


























## 2月の予定献立表(Bブロック)

令和7(2025)年度

日曜	の み も の	給食目標 給食回数 18回 栄養のバランスを考えて食べよう			こんだてメモ	
		こんだて	ざいりょうのはたらき			
			ちからやねつに なるもと(き)	ちやにくに なるもと(あか)		からだのちょうしを ととのえるもと(みどり)
2月		ごはん だいずときのこのポテトグラタン ほうれんそうのソテー オニオンスープ	こめ じゃがいも マヨネーズ あがら	ぎゅうにゅう ぶたにく だいず チーズ ベーコン	たまねぎ まいたけ しめじ トマト ほうれんそう とうもろこし しいたけ にんじん キャベツ にんにく パセリ	<div><p>小学校6年生家庭科の 授業とのコラボ給食が登場します。</p><p>2日 西砂小 6-5 10日 新生小 6-2 20日 第十小 6-2 25日 南砂小 6-2</p><p>の6年生が考えた献立です。</p><div> にしすな  しんせい</div><div> だいじゅう  みなみすな</div><p>↑このマークが目印です</p><div>今月の立川産 ブロッコリー・うど キャベツ・だいこん ねぎ・はくさい</div><div>注目!ベジタブル ~野菜をばくばく食べよう ベジばくDAY~</div><div>今月は 大根</div><div> 今月は、 「ぼくちカレーライス」 という絵本から「カレーライス」 が登場します。 くわしくは裏面をご覧ください。</div><div>各学校の6年生のリクエストを ★マークで示しています。</div><div> 今月のリクエスト給食</div><div>★ガーリックトースト…新生小 ★チョコチップパン…若葉台小 ★チーズインハンバーグ…大山小 ★ジャージャーめん…第九小・南砂小・ 松中小・西砂小・ 若葉台小・大山小 ★焼肉丼…松中小</div></div>
3火		ごはん いわしのピリからソース まめまめサラダ おにっこじる	こめ でんがん あがら さとう ごまあがら さといも	ぎゅうにゅう いわし だいず かまぼこ とうふ	しょうが にんにく ねぎ ぎゅうり にんじん だいこん えだまめ はくさい	
4水		ぶたバラあんかけごはん トックとやさいのちゅうかスープ	こめ あがら さとう ごまあがら でんがん トック	ぎゅうにゅう ぶたにく とりにく	たけのこ はくさい きくらげ にんじん チンゲンサイ ねぎ にんにく こまつな たまねぎ	
5木		パンプキンパン ツナたまやき キャベツとブロッコリーのソテー はくさいのとうにゅうクリームスープ	パンプキンパン さとう あがら じゃがいも こむぎこ パター	コーヒーぎゅうにゅう たまご ツナ ウィンナー とりにく ぎゅうにゅう とうにゅう	たまねぎ こねぎ キャベツ ブロッコリー にんじん はくさい	
6金		まぜビビンバ ししゃものいそべあげ(2ほん) はるさめスープ	こめ ごま さとう ごまあがら でんがん あがら こむぎこ はるさめ	ぶたにく たまご ぎゅうにゅう ししゃも あおりの とりにく とうふ	ねぎ にんにく しょうが ほうれんそう にんじん まめもやし チンゲンサイ なら きくらげ	
9月		★ガーリックトースト ポークシチュー こんさいサラダ	しょうパン パター じゃがいも あがら こむぎこ さとう	ぎゅうにゅう ぶたにく チーズ	にんにく パセリ たまねぎ にんじん しょうが トマト ぎゅうり ごぼう だいこん	
10火		ぶたキムチごはん きくらげのたまごいため にんじんしりしり わかめスープ	こめ ごまあがら あがら さとう でんがん ごま	ぶたにく ぎゅうにゅう たまご ツナ かつおがし わかめ	キムチ なら にんじん にんにく きくらげ たけのこ ねぎ しょうが こまつな とうもろこし たまねぎ えのきたけ チンゲンサイ	
12木		★チョコチップパン さかなのこうみカツレツ ささみとにんじんのサラダ トマトとまめのスープ	チョコチップパン こむぎこ パンこ あがら ごま ごまあがら さとう	ぎゅうにゅう シラ とりにく いんげんまめ	パセリ にんにく もやし にんじん たまねぎ トマト だいこん	
