

C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牛丼 (ごはん) ②白あえ ③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さばの塩焼き ③白菜の赤じそあえ ④筑前煮 ⑤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							
食材料名	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 ④○牛乳		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▲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 △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)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 □(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▲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▲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 ■葉ねぎ 煮干し(だし用) しょうゆ 清酒 食塩 水 ▲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 ■こまつな ■にんじん △ナタネサラダ油 食塩 こしょう ④○牛乳		地場産物の日 「パセリ」「こまつな」		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 □しょうが 豆板醤 中華スープの素 しょうゆ 清酒 みりん ▲さとう オイスターソース ▲コーンスターチ 水 ②○(冷)わかさぎ ▲コーンスターチ △食用米油 □白ねぎ 食酢 ▲さとう しょうゆ △白いりごま ③○牛乳		7432.27192.07522.47622.87712.38042.37352.87493.17292.2			
	栄養量	743	2.2	719	2.0	752	2.4	762	2.8	771	2.3	804	2.3	735	2.8	749	3.1	729	2.2					
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ごはん ②みそおでん ③酢の物 ④チーズ ⑤牛乳		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玄米ごはん ②キムチ豆腐 ③わけぎの炒め物 ④牛乳		①せんちゃんそばろごはん (ごはん) ②鶏団子汁 ③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生揚げの中華煮 ③大根の中華サラダ ④牛乳							
食材料名	①▲ごはん ②●牛もも肉 ●さつまいも揚げ ●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)茭わかめ □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▲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 しょうゆ ③○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 ■わけぎ ■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▲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 △ごま油 □おろしにんにく コチュジャン しょうゆ 清酒 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▲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) ■にんじん ■葉ねぎ 煮干し(だし用) ●中みそ ●白みそ 水 ④○牛乳		①▲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) ■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 「もやし」「わけぎ」		①▲ごはん ②●(冷)赤魚(角切) ■にんじん 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		郷土(広島県)に 伝わる料理		①▲基準パン ②▲りんごジャム ③●豚もも肉 ●生揚げ ●白いんげん豆(水煮) ▲じゃがいも □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 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 食酢 しょうゆ ▲さとう 食塩 こしょう △半すり白いりごま ⑤○牛乳		7512.87622.27132.57763.17322.77162.77352.27993.17902.2	
	栄養量	751	2.8	762	2.2	713	2.5	776	3.1	732	2.7	716	2.7	735	2.2	799	3.1	790	2.2					

※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)

