

- ・ ☆は手作りおやつです ・ ちゅうしょく もぎぢゃ 昼食やおやつに麦茶がつきます
- ・ 都合により一部給食が変更になる場合があります
- ・ 0～2才児は「朝のおやつ」がつきます

	献立名 <small>こんだてめい</small>	材 料 <small>ざいりょう</small>			おやつ <small>おやつ</small>	
		ねつ ちから 熱や力になるもの	ち にく ほね 血や肉や骨になるもの	からだちようし ととの 体の調子を整えるもの	おやつ 乳 児 <small>にゅうじ</small> 午後 ごぜん 午前	おやつ 幼 児 <small>ようじ</small> 午後 ごぜん 午前
2 ／ 月	ごはん にく 肉じゃが ひじきさらだ はるさめ 春雨すーぶ	ぱん／こめ 米／じゃがいも ／さたら油／砂糖／春 るさめ はくりきこ 雨／薄力粉／黒砂糖	ぶた にく 豚もも／ひじき／つな ぎゅうにゅう ／牛乳	たま 玉ねぎ／人参／ぐりんぴー す／もやし／きゅうり／白 さい 菜	☆蒸しばん む 牛乳 ばん	☆黒糖蒸しばん くろとうむ 牛乳 ばん
3 ／ 火	ごはん だいず い 大豆入り筑前煮 きゃべつと人参の和え物 みそ汁(麴 玉ねぎ)	こめ さといも 米／里芋／こんにやく ／さたら油／砂糖／ご ま油／麴／ほっとけー きの素	とり にく 鶏肉もも／大豆／みそ ／牛乳	にんじん 人参／ごぼう／干し椎茸／ ぐりんぴーす／きゃべつ／ のり／玉ねぎ／れーずん	☆おにっこかつぶけーき ぎゅうにゅう 牛乳 ばん	☆おにっこかつぶけーき ぎゅうにゅう 牛乳 ばん
4 ／ 水	ごはん しょく 食ばん ふゆやさい 冬野菜のぐらたん こーるすろー すーぶ(こーん えのき)	しょく 食ばん／さたら油／ば たー／薄力粉／ぱん粉 ／砂糖／米	とり にく 鶏肉もも／牛乳／すき むみるく／粉ちーず／ つな	たま 玉ねぎ／かぶ／かぶ(葉)／ ぶろっこりー／きゃべつ／ 人参／こーん／えのきたけ ／なめたけ	☆なめごごはん ぎゅうにゅう 牛乳 ばん	☆なめごごはん ぎゅうにゅう 牛乳 ばん
5 ／ 木	ごはん さけ さいきよう 鮭の西京焼き きゃべつとみかんのさらだ 田舎汁(うどん入り)	こめ さとう 米／砂糖／白ごま／う どん／さらだ油	さけ とり にく とうふ 鮭／鶏肉／豆腐／よー ぐると	きゃべつ／きゅうり／みか ん 缶／人参／ごぼう／ねぎ ／かぼちゃ	よーぐると かし 菓子 しょく 食ばん	よーぐると かし 菓子 しょく 食ばん
6 ／ 金	ごはん とり にく 鶏肉の寄せ焼き もやしのごま和え みそ汁(大根 あげ)	こめ さとう 米／砂糖／片栗粉／ぱ ん粉／ごま油／白ごま ／薄力粉／じゃがいも ／さたら油／粉糖	とり にく 鶏ひき肉／みそ／つな ／油揚げ／豆腐／牛乳	たま 玉ねぎ／もやし／きゅうり ／人参／大根	☆ぼてとどーなつ ぎゅうにゅう 牛乳 みかん	☆ぼてとどーなつ ぎゅうにゅう 牛乳 みかん
7 ／ 土	らーめん しおこんぶ あ きゃべつの塩昆布和え	ぱん ちゅうか ／中華めん／ごま あぶら 油	ぶた にく 豚肉	もやし／にら／こーん／ きゃべつ／塩昆布	かし 菓子 ばん	かし 菓子 ばん
9 ／ 月	ごはん きーまかれー きゃべつとこーんのさらだ	ぱん ころも 米／じゃがいも ／さたら油／ばたー／ 薄力粉 さいとう ／砂糖／えっぐ けあ	ぶた にく ぎゅうにゅう 豚ひき肉／牛乳／すき むみるく	たま 玉ねぎ／人参／ぐりんぴー す／りんご／とまとびゅー れ／きゃべつ／きゅうり／ こーん	☆煮込みうどん にこ 菓子 ぎゅうにゅう 牛乳 ばん	かし 菓子 ぎゅうにゅう 牛乳 ばん
10 ／ 火	ごはん とり にく 鶏肉のまーまれーど煮 きゃべつとつなのさらだ すまし汁(なめこ 大根)	こめ 米／さたら油／砂糖	とり にく 鶏肉もも／つな／牛乳	きゃべつ／きゅうり／なめ こ／大根	こーんふれーく ぎゅうにゅう 牛乳 みかん	こーんふれーく ぎゅうにゅう 牛乳 みかん
12 ／ 木	ごはん はんばーぐ れんこんのさらだ みそ汁(かぶ)	ふらんすぱん／こめ／ かたくりこ 片栗粉／砂糖／えっぐ けあ／白ごま	ぶた にく とうにゅう 豚ひき肉／豆乳／つな ／みそ／よーぐると	たま 玉ねぎ／れんこん／人参／ ぶろっこりー／かぶ／かぶ (葉)／みかん 缶／ばいん かん 缶／ばなな	☆ふる一つよーぐると和え ふるんすぱん	☆ふる一つよーぐると和え ふるんすぱん

