



令和8年 2月 給食献立表



大田区立田園調布小学校

| 日 | 曜 | 主食・主菜 | 副菜・デザート | 牛乳 | (赤の食品) 血や肉になる | (黄の食品) 熱や力になる | (緑の食品) 体の調子を整える | ひとこと |
|------------|---|------------------------------------|------------------------------|---------|--|--------------------------------------|--|--|
| 2 | 月 | たいめし 5年生ぎょしょく出前授業 | たいのあら汁 じゃが芋のうま煮 りんごゼリー | ○ 牛乳 | タイ どうふ みそ かいそう 牛乳 | 米 さとう ジャガイモ 牛乳 | しょうが にんじん ごぼう 長ねぎ はくさい こまつな たまねぎ さやいんげん りんごジュース |  今月の給食目標 |
| 3 | 火 | スタミナ丼 みそ汁の具人気投票 本校上位 | みそ汁 黒糖大豆 行事食～節分～ | ○ 牛乳 | ぶたにく どうふ あぶらあげ みそ わかめ 大豆 牛乳 | 米 麦油 さとう かたくり粉 牛乳 | にんにく しょうが たまねぎ にんじん ピーマン 長ねぎ | ★寒さに負けない 食事をしよう 低) 栄養を考えて食事をしよう。 |
| 4 | 水 | 五目あんかけそば 大田区発祥メニュー ～たこぺったん～ | たこぺったん | ○ 牛乳 | ぶたにく ちくわ タコ どうゆう かつお節 牛乳 | ちゅうかめん 油 かたくり粉 小麦粉 牛乳 | しょうが にんにく にんじん たまねぎ はくさい こまつな 長ねぎ キャベツ ホールコーン | 中) 体によい食品の組み合わせを考えて食事をしよう。 |
| 5 | 木 | ミルクパン とり肉のクリーム煮 行事食～海苔の日～ | グリーンサラダ くだもの | ○ 牛乳 | とりにく いんげん豆 牛乳 | ミルクパン 油 じゃが芋 米粉 牛乳 | にんじん たまねぎ マッシュルーム コーン キャベツ キュウリ ブロッコリー こまつな くだもの | 高) 健康ながらだ作りを考えて自分に合った食事をしよう。 |
| 6 | 金 | 海苔の佃煮ごはん ブリの香味あげ | けんちん汁 煮びたし | ○ 牛乳 | のり かつお節 とりにく あぶらあげ ブリ 牛乳 | 米 麦油 水あめ 油 じゃが芋 牛乳 | ごぼう にんじん だいこん えのき 長ねぎ しょうが こんにゃく かたくり粉 牛乳 | |
| 9 | 月 | カレーうどん | こぎつねサラダ 大学芋 | ○ 牛乳 | ぶたにく かつお節 あぶらあげ 牛乳 | 油 うどん かたくり粉 ごま さとう さつまいも 水あめ | しょうが たまねぎ にんじん 長ねぎ こまつな キャベツ もやし | 大田区学校給食週間 |
| 10 | 火 | レモントースト とり肉のトマト煮 | クリトンサラダ | ○ 牛乳 | とりにく ひよこ豆 牛乳 | 食パン バター グラニュー糖 油 じゃが芋 さとう | レモン しょうが にんにく セロリ たまねぎ マッシュルーム トマト缶 ピーマン キャベツ はくさい キュウリ にんじん コーン | 1月24日から2月6日までが「大田区学校給食週間」です。2月は、大田区発祥の「たこぺったん」や、2月6日の「海苔の日」にちなみ、海苔をたっぷり使った手作りの「海苔の佃煮」を出します。大田区では昔から海苔の養殖や製造販売が盛んでした。今でも、大森地区には、たくさんの海苔の販売業者があります。 |
| 12 | 木 | ハヤシライス | ビーンズサラダ | ○ 牛乳 | ぶたにく 大豆 牛乳 | 米 麦油 さとう 米粉 | しょうが にんにく セロリ にんじん たまねぎ マッシュルーム キャベツ えだまめ コーン | |
