだまめ・さゆうり とうもろこし	ラード あぶら	
	絹厚揚げの肉みそがけ ◎赤じそ和え	とりにく・はんぺん だいす・ふたにく・あかみそ	にんじん	だいこん・こんにゃく てんぶん・さとう	さといも・さとう	あぶら	
9月	中華めん 牛乳	【きゅうにゅう】			【ごめ】		
	絹厚揚げの肉みそがけ ◎赤じそ和え	だいす・ふたにく・あかみそ	にんじん	だいこん・こんにゃく てんぶん・さとう	さといも・さとう	あぶら	
	中華めん 牛乳	【きゅうにゅう】			【ごめ】		
10火	しょうゆラーメン (汁) ポークシューマイ (小2・中3)	ふたにく ちくわ	にんじん・チングンサイ にら	キャベツ・とうもろこし たまねぎ・【ねぎ】 しゅうが・にんにく もやし・きゅうり	てんぶん・さとう こむぎこ・みずあめ さとう	あぶら あぶら あぶら	
	わかめご飯 牛乳	【きゅうにゅう】			【ちゅうかめん】		
	ぶりのみりん焼き ◎いんげんのごま和え	ぶり	わかめ				
12木	ぶりのみりん焼き ◎いんげんのごま和え	【きゅうにゅう】		しょうが	さとう・でんぶん	622 747	
	ぶりのみりん焼き ふた汁	【きゅうにゅう】		さやいんげん	さとう	ごま	
	ふた汁	【きゅうにゅう】		にんじん	さといも	あぶら	
13金	ご飯 牛乳 ハンバーグの梅おろしがけ	【きゅうにゅう】		こぼう・だいこん 【ねぎ】・えのきだけ	【ごめ】		
	◎千草和え 茶わん蒸しスープ	あぶらあげ			たまねぎ・うめ・だいこん	642 816	
	茶わん蒸しスープ	とりにく・たまご・かまぼこ	ほうれんそう・にんじん	ほうれんそう・にんじん	てんぶん・さとう	ラード・あぶら	
16月	ご飯 牛乳 てりどり	【きゅうにゅう】		えのきだけ・ほししいたけ	さとう		
	◎しゅんぎくのツナ和え 冬の根菜汁	とりにく まぐろフレーク ふたにく・あぶらあげ	にんじん	でんぶん	さとう	28.9 35.4	
	*しらぬい			あぶら		33.5 38.3	



