



# 令和7年度 2月分 献立一覧表 ( 小学校 )



蒲郡市学校給食センター

実施日	除去対応給食	献立名	食べ物のはたらき				栄養価	お知らせ
			赤 おもに体をつくる食品	緑 おもに体の調子を整える食品	黄 おもにエネルギーになる食品			
			肉類、魚介類、乳類 卵類、豆、大豆製品 かいそう類	緑黄色野菜	その他の野菜、 きのこ類、くだもの	こく類、いも類 さとう、油脂類 種実類		
2 月		(節分給食) ごはん 牛乳 けんちん汁 いわしの蒲焼き 白菜とこまつなごまあえ 節分豆	牛乳 とうふ 油揚げ いわし こまつな 蒲郡の蓬ねぎ 大豆	にんじん はくさい	ごぼう だいこん こんにゃく 白ねぎ でんぶん 米粉 なたね油 さとう	*	584	
3 火		ソフトめん 牛乳 ピーンズソースかけ ごぼうサラダ 蒲郡いちご	牛乳 豚もも肉 豚レバー 大豆	にんじん たまねぎ 蓬郡いちご	たまねぎ ごぼう えだ豆 とうもろこし	ソフトめん さとう ハヤシルウ 米サラダ油 マヨネーズドレッシング	24.5	
4 水		わかめごはん 牛乳 実だくさんみそ汁 かぼちゃコロッケ マカロニとやさいのいためもの	牛乳 わかめ とうふ 赤みそ 白みそ かぼちゃ ワインナー	にんじん エリンギ キャベツ	だいこん はくさい ごぼう 白ねぎ パン粉 小麦粉 なたね油 マカロニ 米サラダ油	*	618	
5 木		ごはん 牛乳 コンソメスープ ハンバーグのトマトソースかけ 菜の花サラダ	牛乳 とりむね肉 豚肉 とり肉	にんじん チンゲンサイ なばな	たまねぎ だいこん とうもろこし	じやがいも 米サラダ油 さとう	20.0	
6 金		ごはん 牛乳 どうふとチンゲンサイの中華スープ はるまき ぶた肉のキムチいため	牛乳 どうふ とりむね肉 とうふ 豚もも肉	チンゲンサイ にんじん	キャベツ エリンギ キャベツ もやし しょうが 白菜キムチ もやし 白ねぎ	こま油 はるまきの皮 なたね油 米サラダ油 さとう	596	ごまドレッシング ( クラス1本 )
9 月		ごはん 牛乳 とり肉と豆とやさいのうま煮 さばのみそだれかけ プロッコリーのサラダ	牛乳 とりむね肉 大豆 すり身ボール さば 赤みそ プロッコリー	にんじん さやいんげん にんじん	ごぼう こんにゃく レモン キャベツ とうもろこし	米サラダ油 さとう さとう 和風ドレッシング	649	和風ドレッシング ( クラス1本 )
10 火		ごはん 牛乳 五目汁 揚げ若どりのレモン煮 うの花いり煮	牛乳 かまぼこ 油揚げ とりむね肉	ほうれん草 にんじん	だいこん たまねぎ えのきたけ レモン 干しこいたけ えだ豆	*	649	
12 木		ごはん 牛乳 赤みそ汁 たこのから揚げ ひじきのいため煮	牛乳 とうふ わかめ 赤みそ たこ ひじき	にんじん	もやし たまねぎ 白ねぎ 米粉 でんぶん なたね油 米サラダ油 さとう	28.9	572	
13 金		愛知のツイストパン 牛乳 やさいのトマト煮込み ミンチカツ ツナじゃがサラダ	牛乳 とりむね肉 豚肉 とり肉	にんじん バセリ	たまねぎ キャベツ だいこん パン粉 なたね油	愛知のツイストパン パン粉 なたね油	614	マヨネーズドレッシング ( クラス1本 )
16 月		ごはん 牛乳 中華飯 丸っとえび太郎 かいそうサラダ	牛乳 豚もも肉 たらえび ひじき 茎わかめ	にんじん チンゲンサイ にんじん きゅうり	しょうが たまねぎ キャベツ さとう 米サラダ油 でんぶん でんぶん 中華ドレッシング	*	565	丸っとえび太郎 ( 2コ ) 中華ドレッシング ( クラス1本 )
17 火		ごはん 牛乳 ふだみ汁 愛知県産おから入り米粉コロッケ はくさいのたくあんあえ 深海ギョのふりかけ ( 赤しそ味 )	牛乳 とりむね肉 かまぼこ おから にぎす	にんじん ほうれん草 にんじん きゅうり 赤しそ	干しこいたけ たまねぎ きゅうり はくさい たくあんづけ	白玉ふ	549	
18 水		ごはん 牛乳 こうやどうふの中華煮 肉だんごのあまずあん もやしソテー	牛乳 豚もも肉 高野豆腐 かまぼこ とり肉 ベーコン	にんじん チンゲンサイ	たまねぎ こんにゃく 干しこいたけ グリンピース たまねぎ もやし	ごま油 さとう でんぶん さとう じやがいも 米サラダ油	629	肉だんごのあまずあん ( 2コ )
19 木	卵	ごはん 牛乳 かきまた汁 ほっけのたつた揚げ じやがいもの煮付け	牛乳 とりむね肉 かまぼこ 卵 ほっけ 豚もも肉	にんじん ほうれん草 にんじん たまねぎ グリンピース	えのきたけ たまねぎ たまねぎ グリンピース	でんぶん でんぶん じやがいも 米サラダ油 さとう	604	
20 金		ぐろロールパン 牛乳 マカロニのクリーム煮 焼きフランクフルト 蒲郡はるみ	牛乳 とりむね肉 チーズ 牛乳 フランクフルト	にんじん バセリ にんじん	たまねぎ たまねぎ	ぐろロールパン マカロニ 米サラダ油 ホワイトルウ	721	蒲郡はるみ : ビニール手袋で配りましよう。皮はビニール袋に入れで返しましょう。
24 火		ごはん 牛乳 マーボーどうふ しゅうまい 水菜のサラダ	牛乳 とうふ 豚もも肉 豚レバー 大豆 赤みそ 白みそ 豚肉 とり肉	にんじん にんじん みずな	白ねぎ しょうが たまねぎ たまねぎ もやし だいこん	米サラダ油 さとう でんぶん しゅうまいの皮 ごまドレッシング	627	しゅうまい ( 2コ ) ごまドレッシング ( クラス1本 )
25 水	卵	ごはん 牛乳 おでん きびなごのカリカリ揚げ 肉みそ	牛乳 うずら卵 生揚げ ちくわ きびなご 豚もも肉 赤みそ	にんじん にんじん	だいこん こんにゃく だいこん こんにゃく 白ねぎ	さといも じやがいも でんぶん なたね油 さとう でんぶん	656	きびなごのカリカリ揚げ ( 2コ ) : きびなごは稀に魚卵を持っている可能性があります。
26 木		ごはん のむヨーグルト 石狩汁 キャベツ入りおこのみ焼き ちくぜん煮	ヨーグルト とうふ さけ 合わせみそ 豚肉 青のり かつおけずり節	にんじん にんじん	だいこん 白ねぎ キャベツ こんにゃく	じやがいも 小麦粉 米粉 米サラダ油 さとう さといも 米サラダ油 さとう	582	のむヨーグルトの空き容器は、ふたを取って重ね、ビニール袋に入れて返しましょう。
27 金		麦ごはん 牛乳 チーズチキンカレー ふくじんづけ フルーツのりんごゼリーあえ	牛乳 とりむね肉 スキムミルク チーズ	にんじん にんじん	たまねぎ だいこん うり れんこん アロエ バインアップ おうとう りんごゼリー	米 麦 じやがいも 米サラダ油 カレールウ じやがいも おうちでごはんの日	618	チーズチキンカレー : 乳を使用しています。
							20.6	

