



2026年2月分 学校給食献立予定表



マナーを守って楽しく食べよう

日	曜日	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	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）	5群（炭水化物）	6群（脂質）	エネルギー (kcal)	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	油脂 種実	たんぱく質 (g)	たんぱく質 (g)
2月		ごはん 牛乳 肉団子（小中2） ◎はくさいのこんぶ和え かす汁	【ぎゅうにゅう】				【こめ】		589	748
			とりにく・ぶたにく		にんじん	ごぼう・たまねぎ・にんにく しょうが・りんご	さとう	ラード・ごま ごまあぶら あぶら		
			ささみフレーク	こんぶ	こまつな	はくさい	さとう	ごまあぶら	24.4	31.3
			ぶたにく・【とうふ】 しろみそ		にんじん	だいこん・えのきだけ 【ねぎ】・しょうが		あぶら		
3火		ミルクロールパン 牛乳 オムレツ ◆☆ごまめチキン ポトフ いり大豆	【ぎゅうにゅう】				ミルクロールパン		740	904
			たまご				さとう	あぶら		
			とりにく			しょうが・【れんこん】 えだまめ	でんぶん・こめこ さとう	あぶら・ごま		
			ウインナー		にんじん・ブロッコリー	たまねぎ・キャベツ・しめじ	じゃがいも	あぶら	35.3	42.2
			だいず							
4水		ごはん 牛乳 ☆とり肉の竜田揚げ だいこんのそぼろ煮 ◎こまつなのなめだけ和え	【ぎゅうにゅう】				【こめ】		724	896
			とりにく			しょうが	でんぶん・こめこ	あぶら		
			ぶたにく・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	35.2	41.5
					こまつな	えのきだけ	みずあめ・さとう			
5木		ごはん 牛乳 さばの塩焼き 高野豆腐のうま煮 だしをあじわうすまし汁	【ぎゅうにゅう】				【こめ】		639	789
			さば					あぶら		
			とりにく・こうやどうふ	こんぶ	にんじん・さやいんげん	こんにゃく・【れんこん】	さとう	あぶら	32.9	38.9
			かまぼこ・【とうふ】		にんじん・なのはな	だけのこ・えのきだけ ほししいたけ				
6金		ごはん 牛乳 ポークカレー ☆チキンナゲット（小2・中3） ◎まめまめサラダ	【ぎゅうにゅう】				【こめ】		706	916
			ぶたにく		にんじん・【トマト】	たまねぎ	じゃがいも・カレールウ	あぶら		
			とりにく			にんにく	パンこ・こむぎこ	ラード あぶら	26.8	34.4
			だいず・まぐろフレーク			えだまめ・きゅうり とうもろこし		ドレッシング		
9月		ごはん 牛乳 関東煮 絹厚揚げの肉みそがけ ◎赤じそ和え	【ぎゅうにゅう】				【こめ】		617	753
			とりにく・はんぺん		にんじん	だいこん・こんにゃく	さといも・さとう	あぶら		
			だいず・ぶたにく・あかみそ				でんぶん・さとう	あぶら	25.4	29.3
					みずな・【しそ】	はくさい				
10火		中華めん 牛乳 しょうゆラーメン（汁） ポークシューマイ（小2・中3） ◎もやしとちくわの中華和え	【ぎゅうにゅう】				【ちゅうかめん】		622	747
			ぶたにく・やきぶた なると		にんじん・チンゲンサイ にら	キャベツ・とうもろこし		あぶら		
			ぶたにく			たまねぎ・【ねぎ】 しょうが・にんにく	でんぶん・さとう こむぎこ・みずあめ	あぶら	27.6	33.8
			ちくわ			もやし・きゅうり	さとう	ごまあぶら		
12木		わかめごはん 牛乳 ぶりのみりん焼き ◎いんげんのごま和え ぶた汁	【ぎゅうにゅう】		わかめ		【こめ】		592	748
			ぶり			しょうが	さとう・でんぶん			
					さやいんげん		さとう	ごま	25.4	31.0
			ぶたにく・【とうふ】 あぶらあげ・あかみそ		にんじん	ごぼう・だいこん 【ねぎ】・えのきだけ	さといも	あぶら		
13金		ごはん 牛乳 ハンバーグの梅おろしがけ ◎千草和え 茶わん蒸しスープ	【ぎゅうにゅう】				【こめ】		642	816
			ぶたにく・とりにく			たまねぎ・うめ・だいこん	でんぶん・さとう	ラード・あぶら		
			あぶらあげ		ほうれんそう・にんじん	こんにゃく・もやし	さとう		28.9	35.4
			とりにく・たまご・かまぼこ		にんじん・【みつば】	えのきだけ・ほししいたけ	でんぶん	あぶら		
16月		ごはん 牛乳 てりどり ◎しゅんぎくのツナ和え 冬の根菜汁 ＊しらぬい	【ぎゅうにゅう】				【こめ】		699	848
			とりにく			しょうが	さとう・でんぶん	あぶら		
			まぐろフレーク		しゅんぎく	キャベツ・もやし	さとう			
			ぶたにく・あぶらあげ		にんじん	だいこん・【れんこん】 かぶ・【ねぎ】・ほししいたけ		あぶら	33.5	38.3
						しらぬい				

