

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。

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すまじけ 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) ▲コーンスターーチ △食用米油 しょうゆ ▲さとう みりん 水 ▲コーンスターーチ 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) ●みそ ●白みそ 水 ⑤●煎り大豆 ⑥○牛乳	①▲ごはん ●牛肩肉 ●うずら卵 ●凍り豆腐(ダイス) ▲じゃがいも 板こんにゃく ■にんじん ■葉ねぎ 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 ■葉ねぎ ●木綿豆腐 ●白みそ ▲さとう みりん 食塩 ●ちくわ つきこんにゃく ■にんじん □(乾)芽ひじき しおり □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) しおり ■ほうれんそう △半ずり白いりごま ③○牛乳	①▲ごはん ●牛肩肉 ●うずら卵 ●かまぼこ 糸こんにゃく □たまねぎ ■にんじん ■葉ねぎ しおり ▲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 つきこんにゃく ■にんじん □(乾)芽ひじき しおり □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) しおり ■ほうれんそう △半ずり白いりごま ④○牛乳	①▲バーパン 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 ■葉ねぎ しおり ▲さとう 清酒 食塩 水 ③●まぐろ(スープ漬) ○(乾)芽ひじき しおり □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) しおり ■ほうれんそう △半ずり白いりごま 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 食塩 ③□キャベツ 食塩 ○(乾)赤じそ粉 ●若鶏もも肉 板こんにゃく □だいこん ■にんじん ■葉ねぎ 煮干し(だし用) ■パセリ △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 水 ③●(冷)豚レバー カレー粉 ▲コーンスターーチ △食用米油 ④□キャベツ 食塩 ■(冷)ほうれんそう ■にんじん ■葉ねぎ ●かつお節(和え物用) ⑤○牛乳	①▲ごはん ●若鶏もも肉 白ワイン ○(乾)わかめ □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 しおり 水 ③●豚肩肉 □キャベツ ■こまつな ■にんじん ●かつお節(和え物用) 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 ■葉ねぎ △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 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	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 しおり 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	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 しおり 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									
		行事食 「節分」	地場産物の日 「ねぎ」「ほうれんそう」		行事食 「卒業祝い」			地場産物の日 「パセリ」「こまつな」										
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 ¹ 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せんちゃんそぼろごはん (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ポークピーンズ 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●牛のもも肉 ●さつま揚げ ●うずら卵 ●(冷)生揚げ ▲さといも 食塩 板こんにゃく □だいこん ○だし昆布 ●赤みそ ▲さとう しおり 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 しおり みりん 水 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 □ブルーンピューレ オイスターソース ウスターソース しおり 食塩 ■にんじん 食酢 ▲さとう しおり みりん 水 ②●豚のもも肉 □キャベツ □緑豆もやし(太もやし) ■にんじん ■葉ねぎ ○(冷)芽ひじき しおり □キャベツ □たまねぎ ■にんじん ■葉ねぎ ○(冷)ちりめんいりこ ●中みそ ●白みそ 水 ⑤○牛乳	①▲ごはん ②●(冷)ホキ(切身) ▲小麦粉 食塩 △食用米油 ③●若鶏もも肉 つきこんにゃく ○(乾)芽ひじき △ナタネサラダ油 △ナタネサラダ油 しおり ▲さとう みりん 水 ④●凍り豆腐(細切) ▲じゃがいも □キャベツ □たまねぎ ■にんじん ■葉ねぎ ○(冷)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 □白菜キムチ ■にんじん □キャベツ □たまねぎ ■にんじん コソソメ 食塩 こしょう 水 ③●ロースハム ■(冷)ほうれんそう ▲白菜 □たまねぎ ■にんじん △ナタネサラダ油 食塩 こしょう 水 ④●牛のもも肉 ▲緑豆はるさめ □たまねぎ ■にんじん △ナタネサラダ油 食塩 こしょう 水 ④○牛乳	①▲玄米ごはん ●豚のもも肉 ●絞り豆腐 糸こんにゃく □たまねぎ ■にんじん □ごぼう □切干しだいこん □(乾)しいたけ ■こまつな ■にら △ごま油 □おろしにんにく コチュジャン しおり 清酒 水 ③●牛のもも肉 ▲緑豆はるさめ □たまねぎ ■にんじん △ナタネサラダ油 食塩 こしょう 水 ④●若鶏ミンチ □しょうが ▲コーンスターーチ 清酒 しおり 食塩 水 ③●牛のもも肉 ●木綿豆腐 ○干し焼きのり □白菜 ■にんじん 煮干し(だし用) ■にんじん 煮干し(だし用) ●中みそ ●白みそ 水 ③○牛乳	①▲ごはん ●豚のもも肉 ●(冷)赤魚(角切) 食塩 こしょう ▲コーンスターーチ △食用米油 ③■広島菜漬 しおり ④●豚のもも肉 ●木綿豆腐 ○干し焼きのり □白菜 ■にんじん 煮干し(だし用) ■にんじん 煮干し(だし用) ●中みそ ●白みそ 水 ③○牛乳	①▲基準パン ②▲りんごジャム ③豚のもも肉 ●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 しおり みりん ▲さとう ▲コーンスターーチ △白いりごま 水 ③●ロースハム ●鶏卵 △ナタネサラダ油 ●木綿豆腐 しおり □きぬうり 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 △半ずり白いりごま ④○牛乳	①▲ごはん ●豚のもも肉 ●(冷)赤魚(角切) 食塩 こしょう ▲コーンスターーチ △食用米油 ③■広島菜漬 しおり ④●豚のもも肉 ●木綿豆腐 ○干し焼きのり □白菜 ■にんじん 煮干し(だし用) ■にんじん 煮干し(だし用) ●中みそ ●白みそ 水 ③○牛乳	①▲ごはん ●豚のもも肉 ●(冷)赤魚(角切) 食塩 こしょう ▲コーンスターーチ △食用米油 ③■広島菜漬 しおり ④●豚のもも肉 ●木綿豆腐 ○干し焼きのり □白菜 ■にんじん 煮干し(だし用) ■にんじん 煮干し(だし用) ●中みそ ●白みそ 水 ③○牛乳									
			食育の日 (わ食の日)			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」	郷土(広島県)に 伝わる料理										
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](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/syokuiku-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)