



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	牛乳			米	584	
		けんちん汁	とうふ 油揚げ	にんじん	ごぼう だいこん こんにゃく 白ねぎ			
		いわしの蒲焼き	いわし			でんぶん 米粉 なたね油 さとう		
		白菜とこまつなのごまあえ		こまつな 蒲郡の葉ねぎ	はくさい	白すりごま	24. 5	
3 ／ 火		節分豆	大豆					マヨネーズドレッシング（クラス1本） 蒲郡いちご（2コ）：ビニール手袋で配りましょう。
		ソフトめん 牛乳	牛乳			ソフトめん	610	
		ビーンズソースかけ	豚もも肉 豚レバー 大豆	にんじん	たまねぎ	さとう ハヤシルウ 米サラダ油		
		ごぼうサラダ			ごぼう えだ豆 とうもろこし	マヨネーズドレッシング	24. 2	
4 ／ 水		蒲郡いちご			蒲郡いちご			
		わかめごはん 牛乳	牛乳 わかめ			米	618	
		実だくさんみそ汁	とうふ 赤みそ 白みそ		だいこん はくさい ごぼう 白ねぎ	さといも		
		かぼちゃコロッケ		かぼちゃ		パン粉 小麦粉 なたね油	20. 0	
5 ／ 木		マカロニとやさいのいためもの	ウインナー	にんじん	エリンギ キャベツ	マカロニ 米サラダ油		ごまドレッシング（クラス1本）
		ごはん 牛乳	牛乳			米	596	
		コンソメスープ	とりむね肉	にんじん チンゲンサイ	たまねぎ	じゃがいも 米サラダ油		
		ハンバーグのトマトソースかけ	豚肉 とり肉		たまねぎ	さとう	21. 1	
6 ／ 金		菜の花サラダ	まぐろ	なばな	だいこん とうもろこし	ごまドレッシング		
		ごはん 牛乳	牛乳			米	602	
		とうふとチンゲンサイの中華スープ	とりむね肉 とうふ	チンゲンサイ	キャベツ エリンギ	ごま油		
		はるまき	豚肉		キャベツ もやし	はるまきの皮 なたね油	20. 7	
9 ／ 月		ぶた肉のキムチいため	豚もも肉	にんじん	しょうが 白菜キムチ もやし 白ねぎ	米サラダ油 さとう		和風ドレッシング（クラス1本）
		ごはん 牛乳	牛乳			米	649	
		とり肉と豆とやさいのうま煮	とりむね肉 大豆 すり身ボール	にんじん さやいんげん	ごぼう こんにゃく	米サラダ油 さとう		
		さばのみそだれかけ	さば 赤みそ			さとう	30. 8	
10 ／ 火		ブロッコリーのサラダ		ブロッコリー	キャベツ とうもろこし	和風ドレッシング		
		ごはん 牛乳	牛乳			米	649	
		五目汁	かまぼこ 油揚げ	ほうれん草	だいこん たまねぎ えのきたけ			
		揚げ若どりのレモン煮	とりむね肉		レモン	でんぶん なたね油 さとう	28. 9	
12 ／ 木		うの花いり煮	おから ちくわ	にんじん	干ししいたけ えだ豆	さとう 米サラダ油		
		ごはん 牛乳	牛乳			米	572	
		赤みそ汁	とうふ わかめ 赤みそ		もやし たまねぎ 白ねぎ			
		たこのから揚げ	たこ			米粉 でんぶん なたね油	24. 7	
13 ／ 金		ひじきのいため煮	まぐろ ひじき	にんじん	こんにゃく グリンピース	米サラダ油 さとう		マヨネーズドレッシング（クラス1本）
		愛知のツイストパン 牛乳	牛乳			愛知のツイストパン	614	
		やさいのトマト煮込み	とりむね肉	にんじん	たまねぎ キャベツ だいこん	米サラダ油 さとう ハヤシルウ		
		ミンチカツ	豚肉 とり肉		たまねぎ	パン粉 なたね油	23. 5	
16 ／ 月		ツナじゃがサラダ	まぐろ	パセリ	とうもろこし	じゃがいも 米サラダ油 マヨネーズドレッシング		丸っとえび太郎（2コ） 中華ドレッシング（クラス1本）
		ごはん 牛乳	牛乳			米	565	
		中華飯	豚もも肉	にんじん チンゲンサイ	しょうが たまねぎ キャベツ	さとう 米サラダ油 でんぶん		
		丸っとえび太郎	たら えび			でんぶん	21. 0	
17 ／ 火		かいそうサラダ	ひじき 茎わかめ		きゅうり	中華ドレッシング		
		ごはん 牛乳	牛乳			米	549	
		ふだま汁	とりむね肉 かまぼこ	にんじん ほうれん草	干ししいたけ	白玉ふ		
		愛知県産おから入り米粉コロッケ	おから		たまねぎ	じゃがいも 米粉 なたね油	19. 8	
18 ／ 水		はくさいのたくあんあえ			きゅうり はくさい たくあんづけ			肉だんごのあまずあん（2コ）