13金		ごはん ★チーズインハンバーグ(ソース) ブロッコリーとしめじのソテー キャベツとたまねぎのコンソメスープ	こめ あがら パンこ でんがん	ぎゅうにゅう ぶたにく チーズ ウィンナー	たまねぎ ブロッコリー しめじ にんじん キャベツ	
16月		ざっこくごはん さわらのごまみそやき きりぼしだいこんのにつけ とうふとねぎのすましじる	こめ ごこくまい ごま さとう ごまあがら あがら	ぎゅうにゅう さわら みそ あがらあげ とうふ	だいこん さやいんげん にんじん ねぎ こまつな たまねぎ	
17火		しおちゃんうどん ぎせいとうふ スティックだいがくいも	うどん あがら さとう でんがん さつまいも ごま	ぎゅうにゅう とりにく とうふ たまご	ごぼう はくさい にんじん えのきたけ みずな ねぎ たけのこ しいたけ	
18水		カレーライス わかめとキャベツのサラダ デコボン	こめ じゃがいも あがら バター こむぎこ さとう ごまあがら	ぎゅうにゅう ぶたにく チーズ わかめ	たまねぎ にんじん にんにく しょうが トマト キャベツ ぎゅうり デコボン	
19木		ソフトフランスパン ポークチャップ ポトフ りんご	ソフトフランスパン あがら さとう じゃがいも	ぎゅうにゅう ぶたにく ウィンナー いんげんまめ	たまねぎ にんじん ピーマン だいこん さやいんげん セロリー りんご	
20金		ワカメごはん さけのしおやき うどとひきにくのいためもの いろとりどりスープ	こめ あがら さとう ごまあがら じゃがいも	わかめ ぎゅうにゅう さけ ぶたにく とりにく	ごぼう うど にんじん れんこん こんにゃく ピーマン たまねぎ だいこん もやし しめじ ブロッコリー	
24火		★ジャージャーめん チンゲンサイのスープ ぶどうゼリー	ちゅうかめん あがら さとう でんがん ごまあがら ぶどうゼリー	ぎゅうにゅう ぶたにく だいず みそ とりにく とうふ	たけのこ にんじん たまねぎ しいたけ ねぎ にんにく しょうが チンゲンサイ	
25水		ウィンナーピラフ しろみさかなの ガーリックソテー(ソース) ほうれんそうのバターいため かぼちゃのポタージュ	こめ あがら こむぎこ さとう パター	ウィンナー ぎゅうにゅう ホキ なまクリーム	たまねぎ にんじん マッシュルーム ピーマン グリーンピース にんにく レモン トマト バブリカ パセリ ほうれんそう とうもろこし キャベツ かぼちゃ	
26木		★やきにくどん とうにゅうちゅうかスープ デコボン	こめ さとう あがら じゃがいも	ぎゅうにゅう ぶたにく とりにく とうふ とうにゅう	しょうが にんにく たまねぎ にんじん ピーマン はくさい ねぎ デコボン	
27金		ごはん なまあげとだいこんのもの きゅうりとハムのピリからあえ さつまいもとじゃこのいためもの	こめ さとう あがら ごまあがら さつまいも ごま	ぎゅうにゅう なまあげ ハム ちりめんじゃこ	だいこん にんじん さやえんどう ねぎ しょうが ぎゅうり キャベツ さやいんげん	

\*都合により献立が変更になることもあります。  
\*学校給食では、様々な食品を使用します。  
今まで食べたことがない食品がある場合には、ご注意ください。

\*立川市学校給食における食物アレルギー対応方針は  
ホームページからご覧になれます。  
下の二次元コードからアクセスしてください。

基準	エネルギー	たんぱくしつ
今月の平均	613kcal	摂取エネルギー全体の 16%
国の基準	650kcal	摂取エネルギー全体の 13~20%

西調理場<<みんなのくるりんキッチン>>



<立川市学校給食における  
食物アレルギー対応方針>



## 節分 豆ちしき

「節分」とは「節変わり」ともいい、もともとは立春・立夏・立秋・立冬の前日をいいます。  
日本では、寒い冬から暖かい春になる立春の前日の節分がとくに大事にされ、豆まきなどの邪気を払う行事と  
ともに現在まで伝えられています。豆を年の数だけ食べると、その年は病気になるにいいといわれます。  
豆まきなどに使われる炒り大豆は特に固いので、よく噛んで食べましょう。

参考: たよになるね! 食育ブック5 ©少年写真新聞社

