



令和8年2月分 学校給食予定献立表

《18回》

松伏町学校給食センター ほほえみ

中学校

日	曜	献立名	栄養量		食 品 名		
			エネルギー Kカロリー	たん白質 g	力や熱のもとになる 黄 食品	血や肉をつく 赤 品	体の調子を整える 緑 品
2	月	ご飯 牛乳 スープ餃子 たらの甘辛炒め ナタデココ入りフルーツミックス	813	30.6	米 砂糖 ごま油 米油 ナタデココ 餃子	牛乳 たら 豚肉	たまねぎ にら にんじん ねぎ はくさい ピーマン 赤ピーマン もやし ミックスフルーツ しいたけ
3★	火	ご飯(彩のきずな) 牛乳 みそけんちん汁 いわしの梅煮 千草炒め 豆乳プリン	790	35.2	米 さといも 米油	牛乳 豆腐 鰯の梅煮 かまぼこ 豚肉 炒り玉子 豆乳プリン	キャベツ ごぼう だいこん にんじん ねぎ ほうれん草 もやし しいたけ
4	水	ツイストパン 牛乳 ブラウンシチュー アンサンブルエッグ コールスロー コールスロードレッシング	903	30.6	ツイストパン ジャガイモ 米油 ハヤシルウ デミグラスソース	牛乳 牛肉 アンサンブルエッグ	グリンピース キャベツ きゅうり しょうが たまねぎ トマト にんじん にんにく
5	木	中華麺 牛乳 豚骨ラーメン 錦糸しゅうまい3個 バンサンスー	840	30.7	中華麺 はるさめ 砂糖 ごま ごま油 米油	牛乳 焼き豚 錦糸しゅうまい	キャベツ きゅうり しょうが メンマ チンゲンサイ にんじん こねぎ もやし きくらげ
6	金	茶飯 牛乳 おでん ささみの竜田揚げ梅しそ巻き2個 ごぼうサラダ ソイドレッシング	814	28.3	米 米油 ジャガイモ 砂糖	牛乳 がんもどき こんぶ ちくわ つみれ 揚げボール 人参型さつまあげ ささみの竜田揚げ梅しそ巻き	こんにゃく きゅうり ごぼう だいこん にんじん もやし
9	月	ご飯 牛乳 チキンプロス 豚肉のトマトソース ツナサラダ イタリアンドレッシング	790	35.1	米 砂糖 オリーブオイル 米油	牛乳 ツナフレーク 豚肉 鶏肉	かぶ キャベツ きゅうり だいこん たまねぎ とうもろこし トマト にんじん にんにく かぶの葉
10	火	ご飯 牛乳 トックスープ 肉団子の甘酢あん2個 回鍋肉 四角チーズ	821	32.4	米 トック でん粉 ごま ごま油 米油	牛乳 豚肉 鶏肉 チーズ 肉団子の甘酢あん	キャベツ しょうが だいこん たけのこ にら にんじん ねぎ ピーマン 赤ピーマン
12	木	8大アレルゲンフリー献立 ご飯(彩のきずな) 牛乳 沢煮椀 銀鮭の柚子麹焼き こんにゃくの甘辛煮 ひじきのり佃煮	777	45.7	米 砂糖 ごま 米油	牛乳 豆腐干絲 ひじきのり佃煮 銀鮭柚子麹焼き 豚肉 鶏肉	こんにゃく さやいんげん ごぼう こまつな しょうが にんじん ねぎ えのきたけ しめじ
13	金	揚げパン(ココア) 飲むヨーグルト 冬野菜のクリームシチュー いかのバジル風味焼き 野菜のガーリックソテー いちごのスティックケーキ	819	39.2	コッペパン 米油 砂糖 オリーブオイル バター いちごのステックケーキ	いか シヨルダーベーコン 鶏肉 牛乳 生クリーム 飲むヨーグルト ベシャメルソース	キャベツ だいこん たまねぎ とうもろこし にんじん にんにく はくさい プロッコリー しめじ バジル
16	月	チャーハン 牛乳 キムチスープ 米粉春巻 大根とほたてのナムル ナムルドレッシング	751	30.8	米 ごま油 米油 米粉春巻	焼き豚 なると 炒り玉子 牛乳 豆腐 帆立貝フレーク 鶏肉	しいたけ ねぎ しょうが だいこん にら にんじん はくさい キムチ えのきたけ きくらげ
17	火	ゆかりご飯 牛乳 玄米団子汁 鶏肉のマーマレード焼き 切干大根の煮物	755	37.5	米 玄米団子 でん粉 砂糖 マーマレード 米油	牛乳 油揚げ なると 豚肉 鶏肉	ゆかり ごぼう こまつな 切干しだいこん にんじん ねぎ しいたけ
18	水	麦ご飯 牛乳 中華丼 わかさぎフリッター3本 棒々鶏 棒々鶏ドレッシング	812	35.7	米 麦 でん粉 砂糖 ごま油 米油	牛乳 わかさぎフリッター いか なると 豚肉 ささみレトルト うずら卵	キャベツ きゅうり しょうが たけのこ たまねぎ チンゲンサイ にんじん はくさい きくらげ
19	木	地粉うどん 牛乳 おかめうどん 信田煮 ごま和え	767	36.1	地粉うどん 焼ふ でん粉 砂糖 ねりごま	牛乳 油揚げ 梅型かまぼこ 鶏肉 信田煮	こまつな にんじん ねぎ はくさい ほうれんそう もやし しいたけ
20★	金	麦ご飯 牛乳 ビーフカレー ヒレカツ2個 大根サラダ 青じそドレッシング いよかん	881	38.9	米 麦 ジャガイモ 米油 カレールウ	牛乳 牛肉 ヒレカツ 鶏レバー 脱脂粉乳	グリンピース きゅうり みずな だいこん たまねぎ にんじん にんにく いよかん
24	火	麦ご飯 牛乳 マーボー丼 ねぎみそパオズ2個 クィッティオのアジアン炒め	855	34.7	米 麦 ピーフン でん粉 砂糖 ごま油 米油	牛乳 豆腐 えび 豚肉	グリンピース しょうが たけのこ たまねぎ にら にんじん にんにく ねぎ しめじ ねぎみそパオズ
25	水	はちみつパン 牛乳 ニヨッキ入り田舎風スープ 照焼チキン かぼちゃのサラダ マヨネーズ	855	37.1	はちみつパン ニヨッキ 米油 バター マヨネーズ	牛乳 フランクフルト 鶏肉の照焼き	かぼちゃ きゅうり だいこん たまねぎ にんじん ねぎ しめじ
26	木	ご飯(彩のきずな) 牛乳 吉野汁 鮭のみぞ煮 蓮根とひじきのサラダ ごまクリーミードレッシング	836	34.7	米 でん粉 砂糖	牛乳 豆腐 ひじき さば 鶏肉	キャベツ こまつな しょうが だいこん にんじん ねぎ れんこん しめじ
27	金	麦ご飯 牛乳 ホワイトカレー えびカツ 野菜ソテー	867	33.5	米 麦 ジャガイモ 米油 バター ホワイトカレールウ ホワイトルウ	牛乳 ハム 鶏肉 粉チーズ えびカツ	キャベツ たまねぎ にんじん にんにく ピーマン ポタージュベース
平均栄養量			819	34.8	※ 毎月19日は「食育の日」です ※ 献立は、材料の都合により変更することがありますので、あらかじめご了承ください。 ※(★)印の日に、放送用資料があります。 ※「はし」は毎日清潔なものを持ってきましょう。 ※「スプーン」は 印のついた日に持ってきましょう。		
標準量			830	33.2			



