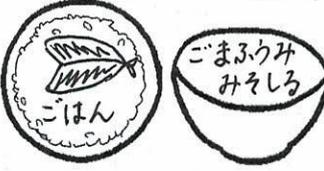
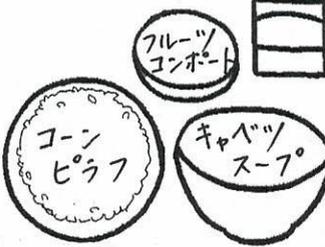
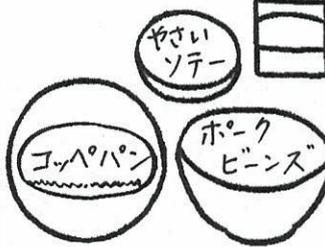
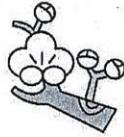
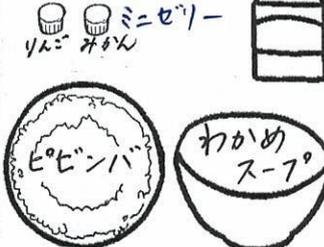
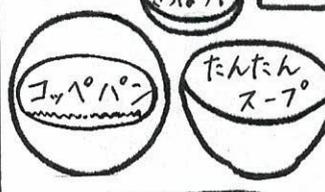
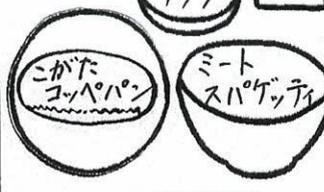
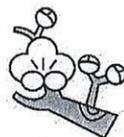
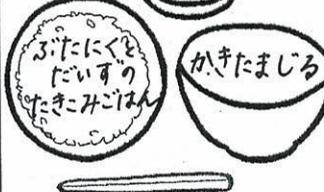
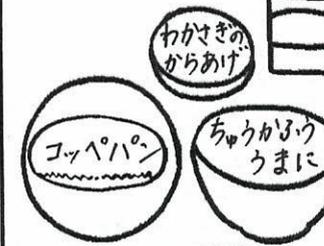
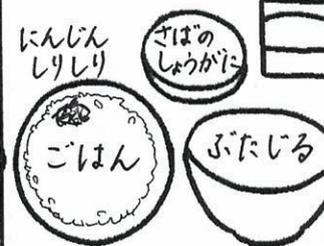


2月学校給食献立表

貝塚市学校給食会

2026年(令和8年)

月	火	水	木	金
2 だいきゅう 代休 	3 いわしの かばやきふう ごはん ごまふうみ みそしる せつぶん まめ  いわしのかばやきふう ごまふうみみそしる せつぶんまめ	4 もやしの ナムル ごはん かんとくに  かんとくに もやしのナムル	5 ヨーグルト ベーコン ポテト ごっぺパン とりひきにくの とろみスープ  ベーコンポテト とりひきにくのとろみスープ ヨーグルト	6 とりごぼう ごはん もずくの すましじる  とりごぼうごはん もずくのすましじる
9 フルーツ コンポート コーン ピラフ キャベツ スープ  コーンピラフ キャベツスープ フルーツコンポート	10 やさい ソテー ごっぺパン ポーク ビーンズ  ポークビーンズ やさいソテー	11 けんこくきねん 建国記念の日 	12★ とりにくの からあげ レモン ソース ごっぺパン チンゲンサイ のスープ  ★とりにくのからあげレモンソース チンゲンサイのスープ	13 ミニゼリー りんご みかん ピピンバ わかめ スープ  ピピンバ わかめスープ ミニゼリー
16 ドリンク だいこん サラダ カレーライス ふくじんづけ  カレーライス ふくじんづけ だいこんサラダ	17 とりにくの さっぱり たんたん スープ ごっぺパン  とりにくのさっぱり たんたんスープ	18 ぶたにくの ポンス いため ごはん みそしる  ぶたにくのポンス いためみそしる	19 キャベツと ツナの サラダ こがた ごっぺパン ミート スパゲッティ  ミートスパゲッティ キャベツとツナのサラダ	20 だいずの かりんとう なめし ちゃんこなべ  なめし ちゃんこなべ だいずのかりんとう
23 てんのうたんじょうび 天皇誕生日 	24 ドリンク フルーツ コーンの サラダ ごっぺパン こめこ ポタージュ  こめこポタージュ ブロッコリーとコーンのサラダ	25 だいこんと あつあげ のもの ぶたにくと だいずの たきこみ ごはん かきたまじる  ぶたにくとだいずのたきこみごはん かきたまじる だいこんとあつあげのもの	26 わかさぎの からあげ ごっぺパン ちゅうかふう うまに  ちゅうかふううまに わかさぎのからあげ	27 にんじん しりしり さばの しょうが ごはん ぶたじる  さばのしょうがに ぶたじる にんじんしりしり
 こんげつ 今月のかいづかもん (貝塚産の農産物) 3日(火) 三つ葉 25日(水) 三つ葉	<p>がつ もくひょう 2月の目標</p>  しよくじ たの ・食事を楽しもう。			

