

D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ハヤシライス (ごはん) ②いもいもサラダ ③牛乳	①ごはん ②いわしのかば焼き ③温野菜 ④やわらか観西汁 ⑤節分豆 ⑥牛乳	①黒糖パン ②ハンバーグ ケチャップソースかけ ③野菜スープ ④牛乳調味液 ⑤牛乳	①玄米ごはん ②生揚げの中華煮 小松菜の中華サラダ ④牛乳	①減量ごはん ②わかめうどん ③豚レバーのカレー風味揚げ ④おかあえ ⑤牛乳	①もち麦ごはん ②みそおでん ③酢の物 ④牛乳	①ごはん ②さわらの天ぷら ③赤じそあえ ④大河鍋 ⑤牛乳	①ふわふわ丼 (ごはん) ②わけぎの中華炒め ③牛乳	①小型リッチパン ②ミートビーンズパゲッティ ③カルちゃんフレンチサラダ ④牛乳
食材料名	①▲ごはん ●牛もも肉 □たまねぎ ■にんじん □ぶなしめじ △ナタネサラダ油 □おろしにんにく ハヤシルウ □トマトケチャップ ▲さとう 食塩 こしょう ②●ロースハム ▲じゃがいも ▲さといも 食塩 □きゅうり 食塩 △マヨネーズ風調味料(ノンエッグ) 食酢 食塩 こしょう 洋がらし ③○牛乳	①▲ごはん ②●(冷)いわし(開き) ▲でん粉 △コーンスターク △食用米油 しようゆ ▲さとう みりん ▲でん粉 水 ③□キャベツ 食塩 ④●若鶏胸肉 ●油揚げ ▲さつまいも □緑豆もやし(太もやし) ■にんじん だし昆布 かつお節(だし用) ●中みそ ●白みそ 水 ⑤●煎り大豆 ⑥○牛乳	①▲黒糖パン ②●(冷)ハンバーグ △ナタネサラダ油 □たまねぎ ■にんじん △食用米油 しようゆ ▲さとう みりん ▲でん粉 水 ③●若鶏胸肉 ●白いんげん豆(水煮) ▲じゃがいも □たまねぎ □キャベツ ■にんじん だし昆布 コンソメ 食塩 こしょう 水 ④▲牛乳調味液 コーヒー ⑤○牛乳	①▲玄米ごはん ②●豚もも肉 □たまねぎ ■にんじん △ナタネサラダ油 □トマトケチャップ ▲さとう 水 ③●まぐろ(スープ漬) ■こまつな □ホールコーン ■にんじん 食酢 しょうゆ ▲さとう 水 ④●(冷)豚レバー カレー粉 ▲でん粉 △コーンスターク △食用米油 ④□白菜 ■ほうれんそう ■にんじん ●かつお節(和え物用) しょうゆ ▲さとう 水 ④○牛乳	①▲ごはん ●若鶏胸肉 □たまねぎ ■にんじん △ナタネサラダ油 □おろしにんにく □トマトケチャップ ▲さとう 食塩 こしょう 水 ②●(冷)うどん(ゆで) ●若鶏胸肉 △ナタネサラダ油 □たまねぎ ■にんじん ●油揚げ ○(乾)わかめ □たまねぎ ■にんじん □おろしにんにく 豆板醤 しようゆ ●赤みそ みりん ▲さとう ▲でん粉 水 ③●(冷)豚レバー カレー粉 ▲でん粉 △コーンスターク △食用米油 ④□白菜 ■ほうれんそう ■にんじん ●かつお節(和え物用) しょうゆ ▲さとう 水 ④○牛乳	①▲米 ●もち麦 △ナタネサラダ油 水 ②●牛もも肉 ●さつま揚げ ●うずら卵 ○(冷)生揚げ □たまねぎ ■にんじん □おろしにんにく 豆板醤 食塩 板こんにゃく □だいこん ●赤みそ ▲さとう 水 ③○ちりめんいりこ □キャベツ □きゅうり 食塩 ■にんじん □白ねぎ 煮干し(だし用) しょうゆ 清酒 食塩 水 ④□白菜 ■ほうれんそう ■にんじん ●かつお節(和え物用) しょうゆ ▲さとう 水 ④○牛乳	①▲ごはん ●さわら(切身) ▲小麦粉 食塩 水 ②●牛もも肉 ●さつま揚げ ●うずら卵 ○(冷)生揚げ ▲さとう 食塩 板こんにゃく □だいこん ●赤みそ ▲さとう 水 ③○白ねぎ 煮干し(だし用) しょうゆ 清酒 食塩 水 ④○牛乳	①▲ごはん ●豚もも肉 □たまねぎ ■にんじん △ナタネサラダ油 ●葉ねぎ ■にんじん □たまねぎ ■にんじん △ナタネサラダ油 □おろしにんにく □トマトペースト ウスターーソース しょうゆ ▲さとう 食塩 こしょう 水 ②●若鶏胸肉 □キャベツ ■わけぎ ■にんじん □(乾)きくらげ △ナタネサラダ油 □おろしにんにく 中華スープの素 しょうゆ ▲さとう 食塩 ③○牛乳	①▲リッチパン ●豚もも肉 食塩 △ナタネサラダ油 ●葉ねぎ ●大豆(蒸し)ひきわり □たまねぎ ■にんじん △ナタネサラダ油 □おろしにんにく □トマトペースト ウスターーソース コンソメ ▲さとう 食塩 こしょう 水 ③●まぐろ(スープ漬) ○(乾)芽ひじき しょうゆ ■こまつな ■にんじん △ナタネサラダ油 食酢 ▲さとう 食塩 こしょう 洋がらし ④○牛乳
栄養量	791 2.8	762 2.2	738 3.0	746 2.3	745 2.9	705 2.0	763 1.6	753 2.3	745 3.1
