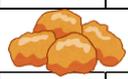




令和8年 2月給食献立予定表

大田学校給食共同調理場

日 曜	献立名	牛乳	主 な 材 料						エネルギー (kcal) たんぱく質 (g) 食塩相当量 (g)		
			<赤>体をつくる		<緑>体の調子をととのえる		<黄>熱や力になる		美東小	美東中	
			1群 魚・肉・卵 豆・豆製品	2群 乳製品 小魚・海そう	3群 緑黄色野菜	4群 その他の野菜 果物	5群 米 パン めん いも・砂糖	6群 油脂			
2 月	パン チョコジャム		県産牛乳				県産パン チョコジャム			740 28.5 2.9	/
	カレーグラタン ゆで野菜	秋吉台高原牛 豚肉 レンズ豆	チーズ	ほうれんそう にんじん パセリ ブロッコリー	市内産ごぼう たまね ぎ キャベツ		マカロニ	カレールウ 油			
	コンソメスープ	ベーコン		にんじん こまつな	たまねぎ とうもろこし		じゃがいも				
3 火	 <p>〈季節の行事 節分・6年生が考えた献立②〉  2月4日立春の前日を「節分」といいます。文字のとおり、「季節を分ける日」で立春以降は暦の上では「春」となります。山口県では、節分の日に「くじら」を食べ、体が大きく成長するようにと願います。  また、美東小6年生が家庭科の学習で1食分の献立を考えました。山口県の食材である「くじら」と、旬の「いちご」を取り入れ、彩り考えた献立を考えました。</p>										
	むぎ 麦ごはん		県産牛乳				市内産米 県産麦			639 28.0 1.6	783 33.3 2.0
	くじらの竜田揚げ 海藻サラダ		くじら竜田揚げ	海そうミックス	にんじん	キャベツ とうもろこし		油 ごま油			
	ワンタンスープ		ワンタン 県産豆腐		にんじん ねぎ ほうれんそう	もやし	片栗粉	ごま油			
	せつぶんまめ 節分豆 いちご		節分豆			いちご					
4 水	たこライス風豚丼		豚肉 県産牛乳 チーズ	青ピーマン 県産トマト	たまねぎ にんにく	市内産米 県産麦	油		638 24.8 1.6	772 29.8 2.0	
	ちゅうか 中華コーンスープ みかん		とり肉 県産豆腐		にんじん	とうもろこし たまねぎ キャベツ きくらげ みかん	じゃがいも				
5 木	あんこ入り蒸しパン		県産牛乳				つぶあん さとう 蒸しパンミックス		651 21.1 1.5	801 25.1 1.9	
	ぎゅう 牛ごぼうのスパゲティ		秋吉台高原牛	やきのり	ねぎ	市内産ごぼう たまねぎ にんにく えのき 市内産しいたけ	スパゲティめん さとう	油 バター			
	はなやさい 花野菜のサラダ				ブロッコリー にんじん	カリフラワー キャベツ とうもろこし		油			
6 金	<p>〈県産100%献立・2月9日 ふくの日〉  山口県では、魚のふくが「福」に繋がる縁起物とされているため、「ふく」と呼ばれます。</p>										
	しろ 白ごはん		県産牛乳				市内産米		723 29.7 2.1	896 36.4 2.8	
	にくだいこん 肉大根		秋吉台高原牛 生あけ		ねぎ	市内産だいこん さやいんげん	さとう	油			
	ふくなべ		県産ふく 県産豆腐 県産あじ		県産ほうれんそう ねぎ	市内産ごぼう 市内産しいたけ	こんにゃく				
9 月	<p>美東中学校3年生リクエスト給食 第1位：きなこあげパン  選んだ理由「なかなか登場しないけど、好きなメニューの1つです！」</p>										
	きなこあげパン		きなこ 県産牛乳				県産パン さとう	油	691 29.7 2.1	806 34.9 3.6	
	あかり 照り焼きチキン ビーンズサラダ		照り焼きチキン 大豆 赤いんげんまめ 白いんげんまめ	わかめ	にんじん	キャベツ		油			
	トマトスープ		ベーコン	県産トマト	たまねぎ	はくさい とうもろこし	じゃがいも				
10 火	 <p>〈こぶっちゃん給食 美東ごぼう〉  美東町赤郷で栽培されている「美東ごぼう」は、  粘土質の土壌でゆっくりと大きくなるので、香りがよく、味の良いごぼうに育ちます。</p>										
	みとう 美東ごぼうどんぶり		豚肉 たまご かまぼこ 県産豆腐	県産牛乳	ねぎ	市内産ごぼう 市内産干しいたけ たまねぎ	市内産米 県産麦 片栗粉		609 25.6 1.7	748 30.9 2.0	
	うめ 梅サラダ			わかめ	にんじん	キャベツ きゅうり とうもろこし 梅	さとう	油			
12 木	キムタクご飯		豚肉	県産牛乳	ねぎ	キムチ たくあん	市内産米 県産麦	ごま油	605 23.2 1.8	729 27.6 2.4	
	ちゅうか 中華サラダ				にんじん ほうれんそう	キャベツ とうもろこし	ビーフン	ごま油 油			
	にら ニラスープ 冷凍パイ		とり肉 県産豆腐		にら にんじん	玉ねぎ えのき 冷凍パイ	片栗粉	ごま油			

