

A中 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広島カレー(チキン) (ごはん) ②野菜ソテー ③牛乳		①ごはん ②いわしのかば焼き ③温野菜 ④みそ汁 ⑤煎り大豆 ⑥牛乳		①ごはん ②含め煮 ③はりはり漬 ④牛乳		①ココアパン ②鶏肉と野菜のスープ煮 ③三色ソテー ④牛乳		①ごはん ②生揚げの中華煮 ③大根の中華サラダ ④牛乳		①減量ごはん ②わかめうどん ③レバーのカレー風味揚げ ④おかかあえ ⑤牛乳		①だいこんのピリカラ丼 (ごはん) ②わかさぎの南ばん漬 ③牛乳		①パン ②りんごジャム ③ポークビーンズ ④豆腐サラダ ⑤牛乳		①ごはん ②さばの塩焼き ③白菜の赤じそあえ ④筑前煮 ⑤牛乳	
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 □ブルービュレ 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 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○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 □キャベツ □たまねぎ ■にんじん コンソメ 食塩 こしょう 水 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●(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▲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 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 ●豚肩肉 □だいこん □たまねぎ ■にんじん ■葉ねぎ △ナタネサラダ油 □おろしにんにく コンソメ 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 ●白ねぎ 食酢 ▲さとう しょうゆ △白いりごま ③○牛乳		①▲基準パン ②▲りんごジャム ③●豚もも肉 ●白いんげん豆(水煮) ▲じゃがいも □たまねぎ ■にんじん ■葉ねぎ △ナタネサラダ油 □おろしにんにく コンソメ □トマトケチャップ ウスターソース ▲さとう 食塩 こしょう 水 ④●ロースハム ●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 ■(乾)赤じそ粉 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	
	行事食 「節分」																	
栄養量	762	2.2	743	2.2	719	2.0	776	3.1	790	2.2	735	2.8	729	2.2	799	3.1	804	2.3
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牛丼 (ごはん) ②白あえ ③牛乳		①玄米ごはん ②キムチ豆腐 ③わけぎの炒め物 ④牛乳		①ごはん ②ホキの天ぷら ③ひじきの炒め煮 ④ひろしまっこ汁 ⑤牛乳		①小型バターパン ②スパゲッティイタリアン ③カルちゃんサラダ ④牛乳		①赤飯 ②おたのしみフライ ③よろこぶキャベツ ④すまし汁 ⑤いちご ⑥牛乳		①ごはん ②赤魚のから揚げ ③広島菜漬 ④大河鍋 ⑤牛乳		①ごはん ②みそおでん ③酢の物 ④チーズ ⑤牛乳		①パン ②大豆シチュー ③キャベツと小松菜のソテー ④牛乳		①せんちゃんそぼろごはん (ごはん) ②鶏団子汁 ③牛乳	
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 △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 赤ワイン □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▲赤飯 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□いちご ⑥○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 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○角チーズ[Ca・鉄] ⑤○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 ■バセリ △ナタネサラダ油 ▲小麦粉 △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 ■にんじん ■こまつな ■にんじん 煮干し(だし用) △ナタネサラダ油 食塩 こしょう ④○牛乳		①▲ごはん ●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) ②●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	
	地場産物の日 「ねぎ」「ほうれんそう」			地場産物の日 「もやし」「わけぎ」		食育の日 (わ食の日)				行事食 「卒業祝い」		郷土(広島県)に 伝わる料理				地場産物の日 「パセリ」「こまつな」		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	752	2.4	732	2.7	713	2.5	762	2.8	771	2.3	735	2.2	751	2.8	749	3.1	716	2.7

※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)

※今月の主な
地場産物(予定)



米



牛乳



ねぎ



わけぎ



もやし



パセリ



こまつな



ほうれんそう