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冬野菜カレーライス (ごはん) ②フルーツミックス ③牛乳	①ごはん ②ぽっかぽか! 栄養たっぷりみそ煮 ③ほうれん草とキャベツの レモン炒め ④チーズ ⑤牛乳	①パン ②ホキのレモン揚げ ③豚肉と野菜のスープ煮 ④コーンポテト ⑤牛乳	①ごはん ②ホキのレモン揚げ ③即席漬け ④ひろしまっこ汁 ⑤牛乳	①赤飯 ②鶏肉のから揚げ ③よろこびキャベツ ④すまし汁 ⑤牛乳	①ごはん ②さばの塩焼き ③ひじきの炒め煮 ④おいしそうる中央小汗 ⑤牛乳	①パン ②いちごジャム ③大豆シチュー ④三色ソーテー ^{⑤牛乳}	①ごはん ②含め煮 ③はりはり漬け ④味付小魚 ⑤牛乳	①大根のピリ辛丼 (ごはん) ②ししゃものから揚げ ③もやしの中華あえ ④牛乳
食材料名	①▲ごはん ●豚もも肉 ▲じゃがいも □だいこん □たまねぎ ■にんじん □白ねぎ ■チンゲンサイ △ナタネサラダ油 □おろしにんにく カレールウ(アレルゲン不使用) コンソメ □トマトケチャップ ウスターーソース 食塩 カレー粉 ガラムマサラ 水 ②□パイン(シロップ漬け) □みかん(シロップ漬け) □りんご(シロップ漬け) シロップ ③○牛乳	①▲ごはん ●若鶏もも肉 ●さつま揚げ 板こんにゃく □だいこん ■にんじん □白ねぎ ■赤みそ ▲さとう しようゆ みりん 水 ③●豚もも肉 □キャベツ ■ほうれんそう ■にんじん △ナタネサラダ油 しようゆ □レモン果汁 ▲さとう 食塩 ④○角チーズ[Ca・鉄] ⑤○牛乳	①▲基準パン ②△チョコレートスプレッド ③●豚もも肉 ●さつま揚げ 板こんにゃく □だいこん ■にんじん □白ねぎ ■赤みそ ▲さとう しようゆ 水 ④▲じゃがいも □(冷)ホールコーン △ナタネサラダ油 食塩 こしょう ⑤○牛乳	①▲ごはん ●若鶏もも肉 ●さつま揚げ 板こんにゃく □だいこん ■にんじん □白ねぎ ■にんじん △食用米油 しようゆ ▲さとう みりん □レモン果汁 水 ③□キャベツ 食塩 ■にんじん □(冷)ホールコーン △ナタネサラダ油 食塩 こしょう ④●凍り豆腐(細切) ▲じゃがいも □だいこん □白ねぎ ■にんじん □こまつな ●中みそ ●白みそ 水 ⑤○牛乳	①▲赤飯 ごま塩 ②●(冷)さば(切身) 清酒 食塩 △ナタネサラダ油 ▲でん粉 △コーンスターク △食用米油 ③●さつま揚げ つきこんにゃく ○(乾)芽ひじき ■にんじん △ナタネサラダ油 水 ④●かまぼこ ●木綿豆腐 ○(乾)わかめ □たまねぎ ■にんじん ●えのきたけ ■みずな かつお節(だし用) だし昆布 しようゆ 清酒 食塩 水 ⑤○牛乳	①▲ごはん ●若鶏胸肉 ●さつま揚げ 板こんにゃく □だいこん ■にんじん ●油揚げ ○(乾)わかめ □たまねぎ ■にんじん ●豚もも肉 ●さつま揚げ ●うずら卵 ○(乾)芽ひじき ■にんじん △ナタネサラダ油 クリームボタージュの素 水 ○牛乳 ○脱脂粉乳 コンソメ 食塩 こしょう 水 ④●豚もも肉 ●油揚げ ●さつま揚げ ●うずら卵 ○(乾)わかめ □たまねぎ ■にんじん ●えのきたけ ■みずな かつお節(だし用) だし昆布 しようゆ 清酒 食塩 水 ⑤○牛乳	①▲基準パン ●いちごジャム ●若鶏胸肉 ●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 クリームボタージュの素 水 ○牛乳 ○脱脂粉乳 コンソメ 食塩 こしょう 水 ④●ちくわ ●きゅうり ●牛乳 ●牛乳 ●牛乳	①▲ごはん ●豚もも肉 □だいこん □たまねぎ ■にんじん ●油揚げ ○(冷)ホールコーン △ナタネサラダ油 食塩 こしょう 水 ②○(冷)子持ちししゃも ▲でん粉 ▲コーンスターク △食用米油 ③□绿豆もやし(太もやし) ■にんじん ●油揚げ ●ごま油 △半ずり白いごま ④○牛乳	①▲ごはん ●豚もも肉 □だいこん □たまねぎ ■にんじん ●油揚げ ○(冷)ホールコーン △ナタネサラダ油 食塩 こしょう 水 ②○(冷)子持ちししゃも ▲でん粉 ▲コーンスターク △食用米油 ③□绿豆もやし(太もやし) ■にんじん ●油揚げ ●ごま油 △半ずり白いごま ④○牛乳
栄養量	763 2.3	728 2.9	733 2.8	724 2.3	739 2.7	761 2.4	783 3.0	761 2.5	777 2.3

※赤(●: たんぱく質 ○: 無機質 おもに体をつくるものになる)

※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のとなる)

※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)