		深海ギョのふりかけ（赤しそ味）	にぎす	赤しそ				
		ごはん 牛乳	牛乳			米	629	
		こうやどうふの中華煮	豚もも肉 高野豆腐 かまぼこ	にんじん	たまねぎ こんにゃく 干ししいたけ グリンピース	ごま油 さとう でんぶん		
19 ／ 木		肉だんごのあまずあん	とり肉		たまねぎ	さとう	26. 2	
		もやしソテー	ベーコン	チンゲンサイ	もやし	じゃがいも 米サラダ油		
		ごはん 牛乳	牛乳			米	604	
		かきたま汁	とりむね肉 かまぼこ 卵	にんじん ほうれん草	えのきたけ	でんぶん		
20 ／ 金		ほっけのたつた揚げ	ほっけ			でんぶん なたね油	27. 5	蒲郡はるみ：ビニール手袋で配り ましょう。皮はビニール袋に入れ て返しましょう。
		じゃがいもの煮付け	豚もも肉		たまねぎ グリンピース	じゃがいも 米サラダ油 さとう		
		くろロールパン 牛乳	牛乳			くろロールパン	721	
		マカロニのクリーム煮	とりむね肉 チーズ 牛乳	にんじん パセリ	たまねぎ	マカロニ 米サラダ油 ホワイトルウ	30. 2	
24 ／ 火		焼きフランクフルト	フランクフルト					しゅうまい（2コ） ごまドレッシング（クラス1本）
		蒲郡はるみ						
		ごはん 牛乳	牛乳			米	627	
		マーボーどうふ	とうふ 豚もも肉 豚レバー 大豆 赤みそ 白みそ	にんじん	白ねぎ しょうが たまねぎ	米サラダ油 さとう でんぶん		
25 ／ 水		しゅうまい	豚肉 とり肉		たまねぎ	しゅうまいの皮	25. 7	きびなごのかりかり揚げ（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。
		水菜のサラダ	まぐろ	みずな	もやし だいこん	ごまドレッシング		
		ごはん 牛乳	牛乳			米	656	
		おでん	うずら卵 生揚げ ちくわ	にんじん	だいこん こんにゃく	さといも		
26 ／ 木		きびなごのかりかり揚げ	きびなご			じゃがいも でんぶん なたね油	27. 9	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。
		肉みそ	豚もも肉 赤みそ		白ねぎ	さとう でんぶん		
		ごはん のむヨーグルト	ヨーグルト			米	582	
		石狩汁	とうふ さけ 合わせみそ		だいこん 白ねぎ	じゃがいも		
27 ／ 金		キャベツ入りおこのみ焼き	豚肉 青のり かつおけずり節		キャベツ	小麦粉 米粉 米サラダ油 さとう	20. 6	チーズチキンカレー：乳を使用し ています。
		ちくぜん煮	とりもも肉 ちくわ	にんじん さやいんげん	こんにゃく	さといも 米サラダ油 さとう		
		麦ごはん 牛乳	牛乳			米 麦	618	
		チーズチキンカレー	とりむね肉 スキムミルク チーズ	にんじん	たまねぎ	じゃがいも 米サラダ油 カレールウ		
		ふくじんづけ			だいこん うり れんこん		20. 6	
		フルーツのりんごゼリーあえ			アロエ バイナップル おうとう りんごゼリー			



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。

※園は業者配送です。

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品目のアレルギー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品目以外のアレルギー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。）

2月3日 節分



ヒイラギワシ

蒲郡メヒカリのキャラクター



「びか丸くん」



1年の幸福を願う「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に味わってほしい」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

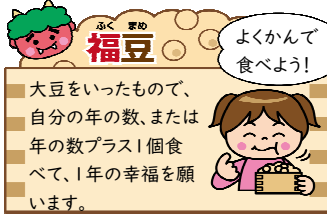
しっかり勉強！ 元気に運動!! 笑顔で友達とも仲良しに!!!

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。



よくかんで食べよう!

