

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 からだからなるもの	ビタミン からだのちょうどいえるもの	調味料ほか		
2	月	ミルクパン		パン			525	26. 1
		牛乳	牛乳					
		水ぎょうざ	ぎょうざ(豚肉・鶏肉・大豆たん白・大豆粉)	ぎょうざ(小麦粉・植物油脂・砂糖・加工でん粉) 緑豆春雨 ごま油	ぎょうざ(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	ぎょうざ(しょうゆ・醸造調味料・食塩・香辛料) うすぐちしようゆ 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) 黄バジリカ	ノンエッグマヨネーズ うすぐちしようゆ 食塩 白こしょう		
★ はし	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		こいくちしようゆ 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 こんにゃく 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				
		◎くだもの			くだもの			
★ はし	水	◎ごはん		米			539	23. 0
		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 こんにゃく ごぼう 葉ねぎ	酒 かつお節(だし)		
		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) こいくちしようゆ ウスターソース みりん		
5	木	◎米粉入りパン		パン			685	25. 2
		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					
		肉みそピーフン	豚肉 大豆 赤みそ	ピーフン 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	うすぐちしようゆ こいくちしようゆ 酒 中華だし 食塩 白こしょう とうばんじやん		
		◎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		
		◎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)		
★ はし	金	◎ごはん		米			627	20. 5
		牛乳	牛乳					
		◎春雨スープ	ベーコン	緑豆ブレンド春雨	たまねぎ にんじん こまつな きくらげ	うすぐちしようゆ 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 ピーマン しいたけ にんにく しょうが	てんめんじやん うすぐちしようゆ 酒 こいくちしようゆ とうばんじやん 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	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 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 うすぐちしようゆ こいくちしようゆ 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			
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			
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・無塩バー)	たまねぎ にんじん エリンギ コーン バセリ 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					
		白菜とウインナーのスープ	ウインナー	じゃがいも	はくさい たまねぎ にんじん こまつな	うすぐちしようゆ コンソメ 食塩 白こしょう ポリテキストロース ココア カカオマス		
		◎チョコプリン		グラニュー糖 粉あめ 果糖 加工でん粉		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 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 おつやからになるもの	ビタミン からだのちうしきをどどえるもの	調味料ほか				
16	月	◎テーブルロールパン 牛乳	パン				550	20. 5		
		◎スープスパゲッティ ◎セサミサラダ りんごジュース	ペークン 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 黄バジリカ にんにく キャベツ キュウリ コーン りんごジュース	うすくちしょうゆ 白ワイン コンソメ 食塩 白こしょう ノンオイルクリーミー胡麻ドレッシング				
		◎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 ショウガ	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 切干大根のま炒め 1食ヨーグルトレーズン	牛乳 まぐろ 全粉乳 発酵乳粉末 乳糖 乳酸菌粉末	すりごま 砂糖 ごま油 砂糖 植物油脂 ココアバター 水あめ 粉糖	こまつな 切干大根 レーズン	こいくちしょうゆ 乳化剤 香料				
★ はし	水	◎ごはん 牛乳	牛乳	米			597	21. 8		
		筑前煮 ひじきときくらげのついた煮	鶏肉 厚揚げ 竹輪 うずら卵 しらす干し ひじき	じゃがいも 砂糖 サラダ油 ごま 砂糖 サラダ油 さつまいも 砂糖 植物油脂	にんじん 白こんにゃく たけのこ れんこん ごぼう いんげん しいたけ きくらげ	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) 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				
		◎スイートポテト		ぶどう糖果糖液糖 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) 牛乳	ハンバーグ(鶏肉・大豆たん白・チキンエキス) チーズ 牛乳	ハンバーグ(パン・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)				
★ はし	木	コーンチャウダー 野菜入りジュース	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 バセリ	ホワイトウ 食塩 白こしょう 野菜入りジュース	687	28. 3		
		◎ごはん 牛乳	牛乳	米						
		さつまいもの団子汁 かつお腹皮のナツツがらめ 添え野菜	鶏肉	団子(さつまいも・でん粉)	団子(こんにゃく粉) 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)				
		かつお腹皮のナツツがらめ 添え野菜	かつお腹皮	でん粉 なたね油 砂糖 ピーナツ アーモンド ごま	しょうが	こいくちしょうゆ みりん				
★ はし	金	◎ごはん さつまいもの団子汁 かつお腹皮のナツツがらめ 添え野菜	牛乳	米	キャベツ にんじん		574	24. 9		
		小魚つくだ煮 牛乳	しらす干し 寒天	水あめ 砂糖		食塩 醤造酢 酵母エキス				
		◎おでん ◎はくさいの甘酢あえ	鶏肉 うずら卵 竹輪 がんもどき こんぶ	さといも 砂糖	たいこん にんじん 黒こんにゃく 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				
★ はし	水	◎ごはん なめこ汁 ◎サンクローニ	牛乳	米			607	23. 8		
		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 砂糖 果糖 加工でん粉	しょうが	黒酢 こいくちしょうゆ うすくちしょうゆ 酒				
		◎ぶどうゼリー ◎ナン		ぶどう果汁		ボリデキストロース 増粘多糖類 香料				
26	木	◎ビーンズドライカレー 牛乳	牛肉 豚肉 大豆 ひよこ豆 えんどう豆 赤いんげん豆	小麦粉 なたね油 砂糖 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	イースト 食塩 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	651	34. 0		
		もずく入りかきたま汁 ◎飲むヨーグルト	鶏卵 もずく 豆腐 鶏肉 ヨーグルト	でん粉	たまねぎ にんじん チンゲンサイ	うすくちしょうゆ 酒 食塩 かつお節(だし)				
お知らせ		<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)			<はしをもつくる日> ★の日は、「はし」をもつくる日です。 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。			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。		
					3日 4日 6日 10日 18日 20日 24日 25日					