2025年

2月献立予定表

第二

丸亀市第二学校給食センター　TEL　25−2096

日	曜日	献立名 主食等・スプーン	牛乳	おかず	主にエネルギーのもとになる食品 穀類・いも・さとう	油脂・種実	主に体をつくるもとになる食品 肉・魚・卵・豆・豆製品	牛乳・乳製品・小魚・海藻	主に体の調子を整えるもとになる食品 緑黄色野菜	その他の野菜 くだもの・きのこ	エネルギー（kcal） 小学校	中学校	献立のねらい
3	月	おにたいじごはん	○	いわしのかばやき風 小松菜のごまドレッシングあえ 白菜のみそ汁	米　大麦 でんぷん　さとう	油 ごま	大豆　いわし ハム　とうふ 油あげ　みそ	牛乳	小松菜 にんじん ねぎ	しょうが　もやし 白菜　たまねぎ しめじ	649	800	節分の行事食
4	火	麦ごはん あじつけのり	○	煮込みおでん キャベツとツナのごまあえ ぽんかん	米　大麦　さといも こんにゃく　さとう	油 ごま	牛肉　ちくわ うずら卵　てんぷら みそ　まぐろ	牛乳 のり	にんじん ほうれんそう	大根　しょうが キャベツ ぽんかん	651	791	香川県産のりを味わおう
5	水	ほたてごはん	○	わかさぎのからあげ ほうれんそうとコーンのごまドレッシングあえ じゃがいものみそ汁 【小中】昆布大豆	米　大麦　じゃがいも こんにゃく でんぷん　さとう	油 ごま	ほたてがい 油あげ みそ 【小中】大豆	牛乳　【小中】こんぶ わかさぎ わかめ	にんじん ほうれんそう ねぎ	しょうが　しいたけ 枝豆　コーン もやし　たまねぎ	606	747	北海道の料理
6	木	黒糖パン	○	白菜と肉だんごのスープに マカロニサラダ りんご　【中】キャンディチーズ	黒糖パン　春雨 マカロニ	エッグフリーマヨネーズ	肉だんご あさり ハム	牛乳 【中】チーズ	にんじん チンゲン菜	白菜」コーン たまねぎ　しめじ しょうが　きゅうり　りんご	581	759	りんごの栄養
7	金	麦ごはん	○	金時豆のかき揚げ 菜花のごまあえ さつま汁	米　大麦 小麦粉　さとう さといも　てんぷら粉	油 ごま	金時豆　油あげ ちくわ　とうふ とりにく　みそ	牛乳	にんじん 菜花　ほうれんそう ねぎ	たまねぎ　キャベツ	646	808	菜花について
10	月	白菜うどん	○	きびなごのフライ 切干大根とツナのごまあえ 【小中】アーモンド	うどん さとう	油　ごま 【小中】アーモンド	ぶた肉 まぐろ	牛乳 きびなご	にんじん ほうれんそう ねぎ	にんにく　白菜 たまねぎ 切干大根	614	732	木の実の種類
11	火	建国記念日											
12	水	本島中リクエスト たきこみごはん	○	かぼちゃのてんぷら 食べて菜と白菜のごまあえ 豚汁 焼きプリンタルト	米　大麦 こんにゃく　さとう てんぷら粉 焼きプリンタルト	油 ごま	とり肉 ぶた肉　みそ	牛乳	にんじん 食べて菜 かぼちゃ ねぎ	ごぼう　枝豆 しいたけ　もやし 白菜　大根　たまねぎ	676	801	かぼちゃの栄養
13	木	小型コッペパン	○	ブロッコリーのトマトソースパスタ 五目サラダ ココア豆	コッペパン ペンネ さとう　でんぷん	油　ごま エッグフリーマヨネーズ	ぶた肉 ベーコン ちくわ　大豆	牛乳	ブロッコリー トマトピューレ にんじん　水菜	たまねぎ　エリンギ しめじ　にんにく　枝豆 れんこん　キャベツ	627	811	香川県産ブロッコリー
14	金	チキンカツ カレーライス （麦ごはん）	○	ひじきのマリネ	米　大麦 じゃがいも　小麦粉 パン粉　さとう	油 バター	ベーコン 大豆　とり肉 ハム	牛乳　ひじき だっし粉乳 チーズ	にんじん トマトピューレ	たまねぎ　エリンギ にんにく　りんご きゅうり	725	912	脳の栄養（炭水化物）
17	月	麦ごはん	○	焼きどうふのみそそぼろ煮 小いわしのフライ キャベツのごまあえ	米　大麦 さとう　でんぷん	油 ごま	とうふ　ぶた肉 みそ	牛乳 小いわし	チンゲン菜 にんじん ねぎ　小松菜	にんにく　しょうが　しいたけ たまねぎ　たけのこ 太ねぎ　キャベツ	688	863	豆腐の栄養
