



2月分予定献立表

登別市学校給食センター(令和8年)

月		火		水		木		金						
献立名	材料名	献立名	材料名	献立名	材料名	献立名	材料名	献立名	材料名					
2	ごはん	小 592Kcal 中 677Kcal	3 (袋入り) スパゲティ	小 691Kcal 中 810Kcal	4	ごはん	小 597Kcal 中 701Kcal	5	コッペパン	小 553Kcal 中 683Kcal	6	ごはん	小 838Kcal 中 982Kcal	
けんちん汁		鶏肉 冷凍豆腐 ■ 笹がきごぼう 大根 人参 長ねぎ 国産ぶなしめじ水煮 ■ 清酒 ■ かつお削り節 ■ だし昆布 濃口醤油 ■ みりん ■	クリーム スパゲティ		ベーコン(大豆・豚肉)▽ 人参 玉ねぎ スイートコーンホール ■ ほうれん草 たもぎ茸水煮 ■ ソテーオニオン ■ 生クリーム(乳)▽ 牛乳 シュレッドチーズ ■ ベジマメルソースフレック ■ スープストック ■ 脱脂粉乳 ■ チキンコンソメ ■ こしょう白 ■ 天日塩 ■	中華丼 (ごはんはお皿に 盛り付けよう！)		キャベツと ベーコンのスープ		キャベツ 玉ねぎ 人参 ソテーオニオン ■ オニオンスライス ベーコン(豚肉・大豆)▽ チキンコンソメ ■ パセリ ■ こしょう白 ■ 穀物酢 ■	カレーライス		鶏肉 人参 玉葱 ダイスじゃが芋 ■ ソテーオニオン ■ 牛乳 にんにく ■ バター(乳) ■ ケチャップ ■ スープストック ■ ウスターソース ■ デミグラスソース ■ NSカレーフレークO ディナーカレーフレーク ■ バーモンドカレーフレーク ■ りんごビュレ ■ カレーパウダー ■	
いわしの オレンジ煮		いわし 砂糖 しょうゆ(小麦・大豆) オレンジ果汁 還元水あめ 本みりん オレンジピール 食塩 加工デンプン(とうもろこし) 香料	ポテトサラダ		春雨中華 サラダ		焼きそば		チキンカツ		鶏肉 パン粉(小麦) 小麦粉 粉末状植物性たん白(大豆) 植物油(大豆) 調味エキス(鶏肉) 香辛料 加工デンプン 乳化剤(大豆) 揚げ油	温州みかん ゼリー		鶏肉 果汁 ぶどう糖果糖液糖
黒糖福豆		大豆 砂糖 寒梅粉ミックス 小麦粉 黒糖液 植物油	9		10		11		12		13			
ごはん		小 646Kcal 中 773Kcal	(袋入り) ラーメン		小 727Kcal 中 800Kcal	建国記念の日		コッペパン		小 687Kcal 中 813Kcal	ごはん		小 634Kcal 中 747Kcal	
麻婆豆腐		冷凍豆腐 ■ 豚肉 さやいんげん ■ 長ねぎ しょうが ■ にんにく ■ 味噌 ■ 濃口醤油 ■ 甜麺醤 ■ 清酒 ■ オイスターソース ■ 砂糖 ■ 澱粉 ■ 豆板醤 ■ 清湯スープ ■ ごま油 ■	醤油ラーメン		人参 うずら卵 ■ もやし 長ねぎ きわかめ ■ にんにく ■ 焼豚(豚肉・小麦・大豆)▽ 清湯スープ ■ 醤油ラーメンスープ ■ こしょう白 ■	<はしマークについて> はしマークの日は、はしを使った ほうがよいおかずがある時に付けて います。はしをもってきてください。 		パンプキン スープ		ベーコン(大豆・豚肉)▽ 玉ねぎ 南瓜ダイス 南瓜ペースト ソテーオニオン ■ 牛乳 生クリーム(乳)▽ パセリ ■ スープストック ■ チキンコンソメ ■ 脱脂粉乳 ■ ベジマメルソース ■ ハイメイズホワイトソース ■ パンプキンスープ ■	ガタタン		大根 人参 すいとん(小麦)▽ 竹の子水煮 ■ 豚肉 長ねぎ 凍結全卵 スープストック ■ じゃが芋澱粉 ■ 塩ラーメン ■ ごま油 ■	
