

A小 令和8年2月分家庭配付献立表

※給食実施日は、各学校で異なりますので、学校からの便り等で確認してください。
※食材料名は、その料理に入っているすべての食材を掲載しています。

広島市教育委員会

実施日	2日(月)		3日(火)		4日(水)		5日(木)		6日(金)		9日(月)		10日(火)		12日(木)		13日(金)					
献立名	①ひろしまカレー(チキン) (ごはん) ②やさしいソテー ③ぎゅうにゅう		①ごはん ②いわしのかばやき ③おんやさい ④みそしる ⑤いりだいず ⑥ぎゅうにゅう		①ごはん ②ふくめに ③はりはりづけ ④ぼんかん ⑤ぎゅうにゅう		①ココアパン ②とりにくとやさいのスープに ③さんしょくソテー ④ぎゅうにゅう		①ごはん ②なまあげのちゅうかに ③だいこんのちゅうかサラダ ④ぎゅうにゅう		①げんりょうごはん ②わかめうどん ③レバーのカレーふうみあげ ④おかかあえ ⑤ぎゅうにゅう		①だいこんのピリカラどんぶり (ごはん) ②わかさぎのなんばんづけ ③ぎゅうにゅう		①パン ②りんごジャム ③ポークビーンズ ④とうふサラダ ⑤ぎゅうにゅう		①ごはん ②さばのしおやき ③はくさいのあかじそあえ ④ちくぜんに ⑤ぎゅうにゅう					
食材料名	①▲ごはん ●若鶏もも肉 白ワイン ▲じゃがいも □たまねぎ ■にんじん △ナタネサラダ油 □おろしにんにく オールスパイス ▲小麦粉 △ナタネサラダ油 カレー粉 コンソメ □トマトケチャップ お好みソース □ブルーベリー オイスターソース ウスターソース しょうゆ 食塩 こしょう ガラムマサラ 水 ②●豚もも肉 □キャベツ □緑豆もやし(太もやし) ■にんじん ■チンゲンサイ △ナタネサラダ油 食塩 こしょう ③○牛乳		①▲ごはん ②●(冷)いわし(開き) ▲コーンスターチ △食用米油 しょうゆ ▲さとう みりん 水 ▲コーンスターチ ③□キャベツ 食塩 ④●木綿豆腐 ○(乾)わかめ □だいこん □たまねぎ ■にんじん ■葉ねぎ 煮干し(だし用) ●中みそ ●白みそ 水 ⑤●煎り大豆 ⑥○牛乳		①▲ごはん ②●若鶏もも肉 ●うずら卵 ●凍り豆腐(ダイス) ▲じゃがいも 板こんにやく ■にんじん しょうゆ ▲さとう みりん 食塩 水 ③○ちりめんいりこ □きゅうり 食塩 □切干しだいこん しょうゆ ■にんじん 食酢 ▲さとう しょうゆ 食塩 ④□ぼんかん ⑤○牛乳		①▲基準パン △食用米油 ▲グラニュー糖 ココア ②●若鶏もも肉 ●うずら卵 ▲じゃがいも ■にんじん □キャベツ □たまねぎ ■にんじん コンソメ 食塩 こしょう ③●ロースハム ■(冷)ほうれんそう □(冷)ホールコーン △ナタネサラダ油 食塩 こしょう ④○牛乳		①▲ごはん ②●豚もも肉 ●生揚げ □たまねぎ ■にんじん ■にら △ごま油 □おろしにんにく □しょうが 豆板醤 ●赤みそ しょうゆ みりん ▲さとう ▲コーンスターチ △白いりごま 水 ③●まぐろ(油漬) □だいこん 食塩 ■こまつな ■にんじん 食酢 しょうゆ ▲さとう △ごま油 食塩 ④○牛乳		①▲ごはん ②▲うどん(ゆで) ●若鶏もも肉 ○(乾)わかめ □たまねぎ ■にんじん ■葉ねぎ 煮干し(だし用) しょうゆ 清酒 食塩 水 ③●(冷)豚レバー カレー粉 ▲コーンスターチ △食用米油 ④□キャベツ 食塩 ■(冷)ほうれんそう ■にんじん しょうゆ ●かつお節(和え物用) ⑤○牛乳		①▲ごはん ②▲豚肩肉 □だいこん □たまねぎ ■にんじん ■葉ねぎ 煮干し(だし用) しょうゆ 清酒 食塩 水 ③●(冷)豚レバー カレー粉 ▲コーンスターチ △食用米油 ④□キャベツ 食塩 ■(冷)ほうれんそう ■にんじん しょうゆ 食酢 ▲さとう しょうゆ △白いりごま ③○牛乳		①▲ごはん ②●鶏卵 △ナタネサラダ油 ●木綿豆腐 しょうゆ □きゅうり 食塩 ■にんじん △マヨネーズ風調味料(ノンエッグ) 食酢 ▲さとう 食塩 こしょう △半すり白いりごま ⑤○牛乳		①▲ごはん ②●(冷)さば塩焼き ③□白菜 食塩 ④●若鶏もも肉 ●(冷)生揚げ 板こんにやく □だいこん ■にんじん □れんこん □ごぼう □(乾)しいたけ △ナタネサラダ油 しょうゆ ▲さとう みりん 食塩 水 ⑤○牛乳		①▲ごはん ②●(冷)さば塩焼き ③□白菜 食塩 ④●若鶏もも肉 ●(冷)生揚げ 板こんにやく □だいこん ■にんじん □れんこん □ごぼう □(乾)しいたけ △ナタネサラダ油 しょうゆ ▲さとう みりん 食塩 水 ⑤○牛乳			
	栄養量	628	1.7	629	1.8	603	1.6	607	2.4	635	1.7	603	2.2	604	1.8	636	2.4	664	1.9			
実施日	16日(月)		17日(火)		18日(水)		19日(木)		20日(金)		24日(火)		25日(水)		26日(木)		27日(金)					
献立名	①ぎゅうどん (ごはん) ②しらあえ ③ぎゅうにゅう		①げんまいごはん ②キムチどうふ ③わけぎのいためもの ④ぎゅうにゅう		①ごはん ②ホキのてんぷら ③ひじきのいために ④ひろしまっじる ⑤ぎゅうにゅう		①こがたバターパン ②スパゲッティイタリアン ③カルちゃんサラダ ④ぎゅうにゅう		①ごはん ②おたのしみフライ ③キャベツのこんぶあえ ④すましじる ⑤ぎゅうにゅう		①ごはん ②あかうおのからあげ ③ひろしまなづけ ④おこうなべ ⑤ぎゅうにゅう		①ごはん ②みそおでん ③すのもの ④ぎゅうにゅう		①パン ②だいずシチュー ③キャベツとこまつなのソテー ④ぎゅうにゅう		①せんちゃんそぼろごはん (ごはん) ②とりだんごじる ③ぎゅうにゅう					
食材料名	①▲ごはん ●牛肩肉 ●かまぼこ 糸こんにやく □たまねぎ ■にんじん ■葉ねぎ しょうゆ ▲さとう 清酒 食塩 水 ②●木綿豆腐 ●白みそ ▲さとう みりん 食塩 ●ちくわ つきこんにやく ■にんじん □(乾)しいたけ しょうゆ ▲さとう 水 ■ほうれんそう △半すり白いりごま ③○牛乳		①▲玄米ごはん ②●豚もも肉 ●絞豆腐 糸こんにやく □たまねぎ □白菜キムチ ■にんじん □ごぼう ■にら △ごま油 □おろしにんにく コチュジャン しょうゆ 清酒 水 ③●牛もも肉 ▲緑豆はるさめ □たまねぎ □緑豆もやし(太もやし) ●わけぎ ■にんじん ■にら △ごま油 □しょうが しょうゆ オイスターソース 清酒 食塩 ④○牛乳		①▲ごはん ②●(冷)ホキ(切身) ▲小麦粉 食塩 水 △食用米油 ③●若鶏もも肉 つきこんにやく ○(乾)芽ひじき ■にんじん △ナタネサラダ油 しょうゆ ▲さとう みりん 水 ④●凍り豆腐(細切) ▲じゃがいも □白菜 □たまねぎ ■にんじん ■葉ねぎ ○ちりめんいりこ ●中みそ ●白みそ 水 ⑤○牛乳		①▲バターパン ②▲スパゲッティ 食塩 △ナタネサラダ油 ●豚肩肉 白ワイン □たまねぎ ■にんじん ■ピーマン △オリーブ油 □おろしにんにく □トマトケチャップ □トマトペースト ウスターソース 食塩 こしょう ③●まぐろ(スープ漬) ○ちりめんいりこ ○(乾)芽ひじき しょうゆ □キャベツ 食塩 ■こまつな ■にんじん △マヨネーズ風調味料(ノンエッグ) しょうゆ こしょう △半すり白いりごま ④○牛乳		①▲ごはん ②●(冷)ミンチカツ △食用米油 ▲(冷)ビーフコロッケ △食用米油 ③□キャベツ 食塩 ○塩昆布佃煮 ④●かまぼこ ●木綿豆腐 ○(乾)わかめ □たまねぎ ■にんじん ■葉ねぎ かつお節(だし用) だし昆布 しょうゆ 清酒 食塩 水 ⑤○牛乳		①▲ごはん ②●(冷)赤魚(角切) 食塩 こしょう ▲コーンスターチ △食用米油 ③■広島菜漬 しょうゆ 食塩 ④●豚もも肉 ●木綿豆腐 ○干し焼きのり □白菜 ■にんじん 煮干し(だし用) しょうゆ 清酒 食塩 水 ⑤○牛乳		①▲ごはん ②●牛もも肉 ●さつま揚げ ●うずら卵 ●(冷)生揚げ ▲さといも 食塩 板こんにやく □だいこん ○だし昆布 ●赤みそ ▲さとう しょうゆ みりん 水 ③●ちくわ ○(冷)茎わかめ □キャベツ 食塩 ■にんじん 食酢 ▲さとう しょうゆ ④○牛乳		①▲基準パン ②●若鶏もも肉 白ワイン ●大豆(水煮) ▲じゃがいも □たまねぎ ■にんじん ■パセリ △ナタネサラダ油 ▲小麦粉 ▲小麥粉 △ナタネサラダ油 ○牛乳 ○脱脂粉乳 コンソメ 食塩 こしょう 水 ③●豚肩肉 □キャベツ ■こまつな ■にんじん 食酢 ▲さとう しょうゆ ④○牛乳		①▲基準パン ②●若鶏もも肉 白ワイン ●大豆(水煮) ▲じゃがいも □たまねぎ ■にんじん ■パセリ △ナタネサラダ油 ▲小麦粉 ▲小麥粉 △ナタネサラダ油 ○牛乳 ○脱脂粉乳 コンソメ 食塩 こしょう 水 ③●豚肩肉 □キャベツ ■こまつな ■にんじん 食酢 ▲さとう しょうゆ ④○牛乳		①▲ごはん ②●まぐろ(油漬) ■にんじん □ごぼう □切干しだいこん □(乾)しいたけ ■こまつな △ナタネサラダ油 しょうゆ ▲さとう みりん だし汁(煮干し) △ナタネサラダ油 ○牛乳 ○脱脂粉乳 コンソメ 食塩 こしょう 水 ③●若鶏ミンチ □しょうが ▲コーンスターチ 清酒 しょうゆ 食塩 ●木綿豆腐 □たまねぎ ■にんじん ■葉ねぎ 煮干し(だし用) ●中みそ ●白みそ 水 ③○牛乳		今月のテーマ 「食物繊維について知ろう」 地場産物の日 「こまつな」「ねぎ」	
	栄養量	609	1.8	587	2.1	597	2.0	605	2.2	646	1.9	597	1.8	586	1.9	603	2.5	588	2.1			

※赤(●)：たんぱく質 ○：無機質 おもに体をつくるもとになる)
※黄(▲)：炭水化物 △：脂質 おもにエネルギーのもとになる)
※緑(■)：カロテン □：ビタミンC おもに体の調子を整えるもとになる)
※栄養量欄の左はエネルギー(kcal)、右は食塩相当量(g)

Facebook
「広島市学校給食・食育」
<http://fb.com/364882206996015>



広島市ホームページ
「学校給食の献立」
<https://www.city.hiroshima.lg.jp/education/kyouiku-suishin/1026031/1009060.html>



広島市公式
LINE
アカウント



今月の給食費納期限
[第8期]2月2日(月)

※こんげつのおもな
じばさんぶつ(よてい)