たべたくんマークは蒲郡の日給食です。

カミちゃんマークはカミカミ給食です。  
よく噛んで食べましょう。

※食材の太文字は愛知県産の予定です。

※材料は都合により変更することがあります。

※食材の安全を確認して使用しています。

※団は業者配送です。

## 生産者紹介「いちご」

学校給食では、毎年1月～2月に蒲郡産のいちごを使用しています。生産者の羽田野誠さんが、丹精込めて育てています。

品種は「あきひめ」で、酸味が少なく、甘みが強いのが特徴です。12月中旬から6月中旬まで収穫しています。

おいしいいちごの特徴は、つやつやとしていて光沢があるものです。新鮮なものほど歯ごたえもあり、おいしくいただけます。給食では、2月3日(火)に提供します。

いちごの生産者 羽田野誠さん(相楽町:大塚地区)



\* 今月の卵アレルギー対応給食の実施日は卵マークの日です。提供を受ける方は、「蒲郡市卵アレルギー対応給食承諾書」を確認してから食べましょう。

28品目のアレルゲンを含む食品の情報は、対象者に配布する献立表(アレルギー一覧)に表示しています。28品目以外のアレルゲンを含む食品の情報が必要な場合は、学校給食センターにてご確認ください。

\*この献立一覧表は、すべての食品や調味料が表示されているわけではありません。  
(加工食品で配合割合が少ない食品は表示されていません。)

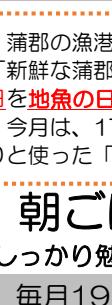
## 1年の幸運を願う「節分」の行事

立春の前日に当たる節分には、古くから豆まきをしたり、ヒイラギイワシを玄関に飾ったりして、病気や災難を起こす「鬼(邪気)」を追い払い、1年の無事や幸福を願う風習があります。給食では、2月2日(月)に「節分給食」を実施します。

毎月17日は「地魚の日」です～地魚を食べよう！～



蒲郡メヒカリのキャラクター  
「ひかみくん」



蒲郡の漁港には、一年を通して様々な種類の魚が水揚げされています。「新鮮な蒲郡の魚をみんなで味わってほしい」という思いから、毎月17日を地魚の日と制定し、普及活動を推進しています。

今月は、17日(火)に蒲郡で水揚げされた直後の新鮮なにぎすをたっぷりと使った「深海ギョのふりかけ (赤しそ味)」を提供します。

朝ごはんを食べて学校へ行こう  
しっかり勉強！元気に運動!! 笑顔で友達とも仲良しに!!!

毎月19日は食育の日です～おうちでごはんの日～

※給食のお米は設楽町産米です。

給食費納入のご案内

口座振替日は2月16日(月)です。振替口座残高不足にご注意ください。



大豆をいためたもので、  
自分の年の数、または  
年の数プラス1個食  
べて、1年の幸福を願  
います。



17  
地魚の日