日曜	献立名	主 な 材 料						エネルギー (kcal)		
		牛乳	<赤>体をつくる		<緑>体の調子をととのえる		<黄>熱や力になる		美東小	美東中
			1群 魚・肉・卵 豆・豆製品	2群 乳製品 小魚・海そう	3群 緑黄色野菜	4群 その他の野菜 果物	5群 米 パン めん いも・砂糖	6群 油脂		
13 金	美東中学校3年生 リクエスト給食 第2位：チキンチキンごぼう 選んだ理由「美東町といえば、チキンチキンごぼうです！」									
	麦ごはん		県産牛乳				市内産米 県産麦			
	チキンチキンごぼう	○	とり肉	にんじん	市内産ごぼう えだまめ	片栗粉 砂糖	油	685	846	
豆乳みそ汁		県産豆腐 県産味噌 県産豆乳	ねぎ にんじん	はくさい だいこん 市内産しいたけ	市内産さつまいも		31.1	38.3		
16 月	セルフフィッシュバーガー	○	白身魚フライ	県産牛乳	にんじん	キャベツ	県産パン	油	703	814
	ポトフ ミルメークコーヒー		豚肉 ウィンナー		にんじん パセリ	たまねぎ キャベツ	じゃがいも マカロニ ミルメークコー ヒー	油	30.1	35.0
17 火	ビビンバ	○	秋吉台高原牛 たまご 赤みそ	県産牛乳	にんじん ほう れんそう	山菜 もやし しょう が にんにく	市内産米 県産麦 さとう	ごま油 油 こ ま	624	769
	わかめと豆腐のスープ		県産豆腐	わかめ	にんじん	たまねぎ しめじ えのき		22.9	28.1	
18 水	ハヤシライス	○	秋吉台高原牛	県産牛乳	トマト にんじ ん	玉ねぎ にんにく マッシュルーム グリーンピース	市内産米 県産麦	ハヤシルー 油	711	871
	プチプチサラダ パニラヨーグルト			パルメザン パニラヨーグルト	にんじん	キャベツ きゅうり とうもろこし	さとう	油	20.9	24.3
19 木	麦ごはん		県産牛乳				市内産米 県産麦			
	いわしのトマト煮 五目きんぴら	○	いわしトマト煮 秋吉台高原牛		にんじん さやいんげん	市内産ごぼう たけのこ	しらたき さとう	油 こま	625	769
	豆腐汁		県産豆腐	にんじん ほうれんそう	えのき たまねぎ 県産さくらげ			32.6	1.8	
20 金	美東中学校3年生 リクエスト給食 第3位：鶏のからあげ 									
	麦ごはん		県産牛乳				市内産米 県産麦			
	鶏のからあげ 塩昆布和え	○	とり肉	塩昆布	にんじん	にんにく しょうが はくさい もやし	片栗粉	油	637	778
キムチ汁		豚肉 県産麦みそ 県産豆腐		にんじん ねぎ	キムチ だいこん 市内産ごぼう はくさい	こんにゃく		27.9	34.1	
24 火	ビーフカレー	○	秋吉台高原牛 ひよこ豆 レンズ豆	県産牛乳	にんじん	たまねぎ にんにく グリーンピース	市内産米 県産麦 じゃがいも	カレールウ 油	725	889
	レモンサラダ カップdeヤクルト				にんじん	レモン果汁 キャベツ きゅうり とうもろこし	さとう カップdeヤクルト	油	22.7	26.7
25 水	麦ごはん 味付けのり		県産牛乳 味付けのり				市内産米 県産麦			
	みそおでん	○	とり肉 ちくわ うすら卵 生あげ がんもどき 赤みそ		にんじん	だいこん	こんにゃく 市内産さといも さとう		622	763
	たくあんあえ		かつおぶし		にんじん	たくあん キャベツ もやし	さとう	28.9	35.1	
26 木	麦ごはん		県産牛乳				市内産米 県産麦			
	にじますのからあげ ごまあえ	○	にじます		にんじん	キャベツ もやし きゅうり	片栗粉 大麥粉 さとう	油 こま	701	834
	だまこもち入りみそ汁		県産豆腐 油揚げ 県産麦みそ		にんじん ねぎ	キャベツ	だまこもち じゃがいも		32.6	36.6
27 金	美東中学校 セレクト給食 主菜とデザートを予約選択する給食です。 									
	麦ごはん		県産牛乳				市内産米 県産麦			
	メンチカツ 野菜のごま炒め	○	メンチカツ ペーコン		にんじん	キャベツ もやし とうもろこし		油 こま	653	807
	もずくスープ		豚肉 たまご	もずく	にんじん こまつな	もやし	じゃがいも		22.8	27.4
(中のみ) 主菜とデザートの特選		主菜				デザート	油	2.1	3.1	

\*材料の都合により、献立は一部変更になることがあります。

\*学校給食に使用している県産食材は「学校給食県産食材利用拡大事業」により、JA山口県、水産関係団体、山口県などから一部助成を受けています。