


令和8年2月分学校給食献立表

豊橋市曙学校給食センター

日曜日	曜日	配膳例	食品の種類と体内でののはたらき								エネルギー(kcal) 小学校 中学校	メモらん
			献立名	①主に体の組織をつくる食品群		②主に体の調子を整える食品群		③主にエネルギーになる食品群				
				1群	2群	3群	4群	5群	6群			
				魚・肉・卵 大豆・大豆製品	牛乳・乳製品 小魚・海そう	緑黄色野菜	その他の野菜 果物	米・パン・めん いも・砂糖	油脂 (種実)			
2月		ごはん	牛乳	節分豆	節分豆(大豆)	牛乳			ごはん		669 844	節分豆：2月3日は節分
		いわしのかば焼き		いわし			キャベツ、えだまめ	でん粉、砂糖	なたね油			
		そえやさい				にんじん、さやいんげん	たまねぎ、こんにゃく	米油	米油			
3火	皿	サンドイッチロール	牛乳			牛乳			サンドイッチロール		655 753	サンドイッチロール：小麦粉は50%愛知県産
		いよかん					いよかん					
		スラッピージョー		豚肉	にんじん	たまねぎ	レンズ豆、砂糖、でん粉	米油				
4水		やさいスープ		ウインナーソーセージ	にんじん、パセリ	キャベツ	じゃがいも	米油				
		ごはん	牛乳	小魚	牛乳、小魚		ごはん					
		中華サラダ	P塩中華ドレッシング	豚肉	にんじん、さやえんどう	キャベツ、コーン、きゅうり	砂糖、でん粉	塩中華ドレッシング				
5木		酢豚					たまねぎ、たけのこ、れんこん、しいたけ	なたね油、米油				
		麦ごはん	牛乳	わかめとじゃこのふりかけ	牛乳、わかめとじゃこのふりかけ		麦ごはん					
		にしのしょうが煮		にしん		しょうが						
6金		そえやさい		とり肉	にんじん、さやいんげん	こんにゃく、ごぼう、れんこん、たけのこ、しいたけ	さといも、砂糖	米油				
		筑前煮						米油				
		ごはん	牛乳	とり肉、とりレバー		たまねぎ	ごはん					
9月		レバー入りつくね(小2こ、中3こ)			にんじん	キャベツ	米油					
		そえやさい		豚肉、生揚げ	にんじん、さやいんげん	こんにゃく、だいごん、しょうが	砂糖	米油				
		生揚げとだいごんのいため煮										
10火	皿	ごはん	牛乳	牛乳			ごはん					
		さげの塩焼き		さげ			キャベツ、きゅうり、福神漬	さといも、砂糖	ごま			
		福神漬あえ		とり肉、生揚げ、揚げはんぺん、赤みそ	にんじん、さやいんげん	だいごん、れんこん	だいたいごん、れんこん	ごま				
12木	皿	ごまみそ煮										
		ナン型ロールパン	牛乳	ナン型ロールパン			ナン型ロールパン	コンクリートドレッシング	米油			
		やさいサラダ	P塩中華ドレッシング	豚肉、大豆	ブロッコリー	キャベツ、コーン	じゃがいも、ひよこ豆	バーム油				
13金	皿	米粉キーマカレー		豚肉、大豆	にんじん、トマト	にんにく、たまねぎ、グリーンピース	砂糖、米粉	米油				
		お米のババア(みかんソース)		豆乳	みかん	みかん						
		ソフトめん	牛乳	ソフトめん			小麦粉	なたね油				
16月		かぼちゃコロッケ			かぼちゃ		キャベツ、えだまめ	砂糖、でん粉				
		やさいソテー		豚肉、とりレバー、赤みそ	にんじん	たまねぎ、しょうが	小麦粉	なたね油				
		肉みそかけ			にんじん、葉ねぎ	キャベツ、えだまめ	砂糖、でん粉	ごま油、米油				
17火		麦ごはん	牛乳	牛乳			麦ごはん					
		豚キムチ丼		豚肉	チンゲンサイ	にんにく、しょうが、白菜キムチ、れんこん、根菜ねぎ	砂糖	米油				
		中華卵スープ		ベーコン、卵	にんじん、葉ねぎ	たまねぎ、たけのこ、コーン	でん粉	米油				
18水		ガトーショコラ		豆乳			砂糖、米粉	米油				
		ごはん	牛乳	しそひじきの佃煮	牛乳、しそひじきの佃煮		ごはん	小麦粉	なたね油			
		キャベツミンチカツ		豚肉、とり肉		キャベツ	砂糖	ごま				
19木	皿	ごまあえ			にんじん、ほうれんそう	はくさい	砂糖	ごま				
		けんちん汁		豆腐、油揚げ	にんじん、葉ねぎ	だいごん、ごぼう、えのきたけ	さといも	ごま油				
20金		ごはん	牛乳	牛乳			ごはん、コーヒー糖					
		厚焼卵		卵								
		赤しそあえ			ごまつな、赤しそ	もやし						
21火		すき焼き		牛肉、白はんぺん、焼豆腐		こんにゃく、根菜ねぎ、はくさい	ふ、砂糖	米油				
		麦ごはん	牛乳	牛乳			麦ごはん					
		ひじきとツナのそぼろ丼		まぐろ	にんじん、さやいんげん	コーン、しょうが	砂糖	米油				
22水		あわせみそ汁		豆腐、油揚げ、とり肉、赤みそ、白みそ	ごまつな	だいごん、ごぼう						
		はるみみかん				はるみみかん						
23木	皿	サンドイッチパンズ	牛乳	牛乳			サンドイッチパンズ					
		フィッシュバーガー(たらフライ)	ケチャップソース	たら			小麦粉	なたね油				
		フィッシュバーガー(ゆでやさい)				キャベツ						
24火		かぼちゃのポタージュスープ		生クリーム、調理用牛乳	にんじん、かぼちゃ、パセリ	たまねぎ	じゃがいも、白いんげん豆	米油				
		ごはん	牛乳	牛乳			ごはん					
		すりみ入りコーンしゅうまい(小1こ、中2こ)	Pしょうゆ	たら		コーン、たまねぎ	小麦粉					
25水		ゆでやさい			にんじん	もやし	砂糖、でん粉	ごま油、米油				
		マーボー豆腐		豚肉、とりレバー、豆腐、大豆、赤みそ	葉ねぎ	しょうが、にんにく、たまねぎ、しいたけ、たけのこ						
26木		(小)ごはん(中)赤飯	牛乳	(小)角チーズ	牛乳、(小)チーズ		(小)ごはん、(中)赤飯					
		一口カツ		Pソース	豚肉		小麦粉	なたね油				
		ゆでやさい				キャベツ						
27金		すまし汁		豆腐、梅かまぼこ	にんじん、みつば	たまねぎ、たけのこ、えのきたけ						
		(中)お祝いケーキ		(中)豆乳		(中)いちご	(中)砂糖、(中)米粉					
28火		ごはん	牛乳	牛乳			ごはん					
		さばのてり焼き		さば			砂糖					
		切干しだいごんのいため煮		ちくわ	にんじん、さやいんげん	切干しだいごん	米油					
29水		飛鳥汁(牛乳入り)		とり肉、生揚げ、白みそ	にんじん、ごまつな	はくさい、ごぼう、ぶなしめじ						
		ごはん	牛乳	牛乳								
		青じそ春巻		とり肉	青じそ	もやし	ごはん	なたね油				
30木		もやしいため					小麦粉	米油				
		中華いため煮		豚肉、うずら卵、生揚げ	にんじん、チンゲンサイ	たまねぎ、はくさい、たけのこ、きくらげ	でん粉	ごま油、米油				
31金		ミルクロール	牛乳	牛乳			ミルクロール					
		ハンバーグのワインソースかけ		豚肉、とり肉		たまねぎ	砂糖、でん粉					
		えだまめとコーンのソテー				コーン、えだまめ	米油					
1月		ABCマカロニスー		とり肉	にんじん、チンゲンサイ	キャベツ、たまねぎ	マカロニ、じゃがいも	米油				