# 2026年2月分 学校給食献立予定表



マナーを守って楽しむ食べよう

日	曜	献立名	あか：おもからだそしき 赤：主に体の組織をつくる	みどり：おもからだちょうし 緑：主に体の調子を整える	き：おもととの 黄：主にエネルギーになる	小学校	中学校	
			1群（たんぱく質）	2群（カルシウム）	3群（カロテン）	4群（ビタミン）	エネルギー (kcal)	
			魚・肉・卵 豆・豆製品	牛乳・乳製品 骨ごと食べる小魚 海そう	緑黄色野菜	その他の野菜 果物・きのこ	米・パン・めん いも・砂糖	
17	火	サンドイッチパンズパン				サンドイッチパンズパン		647 799
		牛乳		【ぎゅうにゅう】				
		フィッシュバーガーの具						
		☆フィッシュフライ	すけそうたら・だいすこ			こむぎこ・さとう でんぶん	あぶら	
18	水	◎キャベツのタルタルソース和え	とうにゅう		かぼちゃ	キャベツ・きゅうり たまねぎ	さとう	30.2 36.6
		ミネストローネ	ペーパン		かぼちゃ・にんじん パセリ・トマト	たまねぎ・セロリ	じゃがいも	
		ご飯				【ごめ】		
		牛乳		【ぎゅうにゅう】				
19	木	☆ちくわの米粉カレー揚げ(小中2)	ちくわ			こめこ	あぶら	621 769
		ひじきのいため煮	まぐろフレーク	ひじき	にんじん	とうもろこし	さとう	
		とり団子汁			にんじん・みずな	はくさい・【ねぎ】 えのきだけ・しらたき		
		<とり団子>	とりにく			たまねぎ	でんぶん・さとう	
20	金	麦ご飯				【ごめ】・おおむぎ		627 774
		牛乳		【ぎゅうにゅう】				
		そぼろ丼の具	とりにく・こうやどうふ		にんじん	とうもろこし・しょうが	さとう	
		◎ほうれんそうのおひたし	ふたにく・だいすべースト 【とうふ】・ミックスみそ		ほうれんそう	もやし	さとう	
24	火	ココアパウダー				さとう		657 808
		ご飯				【ごめ】		
		牛乳		【ぎゅうにゅう】				
		☆ヤンニョムフィッシュ	ほき			にんにく	でんぶん・さとう	
25	水	◎チンゲンサイの中華和え	まぐろフレーク		チンゲンサイ・にんじん		さとう	28.8 34.1
		はるさめスープ	とりにく		にんじん・にら	はくさい・もやし ほししいだけ・とうもろこし	はるさめ	
		*ヨーグルト		ヨーグルト				
		ご飯				【ごめ】		
26	木	牛乳		【ぎゅうにゅう】				615 770
		肉じゃが	ぎゅうにく・ぶたにく		にんじん・さやいんげん	こんにゃく・たまねぎ	じゃがいも・さとう	
		キャベツ入りつくね	とりにく・かつおぶし			キャベツ・しょうが	でんぶん・さとう	
		◎プロッコリーのドレッシング和え			プロッコリー		ラード・あぶら ドレッシング	
27	金	白玉うどん				【しらたまうどん】		667 765
		牛乳		【ぎゅうにゅう】				
		カレーうどん(汁)	とりにく・かまぼこ		にんじん	たまねぎ・【ねぎ】 ほししいだけ	カレールウ・でんぶん	
		☆ふんわり野菜揚げ(小中2)	とうふ・ぎょにくすりみ とうにゅう		にんじん	たまねぎ・えだまめ とうもろこし	さとう・こむぎこ でんぶん	
27	金	◎骨太和え		ちりめんじゅうこ	こまつな	もやし	さとう	26.4 29.7
		麦ご飯				【ごめ】・おおむぎ		
		牛乳		【ぎゅうにゅう】				
		☆ボロニアカツ	とりにく			じゃがいも・こめこ でんぶん・さとう	あぶら	
26	木	◎ポテトサラダ			にんじん	きゅうり・とうもろこし	じゃがいも・さとう	607 771
		コンソメスープ	とりにく		にんじん・プロッコリー バセリ	キャベツ・たまねぎ・エリンギ	あぶら	
		野菜ふりかけ	かつおぶし	のり	まっちゃん・プロッコリー ほうれんそう・かぼちゃ アスパラガス	とうもろこし・キャベツ	さとう・でんぶん さつまいも	
		ご飯				【ごめ】		
27	金	手巻きご飯の具						592 750
		まぐろの甘辛煮	まぐろフレーク		にんじん	とうもろこし・しょうが	さとう	
		◎即席和え				きゅうり・だいこん	さとう	
		手巻きのり		【のり】				
27	金	吉野汁	とりにく・あつあげ		にんじん・はねぎ	だいこん	さといも・でんぶん	25.4 30.5

○ \* 印のしらぬいの皮・空袋、ヨーグルトの空容器・スプーンは業者が回収します。

○ サラダは、生野菜ではなく、すべてゆでて使用します。

○ 【 】の食品は愛知県産のものを使用しています。(天候などにより、産地が変わることがあります。)

○ ◎印はセンターでドレッシングなどで和えてあります。

○ ☆印はセンターで揚げて調理してあります。

○ ◆印は浅野小学校の児童が考えた応募献立です。

○ 4日、5日、9日、12日、16日、18日、19日、24日、26日、27日は、アレルゲン(えび・かに・くるみ・小麦・卵・乳)を含まない献立です。

○ すべての食材には、そば・落花生を使用していません。

一宮市では、学校給食課のウェブページに「好評献立」を掲載しています。  
ご家庭でも給食の味を再現してみてください。

