

2月献立表

2026年 2月

大田区立貝塚中学校

日	主食	牛乳	おかず	赤の仲間 血や肉になる	黄の仲間 熱や力の元になる	緑の仲間 体の調子を整える	1人分 - (Kcal) たんぱく質 (g)
2月	ごはん 海苔の佃煮	○	信田煮(しのだに) 野菜のごま酢あえ かぶのすまし汁	刻みのり 牛乳 油揚げ 豚肉(焼肉) 鶏肉(焼肉) 豆腐 削り節(だし) 豆腐(木綿豆腐)	米 麦 三温糖 水あめ でん粉 砂糖 ごま油 白いりごま	しょうが ねぎ 干しいたけ もやし 白菜 にんじん きゅうり えのきたけ かぶ かぶの葉	754
	初午(はつうま) 行事食						27.8
3火	大豆入り 混ぜご飯	○	いわしのさんが焼き 人気食材のみそ汁	鶏肉(薄切り) 大豆 干ひじき 油揚げ 牛乳 いわしすり身 豚肉(焼肉) 赤みそ 鶏卵 焼きのり 生わかめ 豆腐 白みそ 削り節(だし) 油揚げ	米 米ぬか油 砂糖 生パン粉 三温糖	しょうが にんじん 筍 つきこんにゃく 干しいたけ さやいんげん ねぎ 白菜 キャベツ	759
	福 節分行事食、みそ汁具材アンケート上位献立						33.7
4水	チンジャオ ロース丼	○	トマトと卵のスープ 果物(柑橘もしくはみかん予定)	豚肉(細切り) 牛乳 鶏肉(薄切り) 白いんげん豆(乾) 鶏卵	米 麦 サラダ油 砂糖 でん粉 じゃがいも ごま油 オリーブ油	しょうが にんにく 筍 たまねぎ ピーマン 赤ピーマン にんじん えのきたけ トマト缶 小松菜 果物(柑橘もしくはみかん予定)	794
	東邦大学連携献立【減塩】						30.0
5木	★ジャージャー麺	○	ビーンズポテト ★サイダーボンチ	豚肉(焼肉) 大豆 赤みそ 八丁味噌 牛乳 大豆	蒸し中華麺 ごま油 サラダ油 砂糖 でん粉 油 じゃがいも	にんにく しょうが たまねぎ にんじん 筍 干しいたけ ねぎ もやし きゅうり 黄桃缶 みかん缶 バイン缶	829
	★3年生【麺】部門1位、全学年【デザート】部門1位						30.4
6金	ごはん	○	チキン南蛮 磯の香和え さぶ汁	牛乳 鶏肉 鶏卵 調理用牛乳 刻みのり かまぼこ 豆腐(木綿豆腐) 削り節(だし)	米 麦 油 でん粉 砂糖 マヨネーズ(乳・卵不使用) さつまいも	しょうが たまねぎ パセリ ほうれんそう にんじん もやし キャベツ だいこん ねぎ 小松菜	836
	宮崎県の郷土料理紹介献立、海苔の日						27.4
9月	ごはん	○	お熟入り肉豆腐 お浸し 果物(柑橘もしくはみかん予定)	牛乳 豚肉 焼き豆腐 削り節(だし)	米 麦 サラダ油 車麴 三温糖 ごま油 砂糖 白いりごま	しょうが にんじん たまねぎ しらたき ねぎ さやいんげん キャベツ ほうれんそう もやし 果物(柑橘もしくはみかん予定)	763
							28.5
10火	黒砂糖パン	○	手作りのソーセージ ジャーマンポテト アイントプフ(野菜スープ)	牛乳 豚肉(焼肉) 調理用牛乳 ベーコン ウィンナー レンズまめ(乾)	黒砂糖コッペパン 砂糖 水あめ 生パン粉 サラダ油 じゃがいも オリーブ油	にんにく しょうが セロリー たまねぎ にんじん むき枝豆 かぶ かぶの葉	709
	3年生給食提供なし、ドイツ料理紹介献立						32.3
11水	建国記念日						
12木	ごはん	○	魚のアーモンドがらめ 茎わかめの和風和え けんちん汁	牛乳 魚(60g) くきわかめ 油揚げ 豆腐 削り節(だし)	米 麦 油 でん粉 砂糖 アーモンド ごま油 さといも	キャベツ もやし きゅうり ホールコーン缶 だいこん にんじん こんにゃく 小松菜	783
