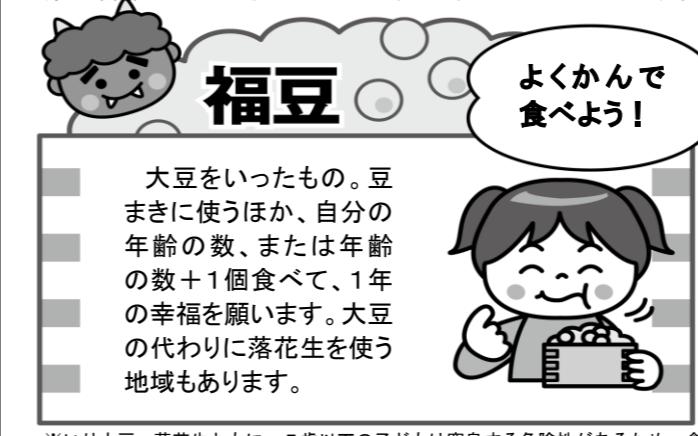


2月分 学校給食献立表 (18回)

日 (曜)	献立名	赤色	黄色	緑色	栄養価 エネルギー kcal	日 (曜)	献立名	赤色	黄色	緑色	栄養価 エネルギー kcal
		主に体の組織を作る	主にエネルギーになる	主に体の調子を整える				主に体の組織を作る	主にエネルギーになる	主に体の調子を整える	
2 (月)	華風あえ 麦ごはん えその香り蒸し マーボー厚揚げ	牛乳・大豆・厚揚げ 青のり粉・えぞすりみ えび・ぶた肉 ロースハム・たまご みそ	米・麦・でんぶん 砂糖・アーモンド ごま油・米油	えだまめ・キャベツ・きゅうり こまつな・たまねぎ・トマト にんじん・もやし・きくらげ しょうが・にんにく	832	18 (水)	豚肉のしょうが炒め フルーツポンチ ロコア揚げパン	牛乳・ぶた肉 とり肉 (ガラスープ)	パン・大麦 さつまいもペースト 砂糖・ごま・米油 カクテルゼリー	しょうが・たまねぎ とうもろこし・にんじん パセリ・ピーマン・みかん パイン・レモン・もも	754
3 (火)	からしあえ 赤飯 ふくふく豆 いわしのかば焼き わかめとかまぼこのすまし汁 少年式お祝い献立&節分	牛乳・小豆・きなこ ロース大豆 わかめ・いわし 赤板 (昆布) (削り節)	米・もち米・米粉 でんぶん・砂糖 ごま・米油	キャベツ・きゅうり・こまつな だいこん・たまねぎ にんじん・えのきだけ しょうが	879	19 (木)	ごはん(減量) ナムル さばの香味焼き	牛乳・わかめ・さば す巻き・ロースハム (ガラスープ) (煮干し)	ちゅうかめん・米・砂糖 ごま・ごま油	こまつな・とうもろこし にんじん・ねぎ・はくさい もやし・しょうが・にんにく	775
4 (水)	とり肉のはちみつレモン焼き ツナコーンサラダ 白菜のクリーム煮 コッペパン	牛乳・大豆 まぐろ油づけ ベーコン・とり肉	パン・小麦粉 さつまいも じゃがいも・砂糖 はちみつ・米油 バター	キャベツ・きゅうり・こまつな たまねぎ・とうもろこし にんじん・はくさい・レタス	737	20 (金)	ひじきとチーズのハンバーグ きくらげのサラダ コッペパン	牛乳・白いんげん豆 豆腐・ひじき まぐろ油づけ・牛肉 ぶた肉・ベーコン たまご・チーズ	パン・パン粉 じゃがいも でんぶん・砂糖 ごま・ごま油・米油	キャベツ・きゅうり・たまねぎ トマト・にんじん・パセリ 赤ピーマン・きくらげ トマトピューレ しょうが・にんにく	742
5 (木)	ひじきごはん おかかあえ 千草焼き さつまいものみそ汁 さつまいものみそ汁	牛乳・大豆・厚揚げ 油揚げ・からあげ おから・ひじき かつお節・とり肉 たまご・みそ (煮干し)	米・さつまいも 砂糖・ごま油・米油	こんにゃく・えだまめ キャベツ・こまつな・だいこん たまねぎ・にんじん・しょうが おから・ひじき かつお節・とり肉 たまご・みそ (煮干し)	760	24 (火)	封を開けるだけで食べられます。 非常食用カレー	牛乳・からあげ・おから 高野豆腐・わかめ ひじき・みそ・ぶた肉 まぐろ油づけ・ベーコン たまご・(煮干し)	非常食用カレー 小麦粉・じゃがいも 砂糖・米油	えだまめ・かんぴょう 切干だいこん・たまねぎ にんじん・ねぎ 干しいたけ	927
6 (金)	レバーのバーベキューソース フレンチサラダ ベジタブル豆乳リゾット アップルパン	牛乳・豆乳・ぶた肉 とり肉・とりレバー (ガラスープ)	パン・米・大麦 米粉・でんぶん・砂糖 ドライアップル 米油・バター	キャベツ・きゅうり・たまねぎ とうもろこし・にんじん パセリ・レタス・りんごソース レモン・しめじ・しょうが にんにく	718	25 (水)	ホキのアーモンドあえ 大根のごまサラダ コッペパン	牛乳・わかめ・ホキ とり肉 (ガラスープ)	パン・小麦粉 さといも・でんぶん 砂糖・ごま アーモンド・ごま油 米油	きゅうり・だいこん・たまねぎ とうもろこし・ミニトマト にんじん・パセリ・レタス レモン	704
