



# 令和8年2月分 学校給食献立表



※よくかんで食べましょう。

新下関学校給食センター

日	献立名	牛乳	主に体の組織をつくる		主に体の調子を整える		主にエネルギーになる		小学校	中学校	
			1群	2群	3群	4群	5群	6群			
			肉・魚・卵・豆・豆製品	牛乳・乳製品・小魚・海そう	色のこい野菜	その他の野菜・果物	米・パン・めん・いも・砂糖	油脂類・種実類			
2月	減ごはん	○					ごはん		578 kcal	720 kcal	
	カレーうどん		牛肉,かまぼこ		にんじん,ねぎ	たまねぎ,キャベツ	県産うどん	サラダ油	18.4 g	21.8 g	
	海そうサラダ			海藻サラダ,わかめ		だいこん,きゅうり,スイートコーン	砂糖	サラダ油	2.6 g	3.1 g	
(節分) 節分は、立春の前日のことです。昔から、季節の変わり目は邪気が入りやすいと言われていて、炒った大豆をまいたり、終に鰯の頭をさして玄関に飾ったりして、邪気を払い、無病息災を願います。 (長門市交流給食) 古式捕鯨のまちの長門市と近代捕鯨のまちの下関市で、伝統的食文化の継承のひとつとして鯨給食で交流しています。											
3火	ごはん	○					ごはん		622 kcal	757 kcal	
	さつま汁		鶏肉,麦みそ		にんじん,ねぎ	だいこん,ごぼう	さつまいも	サラダ油	27.2 g	32.0 g	
	鯨の竜田揚げ		鯨肉					揚げ油	1.8 g	2.3 g	
	赤しそあえ				にんじん,赤しそ	キャベツ,きゅうり					
4水	節分豆	○	節分豆								
	パン						パン		611 kcal	751 kcal	
	いちごジャム						いちごジャム		25.3 g	30.6 g	
	白菜のミルク煮		鶏肉	牛乳,チーズ	にんじん	はくさい,たまねぎ,グリーンピース,しめじ	じゃがいも	サラダ油	2.5 g	3.3 g	
5木	しらすサラダ	○		しらす干し		キャベツ,もやし,スイートコーン	砂糖	サラダ油			
	ごはん						ごはん		605 kcal	745 kcal	
	すまし汁		豆腐,かまぼこ		ほうれんそう	たまねぎ,えのきたけ			29.2 g	35.6 g	
	さばの味噌煮		国産さば味噌煮						2.0 g	2.4 g	
6金	ひじきの炒め煮	○	鶏肉,油揚げ	ひじき	にんじん,さやいんげん		しらたき,砂糖	サラダ油			
	ごはん						ごはん		580 kcal	709 kcal	
	ピリ辛豚どん		豚肉		にんじん,ねぎ	白菜キムチ,たまねぎ,しめじ,ごぼう	しらたき,砂糖	サラダ油	21.1 g	25.0 g	
	パンパンジーサラダ		鶏肉		にんじん	もやし,キャベツ	砂糖	ごま,ねりごま ごま油,サラダ油	2.2 g	2.6 g	
9月	りんご	○				りんご					
	(ふくの日) 語呂合わせで、2月9日はふくの日です。ふくは、幸福の福とかけて「ふく」と言われます。										
	ごはん						ごはん		594 kcal	720 kcal	
	ふく鍋		ふく,生揚げ,麦みそ		にんじん	はくさい,だいこん,しめじ,白ねぎ			27.5 g	32.8 g	
10火	大豆の五目煮	○	大豆,鶏肉		にんじん,さやいんげん	ごぼう,しいたけ	ごんにやく,砂糖	サラダ油	1.9 g	2.4 g	
	いよかん					いよかん					
	ごはん						ごはん		570 kcal	697 kcal	
	親子煮		鶏肉,鶏卵,ちくわ		にんじん	たまねぎ,グリーンピース	じゃがいも,砂糖	サラダ油	23.0 g	27.2 g	
12木	白いんげん豆の白和え	○	白いんげん		ごまつな,にんじん	はくさい	砂糖	ごま,ねりごま	1.5 g	1.7 g	
	ごはん						ごはん		595 kcal	727 kcal	
	肉団子のケチャップ煮		ミートボール		にんじん,ブロッコリー	たまねぎ,エリンギ	じゃがいも,砂糖	サラダ油	20.1 g	23.6 g	
	ほうれん草とアーモンドのサラダ				ほうれんそう	キャベツ,スイートコーン	砂糖	アーモンド,サラダ油	1.1 g	1.3 g	
13金	根菜とツナの炊き込みごはん	○	まぐろ油揚げ		にんじん,さやいんげん	県産れんこん,ごぼう,しょうが	アルファ化米,もち米 砂糖	サラダ油,ごま油	637 kcal	720 kcal	
	アジカツ		アジカツ					揚げ油	20.9 g	24.1 g	
