

令和8年2月分学校給食献立予定表(前半)

鹿児島大学教育学部附属小学校

日	曜	献立名	材料とその働き				エネルギー kcal	たんぱく質 g
			たんぱく質・無機質 からだをつくるもの	炭水化物・脂質 ねつやもからになるもの	ビタミン からだのちようしをどつとつえるもの	調味料ほか		
★ はし	2月	ミルクパン		パン			525	26. 1
		牛乳	牛乳					
		水ぎようざ	ぎようざ(豚肉・鶏肉・大豆たん白・大豆粉)	ぎようざ(小麦粉・植物油脂・砂糖 ・加工でん粉) 緑豆春雨 ごま油	ぎようざ(キャベツ・たまねぎ・しょうが) たまねぎ にんじん もやし チンゲンサイ	ぎようざ(しょうゆ・醸造調味料・食塩・香辛料) うすくちしょうゆ 中華だし 食塩 白こしょう		
		鶏肉のマヨネーズ炒め	鶏肉	サラダ油	たまねぎ ビーマン(緑・赤) 黄パプリカ	ノンエッグマヨネーズ うすくちしょうゆ 食塩 白こしょう		
★ はし	3火	いわしのかば焼きどんぶり	いわし	でん粉 なたね油 砂糖 水あめ ごま 米		こいくちしょうゆ みりん 酒	605	26. 8
		牛乳	牛乳					
		呉汁	大豆 合わせみそ 油揚げ おからパウダー	じゃがいも	だいこん にんじん こんにやく ごぼう 葉ねぎ	かつお節(だし)		
		節分豆	大豆	砂糖 もち米 でん粉 小麦粉 植物油脂				
★ はし	4水	◎くだもの			くだもの		539	23. 0
		◎ごはん		米				
		牛乳	牛乳					
		みそけんちん汁	豆腐 鶏肉 合わせみそ	じゃがいも サラダ油	だいこん にんじん こんにやく ごぼう 葉ねぎ	酒 かつお節(だし)		
★ はし	5木	和風ハンバーグ	ハンバーグ(豆腐・鶏肉・小麦たんぱく)	ハンバーグ(パン粉・砂糖・加工でん粉) 砂糖 でん粉	ハンバーグ(たまねぎ) えのきたけ もやし 葉ねぎ	ハンバーグ(しょうゆ・食塩) こいくちしょうゆ ウスターソース みりん	685	25. 2
		◎米粉入りパン		パン				
		マーシャルビーンズ	大豆粉 脱脂粉乳	食用油脂 砂糖 ぶどう糖		ココアパウダー 食塩 香料		
		牛乳	牛乳					
		肉みそビーフン	豚肉 大豆 赤みそ	ビーフン 砂糖 サラダ油	たまねぎ もやし にんじん 深ねぎ たけのこ チンゲンサイ きくらげ しょうが	うすくちしょうゆ こいくちしょうゆ 酒 中華だし 食塩 白こしょう とうばんじゃん		
		◎蒸ししゅうまい	豆腐 魚すり身 豆乳 大豆たん白 ひじき	小麦粉 加工でん粉 植物油脂 砂糖	たまねぎ にんじん えだまめ とうもろこし	食塩 酵母エキス 発酵調味料 香辛料		
★ はし	6金	◎ボイルキャベツ 1食中華たれ		たれ(砂糖・ぶどう糖果糖液糖)	キャベツ	たれ(酢・しょうゆ・発酵調味料・食塩・甘味料)	627	20. 5
		◎ごはん		米				
		牛乳	牛乳					
		◎春雨スープ	ベーコン	緑豆フレンド春雨	たまねぎ にんじん こまつな きくらげ	うすくちしょうゆ 酒 中華だし 食塩 白こしょう		
		回鍋肉(ホイコーロー)	豚肉(もも・ばら) みそ(赤・合わせ)	でん粉 サラダ油	キャベツ たまねぎ にんじん たけのこ 深ねぎ ビーマン しいたけ にんにく しょうが	てんめんじゃん うすくちしょうゆ 酒 こいくちしょうゆ とうばんじゃん 食塩		
		◎クレープ(ブルーベリー)	豆乳 大豆粉	加工油脂 砂糖・ぶどう糖果糖液糖 麦芽糖 砂糖 植物油 米粉 水あめ 加工でん粉	ブルーベリー果汁 レモン果汁	しょうゆ トレハロース 乳化剤 増粘多糖類 香料		
★ はし	10火	◎手作り抹茶ケーキ	牛乳 鶏卵 小豆甘納豆	小麦粉 砂糖 サラダ油		ベーキングパウダー 重曹 抹茶	749	26. 2
		牛乳	牛乳					
		揚げめんの野菜あんかけ	豚肉 いかに えび あさり かまぼこ	でん粉 ごま油 揚げめん	はくさい たまねぎ にんじん チンゲンサイ もやし たけのこ きくらげ しょうが にんにく	鶏がらスープ うすくちしょうゆ こいくちしょうゆ みりん 酒 食塩 白こしょう		
		みかんジュース			みかんジュース			
★ はし	12木	◎きなこ揚げパン	きなこ	砂糖 なたね油 パン		食塩	601	25. 8
		牛乳	牛乳					
		鮭のクリーム煮	牛乳 鮭 生クリーム 粉チーズ 脱脂粉乳	じゃがいも サラダ油	たまねぎ にんじん しめじ えだまめ	アレルゲンフリールウ 白ワイン 食塩 白こしょう		
		◎くだもの			くだもの			
★ はし	13金	◎チキンドリア (サフランライス・パン粉炒め)	牛乳 鶏肉 脱脂粉乳 生クリーム パン粉炒め(粉チーズ)	サラダ油 米 パン粉炒め(パン粉・無塩バター)	たまねぎ にんじん エリンギ コーン パセリ にんにく	ホワイトルウ 鶏がらスープ 食塩 白こしょう	584	21. 9
		牛乳	牛乳					
		白菜とウィンナーのスープ	ウィンナー	じゃがいも	はくさい たまねぎ にんじん こまつな	うすくちしょうゆ コンソメ 食塩 白こしょう		
		◎チョコプリン		グラニュー糖 粉あめ 果糖 加工でん粉		ポリデキストロース ココア カカオマス 増粘多糖類 香料		