●松伏町学校給食 食物アレルギー等対応について

松伏町では食物アレルギー等の対応として、下記の資料を提供しております。
(松伏町HPに掲載しています)

- 1 献立表詳細（給食材料が詳細に記載された献立表）
- 2 松伏町商品規格書（使用原材料名・特定原材料・特定原材料に準ずるもの
が記載されている規格書）
 - 加工食品等に含まれる使用原材料は全てが表示されているわけではありません。
 - 学校給食では、コンタミネーション（食品を製造する際に、原材料として
は使用していないが、アレルゲンを含む他の製品と同じ製造ラインを使用
することにより、意図せずアレルゲン物質が微量に混入してしまうこと）
等は避けられません。
 - 丸ごと食べられる魚やその他の魚に関して、魚卵を含む場合があります。
また、小魚や海そうには、えび・かに等を含む場合があります。
 - 同じ献立名でも、使用する月により製造業者が変更になります。必ず、
該当月の食物アレルギー対応資料で確認してください。

●給食センターで調理及び洗浄する際のコンタミネーションや留意点について

- 1 給食センター内は、多数の食品を扱うため、アレルゲン物質のコンタミネ
ーションが起こりうる環境です。コンタミネーションを防止することは
困難であることをご理解ください。
- 2 揚げ油はろ過して数回使用しているため、アレルゲン物質を含む食品及
び加工食品も調理しています。
- 3 都合により、献立及び使用食品の変更をすることがあります。
- 4 食器や調理に使う器具の洗浄について、微量の洗い残し、鉄板の焼き付き
やこびりつきなどがあり、完全な除去はできません。

◎特定原材料（8品目）

えび・かに・くるみ・小麦・そば・卵・乳・落花生

◎特定原材料に準ずるもの（20品目）

アーモンド・あわび・いか・いくら・オレンジ・カシューナッツ・
キウイフルーツ・牛肉・ごま・さけ・さば・大豆・鶏肉・バナナ・
豚肉・マカダミアナッツ・もも・やまいも・りんご・ゼラチン