	切り干し大根のサラダ		鶏肉		にんじん	切り干し大根,きゅうり		マヨネーズ(卵なし)	1.8 g	2.3 g	
	小野茶ムース						小野茶ムース				
16月	ごはん	○					ごはん		643 kcal	759 kcal	
	ひじきとビーフンのスープ		鶏肉	ひじき	にんじん,ねぎ	たまねぎ,もやし	ビーフン		21.3 g	24.9 g	
	春巻き		春巻き					揚げ油	1.8 g	2.1 g	
	マーボー大根		豆腐,豚肉,赤みそ,白みそ		にんじん	だいこん,たまねぎ,たけのこ,グリーンピース しょうが,しいたけ	でんぶん,砂糖	サラダ油,ごま油			
17火	わかめごはん	○	角天,油揚げ	わかめ	にんじん,さやいんげん	たけのこ	アルファ化米,もち米 しらたき,砂糖	サラダ油	634 kcal	709 kcal	
	豆とかぼちゃのコロッケ		豆とかぼちゃのコロッケ					揚げ油	20.1 g	22.2 g	
	カレー風味サラダ		まぐろ水煮		にんじん	キャベツ,きゅうり		マヨネーズ(卵なし)	2.4 g	2.7 g	
	ミニゼリー(もも)						ミニゼリー(もも)				
(地場産給食) いちごは下関市でとれたものを使用予定です。											
18水	黒糖パン	○					黒糖パン		613 kcal	762 kcal	
	ボルシチ		牛肉	生クリーム	にんじん	たまねぎ,キャベツ,ピーズ,にんにく	じゃがいも	サラダ油	23.3 g	28.0 g	
	フルーツあえ					いちご,パインアップル,みかん,もも			2.0 g	2.0 g	
	ごはん						ごはん		603 kcal	739 kcal	
19木	豚肉とじゃがいもの煮物	○	豚肉,生揚げ		にんじん,さやいんげん	しょうが,たまねぎ	じゃがいも,砂糖	サラダ油	24.2 g	28.8 g	
	おかかごま酢あえ		かつおぶし		ほうれんそう	キャベツ,切り干し大根	砂糖	ごま	1.3 g	1.7 g	
	ごはん						ごはん		610 kcal	748 kcal	
	かきたまみそ汁		鶏卵,豆腐,麦みそ		にんじん,ねぎ	たまねぎ,えのきたけ			26.4 g	31.6 g	
20金	いわしの梅煮	○	いわし梅煮						2.5 g	3.2 g	
	小松菜の煮びたし		角天		ごまつな,にんじん	もやし	砂糖	サラダ油			
	ごはん						ごはん		575 kcal	702 kcal	
	わかめスープ		豆腐,かまぼこ	わかめ		たまねぎ,えのきたけ		ごま油	26.1 g	30.8 g	
24火	ピビンバ	○	牛肉,赤みそ,鶏卵		ほうれんそう,にんじん	にんにく,白ねぎ,もやし	砂糖	ごま,サラダ油,ごま油	2.0 g	2.4 g	
	パン						パン		638 kcal	784 kcal	
	高野豆腐と野菜のスープ		こうや豆腐,豚肉		にんじん	キャベツ,たまねぎ,しょうが		サラダ油	26.9 g	32.6 g	
	チキンチキンごぼう		鶏肉		にんじん	ごぼう,グリーンピース	でんぶん,砂糖	揚げ油	2.5 g	3.1 g	
25水	コーヒー牛乳の素	○					コーヒー牛乳の素				
	麦ごはん						ごはん,山口県産押麦		666 kcal	817 kcal	
	ポークハヤシライス		豚肉,鶏レバー		にんじん	たまねぎ,グリーンピース,エリンギ		サラダ油	20.8 g	24.6 g	
	ポテトサラダ					きゅうり,りんご	じゃがいも	マヨネーズ(卵なし)	2.2 g	2.7 g	
27金	ごはん	○					ごはん		591 kcal	724 kcal	
	そばろ煮		鶏肉,ちくわ,生揚げ		にんじん,さやいんげん	たまねぎ	じゃがいも,砂糖	サラダ油	23.5 g	27.8 g	
	細切りサラダ			ひじき	にんじん	だいこん,もやし		ごま,サラダ油	1.1 g	1.4 g	
							砂糖				

★学校給食の山口県産食材の利用については、「学校給食県産食材利用拡大事業」により、JA山口グループ、水産関係団体、山口県などから一部助成を受けています。

★仕入れの都合により、材料・献立が急きょ変更になる場合があります。ご了承ください。

★給食の実施日については、各学校で異なりますのでご注意ください。

★しらす干しやちりめん、海そう類には、エビやカニ等が混入する場合があります。アレルギーのある方はご注意ください。

★揚げ油は、数回使用します。(他の日と使い回しています)