※献立は内容の一部変更する場合があります。★は新献立です。

 貝塚市内全校でかいづかもん(貝塚市内の農産物)を使っている日には、つげさんマークがついています。

2月学校給食献立表

日	献立	おもにエネルギーの もとになる食品 【黄色のたべもの】	おもに体をつくる もとになる食品 【赤色のたべもの】	おもに体の調子を整える もとになる食品 【緑色のたべもの】	調味料・その他
2日	代休				
(月)					
3日	いわしのかば焼風 ごま風味みそ汁 節分豆	精白米 砂糖 片栗粉 揚げ油 ねりごま	牛乳 いわし 豆腐 うすあげ わかめ みそ 節分豆	大根 三つ葉 えのきたけ	酒 こいしょうゆ みりん 削り節
(火)					
4日	関東煮 もやしのナムル	精白米 じゃがいも 砂糖 ごま油 砂糖	牛乳 鶏肉 がんもどき 丸天 ちくわ チキンハム	大根 こんにゃく 緑豆もやし きゅうり 土しょうが	こいしょうゆ 削り節 出し昆布 こいしょうゆ 酢
(水)					
5日	ベーコンポテト 鶏ひき肉のトロみスープ ヨーグルト	コッペパン じゃがいも 油 油 片栗粉	牛乳 ベーコン 鶏ひき肉 ヨーグルト	玉ねぎ カリフラワー 土しょうが にんじん 玉ねぎ チンゲン菜	塩 コショウ 塩 コショウ 鶏がら 中華スープ うすしょうゆ 酒
(木)					
6日	鶏ごぼうごはん もずくのすまし汁	精白米 砂糖 油	牛乳 鶏ひき肉 うすあげ もずく 豆腐 卵 かまぼこ	にんじん ごぼう 干しいたけ グリーンピース 青ねぎ えのきたけ	酒 こいしょうゆ うすしょうゆ 酒 塩 削り節
(金)					
9日	コーンピラフ キャベツスープ フルーツコンポート	精白米 大麦 油 油 砂糖	牛乳 鶏肉 ベーコン 豚肉	玉ねぎ にんじん コーン グリーンピース キャベツ 玉ねぎ にんじん 黄桃缶 アロエ缶 パイン缶	コンソメ こいしょうゆ 塩 コショウ 鶏がら コンソメ うすしょうゆ 塩 コショウ
(月)					
10日	ポークビーンズ 野菜ソテー	コッペパン 油 じゃがいも 砂糖 油	牛乳 豚肉 ベーコン 大豆 チキンハム	玉ねぎ にんじん グリンピース キャベツ にんじん ピーマン	ソース ケチャップ コンソメ 塩 コショウ 鶏がら ローリエ コンソメ 塩 コショウ
(火)					
12日	★鶏肉の 唐揚げレモンソース チンゲン菜のスープ	コッペパン 揚げ油 片栗粉 砂糖 片栗粉 ごま油	牛乳 鶏肉 豚肉	土しょうが レモン チンゲン菜 玉ねぎ 土しょうが しめじ 緑豆もやし 白ねぎ にんじん	うすしょうゆ こいしょうゆ 酒 みりん 酢 塩 コショウ 鶏がら 中華スープ うすしょうゆ
(木)					
13日	ピピンバ わかめスープ ミニゼリー	精白米 砂糖 油 すりごま ごま油	牛乳 牛肉 わかめ 卵	ぜんまい水煮 にんじん 小松菜 大豆もやし 青ねぎ キャベツ にんじん えのきたけ 青ねぎ ミニゼリー(りんご・みかん)	こいしょうゆ 塩 ラー油 鶏がら うすしょうゆ 中華スープ 塩 コショウ
(金)					
16日	カレーライス 福神漬け 大根サラダ	精白米 じゃがいも 油 和風ドレッシング	牛乳 牛肉 茎わかめ	玉ねぎ にんじん 福神漬け 大根 にんじん	塩 コショウ ガーリックパウダー ソース カレールウ