令和8年2月分 献立表

- ☆は手作りおやつです
- 都合により一部給食が変更になる場合があります
- 0～2才児は「朝のおやつ」がつきます

	献立名	材 料			おやつ 乳 児	おやつ 幼 児
		ねつ ちから 熱や力になるもの	ち にく ぼね 血や肉や骨になるもの	からだちようし ととの 体の調子を整えるもの	午後 ごぜん 午前	午後 ごぜん 午前
13 ／ 金	ごはん 豆腐そぼろあん ぶろっこりーとこーんのさらだ すまし汁(麴 大根)	こめ 米／さらだ油／砂糖／片栗粉／麴	とうふ 豆腐／とり 鶏ひき肉／牛乳	たま 玉ねぎ／人参／ぶろっこりー／こーん／大根	かし 菓子 ぎゅうにゅう 牛乳  みかん	かし 菓子 ぎゅうにゅう 牛乳  みかん
14 ／ 土	きつねうどん 大根の塩昆布和え	パン／うどん／砂糖	鶏肉むね／油揚げ	ほうれんそう／ねぎ／大根／塩昆布	☆おにぎり  ばん	かし 菓子  ばん
16 ／ 月	ごはん 鶏肉の照り焼き もやしとはむのなむる 豆乳坦々風すーぶ	ばん 米／さらだ油／ごま油／砂糖／白ごま／薄力粉／粉糖	とり 鶏肉もも／つな 豚ひき肉／豆乳／みそ／牛乳	もやし／きゅうり／人参／小松菜／こーん／ねぎ／生姜／にんにく／ばなな	☆ばななぶらうにー ぎゅうにゅう 牛乳  ばん	☆ばななぶらうにー ぎゅうにゅう 牛乳  ばん
17 ／ 火	ごはん 煮魚(さわら) 青菜の納豆和え せんべい汁	こめ 米／砂糖／南部せんべい／さらだ油／中華麺	なっとう 納豆／鯉節／鶏肉もも／豚もも／牛乳	こまつな 小松菜／人参／ごぼう／ねぎ／もやし／キャベツ	☆やきそば ぎゅうにゅう 牛乳  ばなな	☆やきそば ぎゅうにゅう 牛乳  ばなな
18 ／ 水	ごはん どらいかれー ふれんちさらだ	こめ 米／さらだ油／砂糖／麴／ばたー／ぐらにゅー糖	ぶたひき 豚挽肉／牛乳	とまと 缶詰／人参／玉ねぎ／にんにく／生姜／きゃべつ／きゅうり／みかん缶／れーずん	☆おふのらすく ぎゅうにゅう 牛乳  みかん	☆おふのらすく ぎゅうにゅう 牛乳  みかん
19 ／ 木	ごはん 豚肉の生姜焼き 千草和え みそ汁(あげ 大根)	しよく 食ばん／こめ 米／さらだ油／砂糖／薄力粉／片栗粉／白ごま／ごま油	ぶた 豚もも／つな／みそ／油揚げ／牛乳	しょうが 生姜／たま 玉ねぎ／きゃべつ／人参／きゅうり／大根／にら	☆ちぢみ ぎゅうにゅう 牛乳  しよく 食ばん	☆ちぢみ ぎゅうにゅう 牛乳  しよく 食ばん
20 ／ 金	ごはん 鶏肉のごまみそ焼き 大根の中華あえ すまし汁(あさつき なめこ)	ばん 米／砂糖／白ごま／さらだ油／ごま油	とり 鶏肉もも／みそ／牛乳	だいこん 大根／人参／わかめ／あさつき／なめこ	かし 菓子 ぎゅうにゅう 牛乳  ばん	かし 菓子 ぎゅうにゅう 牛乳  ばん
21 ／ 土	ごはん 鶏肉のとまと煮込み もやしときゅうりのさらだ すーぶ(こーん ねぎ)	パン／米／さらだ油／砂糖／ごま油	とり 鶏肉もも	たま 玉ねぎ／とまと 缶詰／ぐりんぴーす／もやし／きゅうり／人参／こーん／ねぎ	かし 菓子  ばん	かし 菓子  ばん
24 ／ 火	ごはん 根菜かれー すき昆布の炒め煮	ばん 米／じゃがいも／さらだ油／白滝／砂糖	とり 鶏肉もも／牛乳／油揚げ	れんこん 人参／たま 玉ねぎ／人参／ごぼう／ぐりんぴーす／おれんじ	おれんじ かし 菓子 ぎゅうにゅう 牛乳  ばん	おれんじ かし 菓子 ぎゅうにゅう 牛乳  ばん

