



2月 中学校給食献立表

春日井市教育委員会
学校給食課

今月の献立目標 寒さに負けない食事をとろう


日 曜	献立名	主 な 材 料 と そ の 働 き					
		赤 体をつくる		緑 体の調子を整える		黄 体を動かすエネルギーになる	
		1群	2群	3群	4群	5群	6群
		魚・肉・卵・大豆など タンパク質	牛乳・小魚・海藻など 無機質	緑黄色野菜	その他の野菜・果物・きのこ ビタミン・無機質	米・パン・めん・いもなど 炭水化物	油脂・種実など 脂質
2月	玄米ごはん 牛乳		牛乳			米 玄米	
	豆乳汁	豆腐 豆乳 合わせみそ		にんじん	大根 ごぼう えのきたけ ねぎ		
	まぐろの甘辛煮	まぐろ油漬け			キャベツ しょうが	砂糖	
	きざみたくあん				大根	砂糖	
	手巻きのり		のり				
① 3月 火	ごはん 牛乳		牛乳			米	
	おとしこし	ちくわ 油揚げ		にんじん	大根 れんこん	さといも 砂糖	
	いわしのしょうが煮	いわし			しょうが		
4月 水	節分豆	大豆					
	サンドイッチロールパン 牛乳		牛乳			パン	
	ドライカレー	豚肉 牛肉 大豆		にんじん ピーマン トマト	たまねぎ マッシュルーム いちじく にんにく	カレールウ	
	パンブキンコロツケ	鶏肉		かぼちゃ		パン粉	米油
	ポイルキャベツ				キャベツ		
5月 木	小袋ドレッシング						ドレッシング
	麦ごはん 牛乳		牛乳			米 大麦	
	ピリ辛スープ	豚肉 豆腐 白みそ		にんじん にら	はくさい たまねぎ えのきたけ にんにく		ごま油
	チキンアドボ	鶏肉 うずら卵		にんじん	たまねぎ にんにく	じゃがいも 砂糖 でん粉	
6月 金	ごはん 牛乳		牛乳			米	
	八宝菜	いか 豚肉		にんじん 小松菜	キャベツ たまねぎ たけのこ	でん粉 砂糖	ごま油
	揚げぎょうざ(3個)	豚肉			キャベツ たまねぎ	小麦粉	米油
	レンコンの青のり和え		青のり		れんこん	砂糖	ごま油
9月	ごはん 牛乳		牛乳			米	
	鶏団子汁	鶏肉 豆腐		にんじん	大根 ねぎ	でん粉	
	ちくわのカレー揚げ(3個)	ちくわ				小麦粉 でん粉	米油
	納豆	納豆					
10月 火	麦ごはん 牛乳		牛乳			米 大麦	
	豚汁	豆腐 豚肉 豆みそ		にんじん	大根 ねぎ	さといも	
	ひじき入り親子そばろ	卵 鶏肉	ひじき	にんじん	たまねぎ 枝豆	砂糖	米油
	型抜きチーズ		チーズ				
12月 木	わかめごはん はっこう乳		わかめ はっこう乳			米	
	大根と豚肉の煮物	豚肉 うずら卵		にんじん さやいんげん	大根	さといも 砂糖	
	ごぼうサラダ	まぐろ油漬け		にんじん	ごぼう きゅうり とうもろこし	砂糖	白ごま ごま油
	スライスパン 牛乳		牛乳			パン	
13月 金	クリームコーンシチュー	鶏肉	牛乳 チーズ 脱脂粉乳	にんじん パセリ	たまねぎ とうもろこし	じゃがいも ホワイトルウ	
	ハンバーグのトマトソースかけ	鶏肉 豚肉		トマト	たまねぎ	砂糖 でん粉	
	大豆チョコクリーム	大豆				砂糖	大豆油 ココア
	麦ごはん 牛乳		牛乳			米 大麦	
① 16月	けの汁	大豆 高野豆腐 油揚げ 合わせみそ		にんじん	大根 ごぼう こんにゃく		
	肉野菜いため	豚肉		にんじん さやいんげん	たまねぎ もやし しょうが にんにく	砂糖 でん粉	米油
	にんじんとみかんのゼリー			にんじん	みかん	砂糖	
	ごはん 牛乳		牛乳			米	
17月 火	いも子汁	牛肉		にんじん	ごぼう こんにゃく ねぎ えのきたけ	さといも	
	さわらの天ぷら(3個)	さわら				小麦粉 でん粉	米油 菜種油
	菜花の塩昆布和え		昆布	菜花	キャベツ	砂糖	
	きらず揚げ	おから				小麦粉 砂糖	菜種油
18月 水	ソフトめん 牛乳		牛乳			ソフトめん	
	ジャージャー麺の具	牛肉 豚肉 大豆 豆みそ ハ丁みそ		にんじん	たまねぎ たけのこ ねぎ しいたけ しょうが にんにく	砂糖 でん粉	
	ブロッコリーとツナのサラダ	まぐろ油漬け		ブロッコリー	きゅうり とうもろこし	砂糖	オリーブ油
	ごはん 牛乳		牛乳			米	
19月 木	すきやき	牛肉 焼き豆腐		にんじん	はくさい こんにゃく ねぎ エリンギ	角ふ 砂糖	
	おひたし	かまぼこ	いわし	にんじん ほうれん草	もやし キャベツ	砂糖	白ごま
	ヨーグルト		ヨーグルト				