※ 必ず、親子で食材について確認しましょう。特に、食物アレルギーのあるお子さんについては、毎日確認してください。

令和8年2月分学校給食献立予定表(後半)

鹿児島大学教育学部附属小学校

日	曜	献立名	材料とその働き				エネルギー	たんぱく質
			たんぱく質・無機質 からだをつくるもの	炭水化物・脂質 ねつやちからになるもの	ビタミン からだのちようしきをとめるもの	調味料ほか	kcal	g
16	月	◎テーブルロールパン		パン			550	20. 5
		牛乳	牛乳					
		◎スープバゲッティ	ベーコン 鶏肉	スパゲッティ オリーブ油	たまねぎ にんじん エリンギ えのきたけ しめじ こまつな 黄パプリカ にんにく	うすくちしょうゆ 白ワイン コンソメ 食塩 白こしょう		
		◎セサミサラダ			キャベツ きゅうり コーン	ノンオイルクリーミー胡麻ドレッシング		
17	火	りんごジュース			りんごジュース		604	27. 9
		◎奄美の鶏飯 (1食味付けのり)	鶏肉 鶏卵 のり	砂糖 米	にんじん つぼ漬け しいたけ 深ねぎ 葉ねぎ しょうが	うすくちしょうゆ こいくちしょうゆ 酒 みりん 鶏がらスープ チキンブイヨン 食塩		
		牛乳	牛乳					
		切干大根のごま炒め	まぐろ	すりごま 砂糖 ごま油	こまつな 千切大根	こいくちしょうゆ		
18	水	1食ヨーグルトレーズン	全粉乳 発酵乳粉末 乳糖 乳酸菌粉末	砂糖 植物油脂 ココアバター 水あめ 粉糖	レーズン	乳化剤 香料	597	21. 8
		◎ごはん		米				
		牛乳	牛乳					
		筑前煮	鶏肉 厚揚げ 竹輪 うずら卵	じゃがいも 砂糖 サラダ油	にんじん 白こんにやく たけのこ れんこん ごぼう いんげん しいたけ	うすくちしょうゆ こいくちしょうゆ 酒 みりん かつお節(だし)		
19	木	ひじきときくらげのつくだ煮	しらす干し ひじき	ごま 砂糖 サラダ油	きくらげ	こいくちしょうゆ うすくちしょうゆ みりん 酒 みりん 食塩	687	28. 3
		◎スイートポテト		さつまいも 砂糖 植物油脂 ぶどう糖果糖液糖 水あめ				
		◎セルフチーズバーガー (バーガーパン・照焼ハンバーグ ・ポイルキャベツ・スライスチーズ)	ハンバーグ(鶏肉・大豆たん白・チキンエキス) チーズ	ハンバーグ(パン粉・豚脂・砂糖 ・加工でん粉・植物油脂) パン	ハンバーグ(たまねぎ・しょうが) キャベツ	ハンバーグ(魚醤・発酵調味料・食塩・香辛料 ・みりん・しょうゆ・ワイン・醸造酢・酒精)		
		牛乳	牛乳					
20	金	コーンチャウダー	牛乳 ベーコン 粉チーズ	じゃがいも	クリームコーン たまねぎ にんじん コーン しめじ パセリ	ホワイトルウ 食塩 白こしょう	574	24. 9