Чапuche		春雨 小松菜 赤ピーマン たけのこ水煮 植物油(ごま 大豆) 人参 醤油(小麦 大豆) 牛肉 砂糖 オイスターソース コチュジャン(小麦) チキンエキス(鶏肉) ごま 食塩 ポークエキス(豚肉) 酵母エキス調味料(小麦・大豆) ガーリックペースト(大豆) 魚介エキス 酵母エキス 黒こしょう	荒挽 肉シューマイ 【2個】		豚肉 玉ねぎ 長ねぎ しゅうまいの皮(小麦) 醤油(大豆・小麦) でん粉 魚肉すり身(タラ) 砂糖 生姜 卵 食塩 植物油(大豆・菜種・ごま) 醸造酢(小麦) 香辛料 加工デンプン 調味料(アミノ酸等)	※年間・月間使用食材等一覧表は、給食 センターのホームページをご覧ください。 ■ 年間使用食品一覧表 ○ 月間調味料一覧表 ▽の加工品は別紙分析表 こちらから見るができます→ 		鶏のてりやき パティ		鶏肉 ソテーオニオン 玉ねぎ パン粉(小麦) 粉末状植物性たん白(大豆) 発酵調味料(小麦・大豆) しょうゆ(小麦・大豆) 砂糖 りんご 水あめ 食塩 香辛料 バーム油 粒状植物性たん白(大豆) 果糖ブドウ糖液糖 加工でん粉 増粘剤	いか和風フライ		イカ パン粉(小麦・大豆) 小麦粉 バターミックス(小麦・大豆) 醤油(大豆・小麦) みりん 砂糖 揚げ油	

月		火		水		木		金																
献立名	材料名	献立名	材料名	献立名	材料名	献立名	材料名	献立名	材料名															
16	ごはん	17	(袋入り) ラーメン	18	ごはん	19		20	ごはん															
	小 636Kcal 中 720Kcal		小 674Kcal 中 744Kcal		小 696Kcal 中 792Kcal		小 591Kcal 中 698Kcal		小 727Kcal 中 832Kcal															
ワンタン スープ	ワンタン(ごま・小麦・豚肉・大豆)▽ 人参 もやし 長ねぎ 国産ぶなしめじ水煮 ほうれん草 にんにく 塩ラーメンスープ 濃口醤油 しょうが 清酒 みりん こしょう白	ちゃんぽん うずら卵 よくかみましよう。	豚肉 うずら卵 ちゃんぽん蒲鉾▽ キャベツ 人参 長ねぎ もやし きくらげ にんにく スープストック 清酒 しょうが 豚骨ラーメン	和食の日 さつま汁		黒砂糖パン	小麦粉 食塩 イースト 脱脂粉乳 ショートニング 無塩マーガリン 鶏卵 黒砂糖	みそおでん うずら卵 よくかみましよう。	がんも(大豆)▽ さつま揚げ▽ 半片あられ(鶏卵)▽ うずら卵 大根 人参 ねじりこんにやく しょうが 清酒 みりん 上白糖 味噌 豆みそ 濃口醤油 かつおエキス															
鶏つくね	鶏肉 鶏皮 玉ねぎ ねぎ 粒状・粉末状植物性たん白 (小麦・大豆) パン粉(小麦) しょうゆ(小麦・大豆) 小麦粉 砂糖 香辛料 食塩 乾燥卵白(卵) 玉ねぎエキス 植物油 でんぷん 大豆粉(大豆) 発酵調味料 チキンエキス(鶏肉) 加工デンプン カラメルココア 調味料(アミノ酸) 酸味料 揚げ油(なたね・パーム油)	磯華 卵巻き	鶏卵 かつおだし(小麦) 砂糖 にんにく 還元水あめ みりん でん粉 食塩 生姜酢漬 青のり しょうゆ(小麦・大豆) 酵母エキス 植物油(大豆) 酸味料	さばのみぞれ煮	さば だいこん しょうゆ(小麦・大豆) 発酵調味料 砂糖 でん粉 醸造酢 魚エキス こんぶだし	白菜と肉団子の スープ	ミートボール(鶏肉・小麦・大豆)▽ 人参 長ねぎ 白菜 干しいたけスライス 緑豆春雨 にんにく 塩ラーメンスープ 濃口醤油 しょうが 清酒 みりん しょうゆ ごま油	十勝大豆 コロッケ	じゃがいも 大豆 玉ねぎ 乾燥マッシュポテト パン粉(小麦・大豆) 小麦粉 植物油(大豆) 大豆油 とうもろこし油 とうもろこしでん粉 上白糖 食塩 香辛料 カレー粉 しょうゆ黒 揚げ油															
23	天皇誕生日	24	(袋入り) うどん	25	ごはん	26	コッペパン	27	ごはん															
	665Kcal 733Kcal		小 665Kcal 中 733Kcal		小 585Kcal 中 691Kcal		小 676Kcal 中 799Kcal		小 655Kcal 中 807Kcal															
