

令和7年度		2月分		小学校給食予定献立表(〇〇小学校 Bコース)			鴻巣市教育委員会	
日曜	献立名	食 品 の 種 類					エネルギー	
		エネルギーのもとになる(黄)	体をつくるもとになる(赤)	体の調子を整えるもとになる(緑)	調味料	たんぱく質		
2月	牛乳		牛乳				646	
	ごはん	米						
	いわしのかば焼き	油 砂糖	いわしの片栗粉付き		酒 しょうゆ			
	茎わかめのあえもの	油 砂糖	茎わかめ	キャベツ にんじん サラダこんにゃく	酢 しょうゆ こしょう		24.5	
	どさんこ汁(北海道の郷土料理)	油 じゃがいも バター	豚肉 豆腐 みそ	玉ねぎ にんじん にら コーン缶	かつおさばだし		15%	
3火	牛乳		牛乳				656	
	手巻き寿司 酢飯・手巻きのり	米 砂糖	のり		塩 酢			
	ツナマヨネーズ	ノンエッグマヨネーズ	まぐろ油漬け	玉ねぎ				
	スティック卵焼き(2こ)		スティック卵焼き				31.2	
	刻みたくあん			たくあん				
すまし汁		豆腐	ねぎ にんじん えのきたけ こまつな	かつおさばだし しょうゆ 塩		19%		
福豆		各校福豆						
4水	牛乳		牛乳				615	
	黒パン	黒パン						
	チリコンカン	油	大豆 豚肉 大豆ミート	玉ねぎ にんじん にんにく	赤ワイン トマトソース ケチャップ ウスターソース 塩 こしょう オレガノ チリパウダー		28.1	
	せん切りおじゃがのサラダ	じゃがいも 油 ごま 砂糖		キャベツ きゅうり 赤パプリカ	酢 こしょう しょうゆ		18%	
5木	牛乳		牛乳				602	
	中華丼	米 大麦						
		油 片栗粉 ごま油	豚肉 いか さつま揚げ うずら卵	にんじん 玉ねぎ はくさい しょうが にんにく	中華だし しょうゆ オイスターソース		24.0	
	五目スープ くだもの	春雨 ごま	鶏肉	にんじん ねぎ コーン缶 チンゲンサイ くだもの	中華だし 塩 酒		16%	
6金	牛乳		牛乳				605	
		地粉うどん						
	カレー南蛮	油 小麦粉 片栗粉	豚肉 油揚げ	にんじん 玉ねぎ ねぎ	かつおだし カレー粉 しょうゆ 酒 塩		25.8	
	笹かまぼこ		笹かまぼこ				17%	
	こまつなのごまあえ	ごま 砂糖		こまつな もやし	しょうゆ			
9月	牛乳		牛乳				604	
	ツイストパン	ツイストパン						
	手作りハンバーグのケチャップソースかけ	油 パン粉 砂糖	豚肉 大豆ミート 牛乳 卵	玉ねぎ	塩 こしょう ナツメグ ケチャップ 中濃ソース 赤ワイン		30.1	
	ポイルブロッコリー			ブロッコリー	塩		20%	
はくさいのシチュー	油 じゃがいも 米粉	鶏肉 牛乳 ミルクカルシウム	はくさい にんじん 玉ねぎ しめじ	スープストック 塩 こしょう				
10火	牛乳		牛乳				652	
	ごはん	米						
	揚げじゃがのそぼろ煮	じゃがいも 油 砂糖 片栗粉	豚肉 大豆ミート	にんじん 玉ねぎ 干しいたけ えだまめ	しょうゆ		24.3	
	みぞれ汁	片栗粉	厚揚げ わかめ	だいこん にんじん ねぎ	かつおさばだし しょうゆ 酒 塩		15%	
12木	牛乳		牛乳				680	
		米 大麦						
	コスタリカライス	オリブオイル 片栗粉	鶏肉 大豆	玉ねぎ しめじ 赤パプリカ ピーマン トマト缶	ケチャップ 中濃ソース しょうゆ デミグラスソース スープストック カレー粉 唐辛子粉 塩 こしょう		25.6	
	ほうれんそうサラダ			ほうれんそう キャベツ にんじん コーン缶				
手作りチョコケーキ	小麦粉 チョコレート バター チョコチップ グラニュー糖 粉糖	卵 牛乳			ドレッシング	15%		
13金	牛乳		牛乳				607	
	チャーハン	米 大麦 砂糖 ごま油	チャーシュー なんと	にんじん ねぎ 干しいたけ えだまめ	中華だし しょうゆ 酒 塩			
	わかさぎフライ(低2こ・高3こ)	油	わかさぎフライ					
	ワンタンスープ	ワンタンの皮 ごま油	豚肉	にんじん はくさい もやし ねぎ しょうが	中華だし 塩 しょうゆ		25.4	
くだもの			くだもの				17%	
16月	牛乳		牛乳				633	
		米 大麦						
	冬野菜カレーライス	油 バター 小麦粉 じゃがいも さつまいも	豚肉 ミルクカルシウム	しょうが にんにく 玉ねぎ にんじん だいこん れんこん すりおろしりんご 炒め玉ねぎ	カレー粉 スープストック ケチャップ ウスターソース こしょう 塩		20.5	
フルーツポンチ	ぶどうゼリー		パイン缶 黄桃缶 りんご缶 こんにゃくダイスレモン				13%	