- 献立は都合により変更する場合もあります。
- スプーンマーク  はスプーンをつけます。
- 献立名の㊟は学校へ直送します。
- 小学校のエネルギー(kcal)は、中学年の量を表示しています。
- P(パック)…卓上調味料のことで、各学級1本です。
- 太文字は愛知県産の予定です。

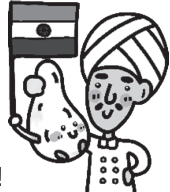
28品目のアレルゲンを含む商品の情報は裏面に表示しています。28品目以外のアレルゲンを含む食品の情報が
必要な場合は、担当給食センターか保健給食課にてご確認ください。

※この面は、すべての食品が表示されているわけではありません。(加工品で配合割合が少ない食品は表示されていません。)
※この面は、すべての調味料が表示されているわけではありません。
※同じ献立名でも使用する食品が異なる場合があります。裏面をご確認ください。

毎月19日は
『食育の日～うちでごはんの日』です

食べて応援!アジア・アジアパラ競技大会応援献立

アジア・アジアパラ競技大会とは、4年に一度、アジアの45の
国と地域が参加するアジア最大のスポーツの祭典です。2026年
には、名古屋市や愛知県の各所をはじめとした7都府県で「愛知・
名古屋2026年大会が開催されます。
大会に向けてアジアの国や地域についてより興味を
もってもらうため、学校給食
でアジア料理を提供します。
2月はインド共和国(通称：
インド)の料理です。
給食を通じてアジアについて
知り、大会を応援しましょう!



2月に提供される 酢豚、肉じゃが、
スラッピージョーなどの調理風景の動画を掲載中!
ぜひご覧ください!



保健給食課HP



保健給食課公式YouTube

給食についてのご意見、お問い合わせ先
*曙給食センター *保健給食課
☎21-6071 ☎51-2835



2月に使用されるごまつなはすべて豊橋産です。
豊橋市は全国でも有数のごまつなの産地です。



2月の郷土料理「飛鳥汁」

2月の給食で提供される「飛鳥汁」とは、鶏肉や野菜
を牛乳とだし汁で煮込んだ奈良県の郷土料理です。
△飛鳥汁には、牛乳が使用されています。乳アレルギー
をお持ちの方はご注意ください。