<p><お知らせ> ※牛乳は毎日つきます。乳アレルギーの場合…牛乳の代わりに緑茶がつきます。 ※デザートの一部は、代替品を用意します。 ※材料名横の()内にアレルギー物質を表記していますが、原材料名と同じ名称の場合は省略しています。 ※めん類の同一製造ラインにおいて、卵・そば・大豆・ごまを含んだ食品を扱っています。 ※骨なし魚は使用していません。(魚には骨があります。) ※都合により、献立が一部変更になることがありますので、ご了承ください。</p>		五目うどん	鶏肉 冷凍刻み揚げ 人参 長ねぎ 焼き竹輪 半月スライス 混合削り節 だし昆布 みりん 薄口醤油 濃口醤油	アイヌ料理 カルシオハウ		コーンシチュー	ベーコン(大豆・豚肉)▽ コーンクリームスープ スイートコーン 人参 玉ねぎ だいじやが芋 むぎ枝豆 牛乳 チキンコンソメ 脱脂粉乳 クリームコーンレトルト	塩ちゃんこ鍋	鶏肉 焼き竹輪 冷凍刻み揚げ 人参 ごぼう 長ねぎ 白菜 ぶなしめじ水煮 上白糖 混合削り節 だし昆布 清酒 塩ちゃんこスープ															
<p>2 新陳代謝をゼロに</p> <p>3 すべての人に健康と福祉を</p>		味付けもちいなり	餅粉 油揚げ(大豆) 醤油(小麦・大豆) 砂糖 でん粉(トウモロコシ) 発酵調味料 ドロマイト 食塩 カツオブシエキス 昆布エキス 酵母エキス(小麦)	令和7年度アイヌ政策推進交付金を活用しています。		網焼きハンバーグ	鶏肉 玉葱 ペースト状植物性たん白(小麦・大豆) パン粉(小麦・大豆) 豚脂(豚肉) 粒状植物性たん白(大豆) マーガリン 醤油(小麦・大豆) 牛肉エキス(牛肉・大豆) 食塩 ウスターソース(大豆・りんご) トマトケチャップ 生姜 砂糖 香辛料(大豆) ぶどう糖 乾燥卵白(卵) 水あめ 清酒 チキンエキス(鶏肉) 調味料(アミノ酸等)	チキン味噌カツ	鶏肉 味噌(大豆) 食塩 たんぱく加水分解物(豚肉) パン粉(小麦・大豆) 小麦粉 みそ(大豆) 米粉 でんぷん 粉末状植物性たんぱく(大豆) 香辛料 植物油(大豆) 揚げ油															
<p><2月の平均栄養価></p> <table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>エネルギー (Kcal)</th> <th>蛋白質 (g)</th> <th>脂質 (g)</th> <th>塩分 (g)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>小学校</td> <td>659</td> <td>26.8</td> <td>20.3</td> <td>2.8</td> </tr> <tr> <td>中学校</td> <td>767</td> <td>30.8</td> <td>22.6</td> <td>3.1</td> </tr> </tbody> </table>			エネルギー (Kcal)	蛋白質 (g)	脂質 (g)	塩分 (g)	小学校	659	26.8	20.3	2.8	中学校	767	30.8	22.6	3.1	レモンカスタードタルト	小麦粉 マーガリン 砂糖 鶏卵 食塩 発酵乳 加糖卵黄(卵) 植物油 麦芽糖 水あめ 砂糖 ぶどう糖 加糖練乳(乳) 香料(乳) 砂糖 レモン果汁	生姜焼き		網焼きハンバーグ	鶏肉 玉葱 ペースト状植物性たん白(小麦・大豆) パン粉(小麦・大豆) 豚脂(豚肉) 粒状植物性たん白(大豆) マーガリン 醤油(小麦・大豆) 牛肉エキス(牛肉・大豆) 食塩 ウスターソース(大豆・りんご) トマトケチャップ 生姜 砂糖 香辛料(大豆) ぶどう糖 乾燥卵白(卵) 水あめ 清酒 チキンエキス(鶏肉) 調味料(アミノ酸等)	たまごサラダ	鶏卵 酵素(卵) 食用植物油(大豆・乳・卵) 卵黄 醸造酢(小麦・大豆) 食塩 砂糖 乳たんぱく(乳) カロチノイド色素(大豆)
	エネルギー (Kcal)	蛋白質 (g)	脂質 (g)	塩分 (g)																				
小学校	659	26.8	20.3	2.8																				
中学校	767	30.8	22.6	3.1																				