							30.7
13金	パンネ アラビアータ	○	糸寒天サラダ ティラミス風デザート	豚肉(焼肉) ベーコン 粉チーズ 牛乳 糸寒天 クリームチーズ 調理用牛乳	パンネ オリーブ油 三温糖 油 砂糖 マジマロ(加熱用)	にんにく たまねぎ マッシュルーム缶 トマト缶 キャベツ きゅうり にんじん	707
	2年生給食提供なし						27.1
16月	さつま芋ごはん	○	鱈のちり鍋風 五目さんぴら 果物(柑橘もしくはみかん予定)	牛乳 たら角切り 鶏肉(薄切り) 豆腐(木綿豆腐) 削り節(だし) 昆布(だし) 豚肉(細切り)	米 さつまいも 黒いりごま 油 でん粉 ごま油 砂糖 白いりごま	しょうが にんじん だいこん 白菜 ねぎ えのきたけ ごぼう つきこんにゃく 筍 果物(柑橘もしくはみかん予定)	775
							32.7
17火	長崎ちゃんぽん	○	花野菜サラダ カステラ風ケーキ	豚肉(薄切り) なたと いか むきえび 調理用牛乳 牛乳 大豆 鶏卵	冷凍ちゃんぽん ごま油 ラード じゃがいも 砂糖 油 強力粉 薄力粉 グラニュー糖 はちみつ	しょうが にんにく たまねぎ にんじん もやし キャベツ 干しいたけ ねぎ セロリ ホールコーン缶 さやえんどう ブロッコリー カリフラワー	747
	長崎県の郷土料理 紹介献立						27.8
18水	ごはん	○	鯖の味噌煮 白菜の和え物 むらくも汁	牛乳 鯖(60g) 赤みそ 油揚げ 豆腐 鶏卵 削り節(だし)	米 麦 砂糖 でん粉 ごま油 サラダ油 白いりごま	しょうが ねぎ 白菜 ほうれんそう にんじん たまねぎ えのきたけ 小松菜	761
							32.0
19木	キムチ炒飯	○	バリバリひじき(春巻き) トックスープ	豚肉(薄切り) 牛乳 干ひじき ダイスキーズ 生わかめ	米 おおむぎ(押麦) ごま油 ソイレブール 砂糖 油 でん粉 白いりごま 薄力粉 春巻きの皮 トック	しょうが にんにく たまねぎ にんじん 筍 干しいたけ ピーマン 白菜キムチ漬 白菜 えのきたけ ねぎ	738
							22.7
20金	みそカツ丼	○	青菜浸し 桜麴入りすまし汁	豚肉 鶏卵 赤みそ 牛乳 生わかめ 削り節(だし)	米 麦 油 薄力粉 生パン粉 ソフ トパン粉 ごま油 三温糖 白いりごま サラダ油 砂糖 桜型生麴	にんにく キャベツ 小松菜 にんじん もやし だいこん 筍 ねぎ	857
	受験生応援献立						30.0
23月	天皇誕生日						
24火	ナン	○	バターチキンカレー 豆豆サラダ 果物(いちご予定)	牛乳 鶏肉(角切り) プレーンヨーグルト 生クリーム ひよこまめ(ゆで) 大豆	ナン(乳・卵不使用) 砂糖 サラダ油 三温糖 薄力粉 バター 油	にんにく しょうが たまねぎ にんじん トマト缶 きゅうり きゅうりピクルス(ｽｲｰﾄ型) ﾚｰｽﾞ セロリー ホールコーン缶 キャベツ 果物(いちご予定)	729
							27.5
25水	定期考査1日目(給食なし)						
26木	定期考査2日目(給食なし)						
27金	ホイコーロー丼	○	えのきのスープ 果物(りんご予定)	豚肉(薄切り) 赤みそ 牛乳	米 麦 サラダ油 油 砂糖 でん粉	にんにく しょうが たまねぎ にんじん 筍 キャベツ ねぎ えのきたけ 干しいたけ もやし 白菜 小松菜 果物(りんご予定)	780
	定期考査3日目(給食提供あり)						26.9

★マークはリクエスト給食アンケート1位の料理です。

※食材の都合により、献立を一部変更する場合があります。ご了承ください。