毎月19日は「食育の日」です。
食について、家族でも話し合っ
てみましょう！



2026年2月分 学校給食献立予定表



マナーを守って楽しく食べよう

日	曜日	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 ちようし ととの 緑：主に体の調子を整える		き おも 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）	5群（炭水化物）	6群（脂質）	エネルギー (kcal)	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	油脂 種実	たんぱく質 (g)	たんぱく質 (g)
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							30.2	36.6
		「☆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		
		「◎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	あぶら		
18	水	ミネストローネ	ベーコン		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	あぶら	621	769
		ご飯					【こめ】			
		牛乳		【ぎゅうにゅう】					28.9	33.7
		☆ちくわの米粉カレー揚げ（小中2）	ちくわ				こめこ	あぶら		
		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	あぶら		
19	木	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			627	774
		<とり団子>	とりにく			たまねぎ	でんぶん・さとう			
		麦ご飯					【こめ】・おおむぎ		28.8	34.1
		牛乳		【ぎゅうにゅう】						
		そばろ丼の具	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	あぶら		
20	金	◎ほうれんそうのおひたし			ほうれんそう	もやし	さとう		657	808
		具汁	ぶたにく・だいすべースト 【とうふ】・ミックスみそ		にんじん	だいこん・【ねぎ】 しょうが	さといも	あぶら		
		ココアパウダー					さとう		31.0	36.5
		☆ヤンニョムフィッシュ	ほき			にんにく	でんぶん・さとう	あぶら・ごま		
		◎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	ごまあぶら		
24	火	はるさめスープ	とりにく		にんじん・にら	はくさい・もやし ほししいたけ・とうもろこし	はるさめ	あぶら	615	770
		*ヨーグルト		ヨーグルト						
		ご飯					【こめ】		25.0	29.4
		牛乳		【ぎゅうにゅう】						
		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	あぶら		
25	水	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	ラード・あぶら	667	765
		◎ブロッコリーのドレッシング和え			ブロッコリー			ドレッシング		
		白玉うどん					【しらたまうどん】		26.4	29.7
		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】 ほししいたけ	カレールウ・でんぶん	あぶら		
26	木	☆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	あぶら	607	771
		◎骨太和え		ちりめんじゃこ	こまつな	もやし	さとう			
		麦ご飯					【こめ】・おおむぎ		24.5	30.5
		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		
27	金	◎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	マヨネーズふう ちようみりよう	592	750
		コンソメスープ	とりにく		にんじん・ブロッコリー パセリ	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・ブロッコリー 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		25.4	30.5
		手巻きご飯の具								
		「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	あぶら		
27	金	◎即席和え				きゅうり・だいこん	さとう		592	750
		手巻きのみ		【のり】						
		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、アレルギー（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。