- ☆は手作りおやつです
- 昼食やおやつに麦茶がつけます
- 都合により一部給食が変更になる場合があります
- 0～2才児は「朝のおやつ」がつけます

	献立名	材 料			おやつ		おやつ	
		ねつ ちから 熱や力になるもの	ちく にく ぼね 血や肉や骨になるもの	からだちょうし ととの 体の調子を整えるもの	おやつ 乳 児	午後 ごぜん 午前	おやつ 幼 児	午後 ごぜん 午前
25 ／ 水	ごはん とりにく 鶏肉のきょうと焼き こまつな 小松菜のつな和え みそ汁(大根 あげ)	こめ 米／えっぐけあ	とりにく 鶏肉もも／つな／みそ あぶらあ 油揚げ／牛乳	にんじん こまつな 人参／小松菜／のり／大根	☆おじや		かし 菓子 ぎゅうにゅう 牛乳	
					いちご		いちご	
26 ／ 木	ごはん とうふ 豆腐なげつと ぶろっこりーのごま和え みそ汁(もやし きゃべつ)	こめ かたくり 米／片栗粉／さらだ油 さとう しろう 砂糖／白ごま／食ぱ ん／こーんすたーち	おしとうふ とり 押豆腐／鶏ひき肉／み そ／牛乳	たま 玉ねぎ／ぶろっこりー／人 参／もやし／きゃべつ	☆ここあくりーむさんど ぎゅうにゅう 牛乳		☆ここあくりーむさんど ぎゅうにゅう 牛乳	
					ばなな		ばなな	
27 ／ 金	ごはん しろみさかな 白身魚のぼん粉焼き だいず 大豆とひじきの煮物 みそ汁(白菜 なめこ)	しょう 食ぱん／米／ぼん粉／ おりーぶ油／さらだ油 さとう 砂糖	めるるーさ／大豆／み そ／よーぐると	にんにく 人参／ひじき／ なめこ／白菜	よーぐると ばん		よーぐると かし 菓子	
					しょう 食ぱん		しょう 食ぱん	
28 ／ 土	ごはん ぶたにく 豚肉ときゃべつの炒め あさづ 浅漬け みそ汁(ふ わかめ)	こめ ぱん／米／さらだ油／ あぶら ぶ ごま油／麴	ぶた 豚もも／みそ	しょうが 生姜／きゃべつ／大根／人 参／わかめ	かし 菓子		かし 菓子	
					ばん		ばん	
つきへいきんえいようか 月平均栄養価		にゅうじ 乳児	えねるぎー 367kcal	たんぱく質 14.9g	しつ 脂質 10.9g	しょうえんとうりよう 食塩相当量 1.2g	にゅうじ 乳児	えねるぎー 457kcal
		ようじ 幼児	えねるぎー 457kcal	たんぱく質 18.6g	しつ 脂質 14.2g	しょうえんとうりよう 食塩相当量 1.2g	ようじ 幼児	えねるぎー 457kcal


しゆん しょうざい 旬の食材	だいこん しょうきく 大根 春菊	かぶ	ぶろっこりー	こまつな	小松菜	たら	わかさぎ	いちご	など
-------------------	---------------------	----	--------	------	-----	----	------	-----	----

# 給食で日本一周をしよう！

2月は 青森県

「せんべい汁」

あおもりけん  
青森県



## せんべい汁とは

青森県八戸市を中心に伝わる郷土料理です

しょうゆベースのスープに野菜やキノコなどを入れ、特製の南部せんべいを加えて煮込んだ汁物です

汁に浸した南部せんべいは「もちもち」とした食感になります