日曜	献立名	食 品 の 種 類				エネルギー
		エネルギーのもとになる(黄)	体をつくるもとになる(赤)	体の調子を整えるもとになる(緑)	調味料	たんばく質
17火	牛乳		牛乳			590
	こどもパン	こどもパン				
	塩焼きそば	蒸し中華めん ごま油	豚肉 なんと	にんじん もやし キャベツ にんにく	塩 こしょう 酒 中華だし オイスターソース 唐辛子粉	27.2
	チキンナゲット(低1こ・高2こ)		チキンナゲット			18%
	わかめスープ	ごま	わかめ 豆腐	ねぎ にんじん えのきたけ	中華だし 塩 しょうゆ	
18水	牛乳		牛乳			689
	オムライス	米 大麦 油	鶏肉	にんじん 玉ねぎ ピーマン	スープストック ケチャップ 塩 酒	
			オムライス用卵焼き			
	長ねぎのクリームスープ	じゃがいも 米粉 油	鶏肉 牛乳	ねぎ	スープストック 塩 こしょう 白ワイン	22.6
	デザート	各校デザート				13%
19木	牛乳		牛乳			585
	ごはん	米				
	鮭のチャンチャン焼き(北海道の郷土料理)	バター 砂糖 片栗粉	鮭 みそ	キャベツ 玉ねぎ にんじん	酒 みりん しょうゆ	25.9
	茎わかめの煮もの	砂糖 こま油	茎わかめ さつま揚げ	にんじん こんにゃく	酒 しょうゆ 塩	
	芋だんご汁(北海道の郷土料理)	油 いももち	豚肉	ごぼう にんじん だいこん ねぎ 干しいたけ	しょうゆ 塩 みりん 酒 かつおさばだし	18%
20金	牛乳		牛乳			586
	きなこ揚げパン	コッペパン 砂糖 油	きなこ		塩	
	鶏肉のトマト煮	油 じゃがいも 砂糖	鶏肉	にんじん 玉ねぎ しめじ セロリ にんにく トマト缶 パセリ	ケチャップ スープストック 塩 こしょう 赤ワイン	23.1
	イタリアンサラダ			キャベツ きゅうり 赤パプリカ コーン缶		16%
					ドレッシング	
24火	牛乳		牛乳			603
	ごはん	米				
	ぶりの照り焼き		ぶりの照り焼き漬け			
	卵の花炒め	油 砂糖	おから	にんじん ねぎ 干しいたけ ほうれんそう	しょうゆ 酒	25.5
	のっぺい汁(新潟県の郷土料理)	油 さとも 片栗粉	鶏肉 豆腐	にんじん ねぎ こんにゃく	しょうゆ 塩 かつおさばだし	17%
25水	牛乳		牛乳			606
	ひじきごはん	米 大麦 油 砂糖	鶏肉 油揚げ ひじき	にんじん ごぼう こんにゃく	しょうゆ 酒 塩	
	ザンギ(北海道の郷土料理)	片栗粉 米粉 油	鶏肉	しょうが にんにく	しょうゆ 酒	30.7
	石狩汁(北海道の郷土料理)	じゃがいも	鮭 豆腐 みそ	はくさい ねぎ にんじん	かつおさばだし	20%
26木	牛乳		牛乳			614
	はちみつパン	はちみつパン				
	マカロニのヒリヒリあえ	マカロニ ホワイトルウ 砂糖 油	鶏肉 あさり 牛乳 チーズ	玉ねぎ にんじん しめじ にんにく しょうが	ケチャップ 豆板醤 チリパウダー スープストック 塩 こしょう	23.2
	コーンサラダ	油 砂糖		キャベツ きゅうり コーン缶 玉ねぎ	酢 塩 こしょう	15%
27金	牛乳		牛乳			587
	はこだま 函館塩ラーメン	ホット中華めん				
			チャーシュー なんと	しなちく にんじん キャベツ もやし ねぎ	鶏ガラ とんこつ 中華だし 塩 こしょう	21.2
	いももち(北海道の郷土料理)	ポテトペースト 片栗粉 油 砂糖			塩 こしょう しょうゆ みりん	
	くだもの			くだもの		14%
はしは毎日忘れずに持てきましょう		給食回数 18回	学校給食摂取基準		エネルギー 650 kcal たんばく質 摂取エネルギーの13～20%	2月平均摂取量 620 kcal 25. 5g(16. 5%)

＊材料入荷の都合により変更になることがあります。アレルギー食品については表示していませんが、加工食品等で使用されている場合がありますのでご注意ください。

【肉・青果等の産地(令和7年度1月分)】使用した主な食材の産地をお知らせします。なお、市内小学校で共同購入する食材は市ホームページをご覧ください。

豚肉： 鶏肉： にんじん： 玉ねぎ： じゃがいも： さとも： だいこん： こまつな： ねぎ： キャベツ： はくさい： みずな：

2月3日は節分

節分とは、もともと立春、立夏、立秋、立冬の前の日のことで、季節の変わり目を指していました。それが次第に、立春の前の日だけをいうようになりました。節分には豆まきをします。豆には霊力があると信じられていて、豆をまくことで鬼に見立てた病氣や災いを追いはらい、福を呼び込みます。また、ひいらぎの枝にいわしの頭をさして、門口や軒下に飾り、いやなにおいで鬼を追いはろう風習が残っている地域もあります。

豆を食べて健康を願う

節分には、豆を年の数だけ、または年齢に一つ足した数を食べます。そうすることで生命力を得て、1年間を元気に過ごすことができるとされています。