| 13 | 金 | マー婆ーどうふ丼 | こんにゃくサラダ くだもの | ○ 牛乳 | ぶたにく みそ とうふ 牛乳 | 米 麦油 かたくり粉 こんにゃく さとう | にんにく しょうが にんじん たまねぎ 長ねぎ にら キャベツ キュウリ くだもの | |
| 14 | 土 | ごはん やきのり ギンダラの西京焼き | とん汁 おひたし | ○ 牛乳 | のり ぶたにく あぶらあげ みそ ギンダラ かつお節 牛乳 | 米 麦油 じゃが芋 こんにゃく さとう | にんじん だいこん ごぼう えのき 長ねぎ しょうが ほうれん草 はくさい | |
| 17 | 火 | ハムチーズトースト ポークピーンズ | フルーツヨーグルト | ○ 牛乳 | ハム チーズ ベーコン 大豆 ぶたにく きんとき豆 ヨーグルト 牛乳 | 食パン 油 さとう ジャガイモ 米粉 | にんにく しょうが セロリ トマト缶 マッシュルーム にんじん たまねぎ ピーマン もも缶 イヨカン缶 レモン | |
| 18 | 水 | ごはん サケの南部焼き | じゃが芋のそぼろ煮 かいそうサラダ | ○ 牛乳 | サケ ぶたにく かいそう 牛乳 | 米 麦油 ごま 油 ジャガイモ 牛乳 | しょうが にんじん たまねぎ しいたけ さやいんげん キャベツ きゅうり コーン | 6年生提案メニュー |
| 19 | 木 | 長崎チャンポン 長崎県の料理 | ごぼうのからあげ くだもの | ○ 牛乳 | ぶたにく イカなると 牛乳 | ちゅうかめん 油 かたくり粉 | にんにく しょうが にんじん たまねぎ しいたけ もやし キャベツ こまつな ごぼう くだもの | 6年生が家庭科の学習で考えた献立が2・3月の給食に出ます。お楽しみに! |
| 20 | 金 | 親子丼 | いなか汁 くだもの | ○ 牛乳 | とりにく たまご あぶらあげ みそ 牛乳 | 米 麦油 かたくり粉 油 じゃが芋 こんにゃく | たまねぎ ごぼう にんじん だいこん えのき 長ねぎ こまつな くだもの | ◇くだものは、 かんきつ類やいちごなど季節のものを使います。 |
| 24 | 火 | ごはん ホイコーロー ^{6年生提案メニュー} | わかめとたまごのスープ さつまいものごまだんご | ○ 牛乳 | ぶたにく みそ わかめ たまご いんげん豆 牛乳 | 米 麦油 かたくり粉 さつまいも 白玉粉 ごま | にんにく しょうが にんじん たまねぎ キャベツ ピーマン えのき 長ねぎ こまつな | ◇材料の都合で献立を変更することがあります。 |
| 25 | 水 | ゴールデントースト ポトフ | ペンネソテー | ○ 牛乳 | ぶたにく | コッペパン バター はちみつ 油 じゃが芋 マカロニ | にんじん たまねぎ キャベツ しょうが にんにく マッシュルーム ピーマン | ◇今月の平均栄養価 エネルギー 610kcal たんぱく質 23.6g カルシウム 329mg |
| 26 | 木 | ごはん サバのみそ煮 ^{6年生提案メニュー} | はくさいのみそ汁 もやしサラダ | ○ 牛乳 | あぶらあげ みそ サバ 牛乳 | 米 麦油 油 | はくさい だいこん こまつな 長ねぎ しょうが もやし にんじん キュウリ にんにく | 食塩相当量 2.1g ◇給食の回数 18回 |
| 27 | 金 | きんぴらごはん 肉じゃが | カレーピーンズ くだもの | ○ 牛乳 | ぶたにく 大豆 牛乳 | 米 もち米 麦油 さとう ジャガイモ こんにゃく かたくり粉 | ごぼう にんじん れんこん たけのこ たまねぎ しいたけ さやいんげん くだもの | 3月の献立表は 3月2日に配布します。 |
| 3/2 (月) | | 高野どうふのそぼろ丼 | ワンタンスープ くだもの | ○ 牛乳 | とりにく こうやどうふ ぶたにく | 米 麦油 さとう ワンタンの皮 牛乳 | しょうが にんじん たまねぎ しいたけ さやいんげん だいこん もやし 長ねぎ チンゲン菜 くだもの | |