9 (月)	ごはん 磯香あえ 高野豆腐と豚肉の揚げ煮 白玉団子汁 カルシウムの日	牛乳・油揚げ 高野豆腐・のり ぶた肉・たまご (煮干し) (削り節)	米・小麦粉 白玉団子・でんぶん 砂糖・米油	こまつな・だいこん・たまねぎ にんじん・ねぎ・はくさい もやし・干しいたけ・しょうが	783	26 (木)	レモンドレッシングサラダ 大根ピラフ じゃがいものチーズ焼き コンソメスープ	牛乳・大豆 レンズ豆・ぶた肉 ベーコン・とり肉 チーズ	米・麦・じゃがいも 砂糖・オリーブオイル 米油・バター	かぶ・キャベツ・きゅうり こまつな・だいこん・たまねぎ にんじん・はくさい・パセリ レタス・レモン・しめじ	716
10 (火)	ごはん かぶの酢の物 たいのみそマヨ焼き 白菜のそぼろ汁 いもたき	牛乳・大豆・豆腐 わかめ・たい・ちくわ ぶた肉・みそ (昆布) (削り節)	米・でんぶん・砂糖 米油・マヨネーズ	かぶ・きゅうり・こまつな たまねぎ・にんじん・ねぎ はくさい・もやし・えのきだけ しいたけ・しょうが	703	27 (金)	チキンのアヒージョ グリーンサラダ コッペパン	牛乳・わかめ ぶた肉・とり肉 たまご	パン・さつまいも じゃがいも でんぶん・砂糖 オリーブオイル 米油・チョコクリーム	えだまめ・キャベツ・きゅうり たまねぎ・にんじん・パセリ ビーマン・レタス えのきだけ・にんにく	754
12 (木)	ごはん 白菜のごまあえ 大豆とえつのつくね揚げ いもたき FC今治コラボ給食	牛乳・大豆・豆腐 厚揚げ・えぞすりみ とり肉・たまご (煮干し)	米・パン粉 さといも・でんぶん 砂糖・ごま・米油	こんにゃく・きゅうり・ごぼう たまねぎ・にんじん・ねぎ はくさい・もやし・干しいたけ	788						
13 (金)	キャロチーとりかつ みそドレッシングサラダ IMABARI ORGANIC 冬野菜のトマト煮 バーガーパン オーガニックビレッジ推進事業	牛乳・大豆・ぶた肉 とり肉・たまご 粉チーズ・みそ	パン・小麦粉 パン粉・さつまいも じゃがいも・砂糖 オリーブオイル 米油・みかんゼリー	キャベツ・きゅうり・こまつな だいこん・たまねぎ・トマト にんじん・はくさい プロッコリー・にんにく	747						
16 (月)	れんこんの塩レモンきんぴら きびなごの青のリフライ すき焼き i.i.imabariブランド給食	牛乳・厚揚げ 青のり粉・きびなご ぶた肉 (昆布) (削り節)	米・麦・小麦粉 パン粉・砂糖 オリーブオイル 米油	糸こんにゃく・ごぼう だいこん・たまねぎ にんじん・白ねぎ・はくさい れんこん・プロッコリー レモン・しいたけ・しょうが	814						
17 (火)	ごはん 即席漬け 五目卵焼き 厚揚げとじゃがいものうま煮	牛乳・大豆・厚揚げ ひじき・かつお節 ぶた肉・とり肉 たまご	米・じゃがいも 砂糖・ごま・米油 マヨネーズ	こんにゃく・えだまめ キャベツ・きゅうり 切干だいこん たくあんづけ・たまねぎ にんじん・ねぎ はくさい・干しいたけ	788						

1年の幸福を願う「節分」の行事

立春の前日に当たる節分には、古くから、豆まきをしたり、ヒイラギイワシ(ヤイカラガシ)を玄関に飾ったりして、病気や災難を起こす“鬼(邪氣)”を追い払い、1年の無事や幸福を願う風習があります。最近では、「恵方巻き」が店頭をにぎわすようになりましたが、もともと全国的な風習ではなく、江戸時代に大阪の商人が商店繁盛祈願のために行っていた風習が始まりとされています。(※諸説あります)



2月3日 節分



恵方巻き

太巻きし。その年の歳神様がいるとされる“恵方”を向き、願い事を思い浮かべながら、無言で丸かじりします。



引用:学校給食2026年1月号