		野菜入りジュース			野菜入りジュース			
		◎ごはん		米				
		牛乳	牛乳					
24	火	さつまいもの団子汁	鶏肉	団子(さつまいも・でん粉)	団子(こんにやく粉) だいこん にんじん えのきたけ こまつな	団子(食塩) うすくちしょうゆ 酒 食塩 かつお節(だし)	574	24. 6
		かつお腹皮のナッツがらめ	かつお腹皮	でん粉 なたね油 砂糖 ピーナッツ アーモンド ごま	しょうが	こいくちしょうゆ みりん		
		添え野菜			キャベツ にんじん			
		◎ごはん		米				
25	水	小魚つくだ煮	しらす干し 寒天	水あめ 砂糖		食塩 醸造酢 酵母エキス	607	23. 8
		牛乳	牛乳					
		◎おでん	鶏肉 うずら卵 竹輪 がんもどき こんぶ	さといも 砂糖	だいこん にんじん 黒ごんにやく いんげん	うすくちしょうゆ こいくちしょうゆ みりん かつお節(だし)		
		◎はくさいの甘酢あえ	くきわかめ	ごま 砂糖	はくさい にんじん	酢 うすくちしょうゆ 食塩		
26	木	◎ごはん		米			651	34. 0
		牛乳	牛乳					
		なめこ汁	みそ(赤・合わせ) 油揚げ	さつまいも	なめこ だいこん にんじん こまつな	かつお節(だし)		
		◎サンクローニ	豚肉	米粉 でん粉 なたね油 黒砂糖	しょうが	黒酢 こいくちしょうゆ うすくちしょうゆ 酒		
27	金	◎ぶどうゼリー		砂糖 果糖 加工でん粉	ぶどう果汁	ポリデキストロース 増粘多糖類 香料	651	34. 0
		◎ナン		小麦粉 なたね油 砂糖		イースト 食塩		
		◎ビーズドライカレー	牛肉 豚肉 大豆 ひよこ豆 えんどう豆 赤いんげん豆	米粉 砂糖 サラダ油	たまねぎ にんじん ピーマン ブルーン にんにく	ケチャップ ウスターソース カレー粉 こいくちしょうゆ 食塩		
		牛乳	牛乳					
お知らせ		もずく入りかきたま汁	鶏卵 もずく 豆腐 鶏肉	でん粉	たまねぎ にんじん テンゲンサイ	うすくちしょうゆ 酒 食塩 かつお節(だし)	令和8年2月分平均栄養量 エネルギー(kcal) たんぱく質(g) 610 25. 1	◎印の献立は、6年生からの リクエスト献立です。
		◎飲むヨーグルト	ヨーグルト					
		＜今月の行事＞ 3日(火) 節分 4日(水) 立春 9日(月) 2/21(土) 研究公開振替休日 11日(水) 建国記念の日 20日(金) 研究公開準備(1～3年生給食なし) 21日(土) 研究公開(給食なし) 23日(月) 天皇誕生日 27日(金) 校内音楽発表会(給食なし)				＜はしをもってくる日＞ ★の日は、「はし」をもってくる日です。 きれいにあらったはしを、わすれないようにもってきましょう。 3日 4日 6日 10日 18日 20日 24日 25日		
								