日 曜	2月 献立名	主 材 料 と そ の 働 き					
		赤 体をつくる		緑 体の調子を整える		黄 体を動かすエネルギーになる	
		1群 魚・肉・卵・大豆など タンパク質	2群 牛乳・小魚・海藻など 無機質	3群 緑黄色野菜	4群 その他の野菜・果物・きのこ ビタミン・無機質	5群 米・パン・めん・いもなど 炭水化物	6群 油脂・種実など 脂質
20 金	ミルクロールパン 牛乳 白菜のクリーム煮 三河赤鶏のチキンカツ	ベーコン 鶏肉	牛乳 牛乳 生クリーム 脱脂粉乳	にんじん	はくさい たまねぎ マッシュルーム エリンギ	パン じゃがいも ホワイトルウ パン粉 小麦粉	米油
㊦ 24 火	麦ごはん 牛乳 スキー汁 いわしのかば焼き	豆腐 豚肉 合わせみそ いわし	牛乳	にんじん	大根 ごぼう ねぎ こんにゃく しょうが	米 大麦 さつまいも 砂糖 でん粉	米油
25 水	ごはん 牛乳 関東煮 愛知のれんこん入り つくね(3個)	うずら卵 ちくわ 鶏肉	牛乳 昆布	にんじん	大根 こんにゃく れんこん たまねぎ	米 さといも 砂糖	
26 木	あいちの米粉パン 牛乳 ポークビーンズ コロコロポテトサラダ	大豆 豚肉 ベーコン まぐろ油漬け	牛乳	にんじん トマト にんじん	たまねぎ グリンピース キャベツ たまねぎ とうもろこし	パン 砂糖 じゃがいも 砂糖	オリーブ油
27 金	麦ごはん 牛乳 中華風卵スープ 高野豆腐のマーボ いよかん	卵 鶏肉 豚肉 高野豆腐	牛乳	チンゲンサイ にんじん にんじん	とうもろこし たまねぎ たまねぎ ねぎ にんにく しょうが いよかん	米 大麦 でん粉 砂糖 でん粉	ごま油

① 都合により献立を変更する場合があります。 ② すべての食材を表記しているものではありません。 ③ 主食となるめん類は前日に製造しています。
④ トマークは、食缶・フライ缶のおかずに、特定原材料8品目（卵・乳・小麦・えび・かに・そば・落花生・くるみ）を使用していない献立です（調味料を除く）。

行事食

3日（火）
おとしこし




節分とは、季節の変わり目である立春・立夏・立秋・立冬の前日のことで、2月3日は「立春の前日」の節分になります。季節の変わり目に邪気を追い払い、無病息災を願う行事です。春日井市の郷土料理である「おとしこし」は、昔の大みそかである節分の日に食べられていて、古くから親しまれてきた料理です。

青森県の郷土料理

16日（月）
けの汁


青森県の津軽地方に伝わる郷土料理です。名前の由来は「粥（かゆ）の汁」がなまって「けの汁」になったと言われています。根菜を中心とした野菜や大豆製品を煮込んで食べる料理で、小正月（1月15日）に一年の無病息災を願って食べられていました。



今月の献立紹介

18日（水）
ジャージャー麺^{めん}の具


めんにつけて食べる料理で、甘辛な肉みそ味です。みそは、愛知県で有名な八丁みそを使用しています。




応募献立

6日（金）
レンコンの青のり和え


《応募者のアピールポイント》
調理ポイントは、レンコンのシャキシャキ感を残すことです。





ブロッコリー

ブロッコリーは花野菜の一種で、小さなつぼみと茎の部分が食べられます。愛知県では、田原市や豊橋市でたくさん作られています。また、ビタミンCを多く含む緑黄色野菜で、体の調子を整えてくれます。



<学校給食費の納期限等のお知らせ>

単価	対象月	納期限・口座振替日	予定金額	給食日数
350円 (保護者負担額 285円)	1月分	令和8年3月2日(月)	4,560円	16日
	2月分	令和8年3月31日(火)	5,130円	18日

※ 口座への入金、納期限（口座振替日）の前日までにお願いします。
※ 給食提供日の4日前（土日祝休日等を除く）までに、欠席等により給食を食べない旨、学校に連絡がない場合は、給食費を請求させていただきます。

眼科 / 小児眼科

 平田眼科

TEL.0568-84-6638

19号沿い 清水屋東

