

E 2 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かき卵汁 ⑤節分豆 ⑥牛乳		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豚キムチ豆腐 ③春雨と野菜の炒め物 ④チーズ ⑤牛乳		①小型リッチパン ②ミートビーンズスパゲッティ ③カルちゃんフレンチサラダ ④牛乳		①ごはん ②合め煮 ③はりはり漬け ④味付小魚 ⑤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ごはん ②みそおでん ③酢の物 ④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 ②●(冷)いわし(開き) ▲でん粉 ▲コーンスターチ △食用米油 しょうゆ ▲さとう みりん ▲でん粉 水 ③□キャベツ 食塩 ④●かまぼこ ●鶏卵(液卵) ●木綿豆腐 □たまねぎ ■にんじん ■みずな だし昆布 かつお節(だし用) しょうゆ 清酒 食塩 ▲でん粉 水 ⑤●煎り大豆 ⑥○牛乳 行事食 「節分」		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 水 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●豚もも肉 ●木綿豆腐 糸こんにゃく □白菜 □白菜キムチ ■にんじん □(冷)ごぼう □たまねぎ ■にんじん ■にら △ごま油 □おろしにんにく コチュジャン 中華スープの素 しょうゆ 清酒 水 ③●若鶏胸肉 ▲緑豆はるさめ ▲緑豆もやし(太もやし) ■にんじん □(乾)きくらげ ■こまつな △ナタネサラダ油 □おろしにんにく しょうゆ ▲さとう 食塩 ④○角チーズ[Ca・鉄] ⑤○牛乳		①▲リッチパン ②▲スパゲッティ 食塩 △ナタネサラダ油 ●豚もも肉 ●大豆(蒸し)ひきわり ●レンズ豆(蒸し) □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 □トマトペースト ウスターソース しょうゆ コンソメ ▲さとう 食塩 こしょう 水 ③●まぐろ(スープ漬) ○ちりめんいりこ ○(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		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 板こんにゃく ■にんじん □たけのこ(水煮) △ナタネサラダ油 しょうゆ ▲さとう みりん 食塩 水 ③●ちくわ □切干しだいこん □きゅうり 食塩 ■にんじん 食酢 ▲さとう しょうゆ 食塩 ④○味付小魚 ⑤○牛乳 今月のテーマ 「食物せんいについて知ろう」		①▲ごはん ②●(冷)さわら(切身) ▲小麦粉 食塩 水 △食用米油 ③□だいこん 食塩 ■(乾)赤じそ粉 ④●豚もも肉 ●木綿豆腐 ○干し焼きのり □白菜 ■にんじん □白ねぎ 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▲ごはん ②●牛もも肉 ●さつま揚げ ●うずら卵(水煮) ●(冷)生揚げ ▲さといも 食塩 板こんにゃく □だいこん ●赤みそ ▲さとう しょうゆ みりん 水 ③○ちりめんいりこ □キャベツ □きゅうり 食塩 ■にんじん 食酢 ▲さとう しょうゆ 食塩 ④○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 △ナタネサラダ油 □トマトケチャップ ウスターソース ▲さとう ▲でん粉 水 ③●若鶏もも肉 ●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 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▲ごはん ●豚もも肉 □だいこん □たまねぎ ■にんじん ■チンゲンサイ △ナタネサラダ油 □おろしにんにく □しょうが 豆腐醬 しょうゆ 清酒 みりん ▲さとう 中華スープの素 ▲でん粉 水 ②○(冷)子持ちししゃも ▲でん粉 ▲コーンスターチ △食用米油 ③□緑豆もやし(太もやし) ■にんじん しょうゆ ▲さとう △ごま油 △半すり白いりごま ④○牛乳	
	栄養量	741	2.1	792	2.8	733	3.2	745	3.1	761	2.5	763	1.6	743	2.0	738	3.0	777
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赤飯 ②鶏肉のから揚げ ③よろこぶキャベツ ④すまし汁 ⑤牛乳		①玄米ごはん ②生揚げの中華煮 ③小松菜の中華サラダ ④牛乳		①ごはん ②さばの塩焼き ③ひじきの炒め煮 ④ひろしまっこ汁 ⑤牛乳		①パン ②いちごジャム ③大豆シチュー ④三色ソテー ⑤牛乳		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ホキのレモン揚げ ③即席漬け ④みそ汁 ⑤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おかかあえ ⑤牛乳		①パン ②チョコレートスプレッド ③豚肉と野菜のスープ煮 ④コーンポテト ⑤牛乳		①ふわふわ丼 (ごはん) ②わけぎの中華炒め ③牛乳	
食材料名	①▲赤飯 ごま塩 ②●若鶏もも肉 食塩 こしょう □ガーリックパウダー ▲でん粉 ▲コーンスターチ △食用米油 しょうゆ ③□キャベツ ○塩昆布佃煮 食塩 しょうゆ 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 しょうゆ 清酒 食塩 水 ⑤○牛乳 行事食 「卒業祝い」 地場産物の日 「えのきたけ」「みずな」		①▲玄米ごはん ②●豚もも肉 ●(冷)生揚げ □たまねぎ ■にんじん ■チンゲンサイ △ナタネサラダ油 □しょうが 豆腐醬 しょうゆ ●赤みそ みりん ▲さとう ▲でん粉 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 食塩 △ごま油 ④○牛乳		①▲ごはん ②●(冷)さば(切身) 清酒 食塩 △ナタネサラダ油 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 ▲さとう みりん 水 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 ■にんじん ■こまつな ○ちりめんいりこ ●中みそ ●白みそ 水 ⑤○牛乳 食育の日 (わ食の日)		①▲基準パン ②▲いちごジャム ③●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 クリームポタージュの素 水 ○牛乳 ○脱脂粉乳 コンソメ 食塩 こしょう 水 ④●ポークウインナー ■こまつな □(冷)ホールコーン △ナタネサラダ油 食塩 こしょう ⑤○牛乳 地場産物の日 「パセリ」「こまつな」		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 カレーウ(アレルギー不使用) 水 ○牛乳 □トマトケチャップ ウスターソース 食塩 カレー粉 ガラムマサラ 水 ②□パイ(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 地場産物の日 「白ねぎ」「チンゲンサイ」		①▲ごはん ②●(冷)ホキ(角切) ▲でん粉 ▲コーンスターチ △食用米油 しょうゆ ▲さとう みりん □レモン果汁 水 ③□キャベツ 食塩 ■にんじん しょうゆ ④●木綿豆腐 ●油揚げ ▲さつまいも □たまねぎ ■にんじん ■葉ねぎ 煮干し(だし用) ●中みそ ●白みそ しょうゆ ⑤○牛乳		①▲ごはん ②▲うどん(ゆで) ●若鶏もも肉 ●かまぼこ ●油揚げ ○(乾)わかめ □たまねぎ ■にんじん □白ねぎ 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 ▲でん粉 ▲コーンスターチ △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 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 ●うずら卵 ●ひよこ豆(水煮) □たまねぎ □白菜 ■にんじん コンソメ 食塩 こしょう 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 ●豚もも肉 □しょうが 清酒 △ナタネサラダ油 ●鶏卵(液卵) ●木綿豆腐 □たまねぎ ■にんじん ■葉ねぎ しょうゆ みりん 食塩 水 ▲さとう 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 地場産物の日 「葉ねぎ」「キャベツ」 「わけぎ」	
	栄養量	739	2.7	746	2.3	721	2.6	783	3.0	763	2.3	755	2.1	745	2.9	733	2.8	753

※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
キャベツ
わけぎ
白ねぎ
チンゲンサイ
えのきたけ
みずな
パセリ
こまつな