18	火	ミルクパン	○	香川県冬野菜シチュー ごまネーズサラダ スイートスプリング	ミルクパン　さとう じゃがいも 小麦粉	油　バター エッグフリーマヨネーズ ごま	ベーコン とり肉 ちくわ	牛乳 だっし粉乳	にんじん チンゲン菜 パセリ	たまねぎ　レタス しめじ　ごぼう キャベツ　きゅうり スイートスプリング	635	803	香川県産くだもの「スイートスプリング」
19	水	食育の日 ダイシモチ入りごはん	○	さばの香味焼き 小松菜のおかかあえ ふしめん汁	米　もち麦 ふしめん	油	さば かつおぶし 油あげ	牛乳	小松菜 にんじん ねぎ	しょうが　もやし キャベツ　大根 たまねぎ	612	790	ふしめんについて
20	木	コッペパン 黒豆きなこクリーム	○	いかのさらさ揚げ ブロッコリーサラダ オリーブ地鶏と冬野菜のスープ	パン　でんぷん さとう　米粉 じゃがいも	油 黒豆きなこクリーム	いか ハム とり肉	牛乳	ブロッコリー にんじん パセリ	しょうが　白菜 キャベツ　コーン たまねぎ　セロリー	611	755	1日にとりたい野菜量
21	金	丸亀の日 麦ごはん	○	ししゃものごまあげ 百花の雪花 冬の月菜汁	米　大麦 さとう　てんぷら粉 白玉だんご	油 ごま	てんぷら とうふ 油揚げ　みそ	牛乳 子持ちししゃも	百花 にんじん ねぎ	たまねぎ　大根 しめじ	630	814	百花について
24	月	振替休業日											
25	火	西中リクエスト 小型さぬきのゆめパン	○	とり肉のあげ煮 食べて菜とツナのサラダ ABCスープ みかんクレープ	全粒粉パン でんぷん　上新粉 さとう　英字パスタ みかんクレープ	油	とり肉 まぐろ ベーコン	牛乳	食べて菜 チンゲン菜 にんじん パセリ	しょうが　もやし たまねぎ　レタス キャベツ　しめじ	644	798	香川県の食材に親しもう
26	水	中華おこわ	○	白身魚の香味あげ 中華風すのもの ビーフンスープ	米　もち米 米粉　でんぷん さとう　ビーフン	油 ごま油	やき豚　ぶた肉 メルルーサー ハム　あさり	牛乳 あおのり	にんじん ねぎ チンゲン菜	しいたけ　たけのこ 枝豆　しょうが　にんにく きゅうり　もやし きくらげ　たまねぎ	650	804	米を食べることのよさ
27	木	米粉パン	○	うずら卵とチンゲン菜のクリーム煮 菜花のサラダ いりことアーモンドのオリーブオイル いちご	米粉パン じゃがいも 小麦粉 さとう	油 アーモンド オリーブ油	とり肉 あさり　ハム うずらの卵	牛乳 だっし粉乳 かえり	チンゲン菜 にんじん 菜花	たまねぎ　しめじ コーン　キャベツ いちご	597	760	旬「いちご」
28	金	カミカミデー 麦ごはん	○	さばのみそだれかけ 白菜と小松菜のごまあえ ひじきと厚揚げの煮つけ	米　大麦 さとう こんにゃく	油　ごま	さば　てんぷら 厚揚げ みそ	牛乳 ひじき	小松菜 にんじん さやいんげん	白菜 しょうが	690	881	大豆の利用方法

【かがわ印給食ウイーク】（１７日～２１日）香川県でとれた農水畜産物を使った学校給食を提供する取組の週間。

＊献立は、材料その他の都合により変更することがあります。

＊エネルギーは、小学校4年生(基準値660Kcal・中学校2年生830Kcal)の値です。

★2月20日(木)小学6年生卒業お祝い特別給食★

＜小学6年生のみ実施＞

主食は別メニューにかえて、おかずは品数を増やし、全員に配れる数を用意した6年生特別給食を実施します。お楽しみに。

【特別給食メニュー】

・わかめごはん　・ミニロールパン　・牛乳　・いかのさらさあげ
・ヒレカツ　・ブロッコリーサラダ　・オリーブ地撮と冬野菜のスープ　・いちご

丸亀市産食材　葉ねぎ　にんにく　キャベツ　菜花　チンゲンサイ　白菜　小松菜　食べて菜　大根　レタス　ブロッコリー　パセリ　セロリー

香川県産の食材　米　大麦　牛乳　卵　とり肉　ぶた肉　米粉パン　さぬきのゆめパン　いりこ　いちご　スイートスプリング

かがわ印給食ウィーク（17日～21日）