(月)					
17日	鶏肉のさっぱり煮 坦々スープ	コッペパン 砂糖 米粉麺 ごま油 ねりごま	牛乳 鶏肉 豚ひき肉 赤みそ	にんにく 土しょうが 白菜 緑豆もやし にんじん たら にんにく 土しょうが	こいしょうゆ 酢 鶏がら こいしょうゆ 豆板醤 中華スープ 塩
(火)					
18日	豚肉のポン酢炒め みそ汁	精白米 油 砂糖 片栗粉	牛乳 豚肉 わかめ 豆腐 うすあげ みそ	玉ねぎ 緑豆もやし チンゲン菜 にんじん ゆず果汁 玉ねぎ しめじ 青ねぎ	こいしょうゆ 酒 塩 コショウ 削り節
(水)					
19日	ミートスパゲッティ キャベツとツナのサラダ	小型コッペパン スパゲッティ 油 すりごま ごま油 砂糖	牛乳 豚ひき肉 大豆 ツナ油漬け	玉ねぎ にんじん ピーマン キャベツ にんじん コーン	ケチャップ ソース コンソメ 塩 コショウ こいしょうゆ 酢 塩
(木)					
20日	菜飯 ちゃんこ鍋 大豆のかりんとう	精白米 砂糖 さつまいも 砂糖 揚げ油 片栗粉	牛乳 鶏つくね 平天 豚肉 大豆	炊き込み用青菜(味付き) 白菜 大根 にんじん ほうれん草	塩 うすしょうゆ みりん 削り節 だし昆布
(金)					
24日	米粉ポタージュ ブロッコリーとコーンのサラダ	コッペパン じゃがいも 油 バター 米粉 香りごまドレッシング	牛乳 ベーコン 牛乳 生クリーム	玉ねぎ にんじん ブロッコリー コーン	鶏がら コンソメ 塩 コショウ 塩
(火)					
25日	豚肉と大豆の炊き込みごはん かきたま汁 大根と厚揚げの煮物	精白米 もち米 砂糖 ラード 砂糖	牛乳 豚肉 大豆 鶏肉 かまぼこ 卵 厚揚げ	にんじん たけのこ 干しいたけ にんじん 三つ葉 えのきたけ 大根	こいしょうゆ コンソメ 塩 うすしょうゆ 削り節 うすしょうゆ みりん 削り節
(水)					
26日	中華風うま煮 わかさぎの唐揚げ	コッペパン ごま油 片栗粉 油 揚げ油	牛乳 豚肉 厚揚げ わかさぎ(片栗粉付)	玉ねぎ にんじん たけのこ 土しょうが チンゲン菜 干しいたけ	鶏がら 中華スープ みりん 酒 うすしょうゆ 塩 コショウ
(木)					
27日	さばのしょうが煮 豚汁 にんじんしりしり	精白米 砂糖 砂糖 ごま油	牛乳 さば 豚肉 うすあげ 平天 みそ ツナ油漬け	土しょうが 大根 玉ねぎ にんじん しめじ 青ねぎ つきこんにゃく にんじん	こいしょうゆ 酒 みりん 削り節 うすしょうゆ
(金)					

★は新献立です。

今月の栄養価

	エネルギー	たんぱく質	脂質	ナトリウム (食塩相当量)	カルシウム	マグネシウム	鉄	ビタミンA	ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンC	食物繊維
	(kcal)	(g)	(g)	(g)	(mg)	(mg)	(mg)	(μgRAE)	(mg)	(mg)	(mg)	(g)
今月平均	634	24.9	20.8	2.7	320	79	1.9	216	0.53	0.58	22	3.9
文科省基準	650	21~33	14~22	2.0未満	350	50	3.0	200	0.40	0.40	25	4.5以上