

G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かき卵汁 ⑤節分豆 ⑥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▲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●(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 こしょう 水 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		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 □おろしにんにく 豆板醤 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▲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 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▲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 板こんにやく □だいこん ●赤みそ ▲さとう 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▲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		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 ■(乾)赤じそ粉 △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 ●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 ▲さとう みりん 食塩 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」			
	郷土(広島県)に 伝わる料理	郷土(広島県)に 伝わる料理																				
栄養量	791	2.8	741	2.1	746	2.3	738	3.0	745	2.9	743	2.0	763	1.6	745	3.1	753	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豚キムチ豆腐 ③春雨と野菜の炒め物 ④チーズ 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パン ②チョコレートブレッド ③豚肉と野菜のスープ煮 ④コーンポテト ⑤牛乳		①赤飯 ②鶏肉のから揚げ ③よろこぶキャベツ ④みそ汁 ⑤牛乳		①ごはん ②さばの塩焼き ③ひじきの炒め煮 ④みそ汁 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 ②●豚もも肉 ●木綿豆腐 糸こんにやく □白菜 □白菜キムチ ■にんじん □(冷)ごぼう □ぶなしめじ ■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▲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●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 ○ちりめんいりこ ●中みそ ●白みそ 水 ⑤○牛乳		①▲基準パン ②△チョコレートブレッド 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▲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 ③□キャベツ ○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 □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		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●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 水 ⑤○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 □たまねぎ □(乾)芽ひじき △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		①▲ごはん ②●若鶏もも肉 ●うずら卵 ●鶏胸肉 ●大豆(水煮) ▲じゃがいも ■にんじん □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		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 ■にんじん □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 「白ねぎ」「チンゲンサイ」		地場産物の日 「パセリ」「こまつな」	
	今月のテーマ 「食物せんいについて知ろう」	今月のテーマ 「食物せんいについて知ろう」																				
栄養量	763	2.3	733	3.2	724	2.3	733	2.8	739	2.7	752	2.4	761	2.5	783	3.0	777	2.3				

※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)

