

学校給食献立予定表

千葉市新港
学校給食センター
☎241-1291

令和8年2月分

—Aコース—

日	曜	献立名	主な材料名						栄養量
			主に体の組織をつくる食品		主に体の調子を整える食品		主にエネルギーになる食品		エネルギー(kcal) たんぱく質(g) 脂質(g) 食塩相当量(g)
			魚・肉・卵 豆・豆製品	牛乳・乳製品 小魚・海そう	緑黄色野菜	その他の野菜・果物	米・パン・めん・ いも・砂糖	油脂	
2	月	行事食にちなんだ献立～節分～							793 32.4 27.1 2.4
		節分ごはん	鶏肉 大豆 油揚げ	こんぶ	にんじん	ごぼう 干ししいたけ	米 玄米 砂糖	油	
		牛乳		牛乳					
		いわしの青のりフライ	いわし	あおさ			パン粉 小麦粉	油	
		豚肉とじゃがいものいためもの	豚肉		にんじん 青ピーマン	しょうが たまねぎ	じゃがいも		
ヨーグルト		ヨーグルト			砂糖				
3	火	厚切り食パン		脱脂粉乳			小麦粉 米粉 砂糖	マーガリン	784 31.0 30.4 3.3
		大豆チョコクリーム	大豆	脱脂粉乳			砂糖	油	
		牛乳		牛乳					
		豆腐ハンバーグトマトソースかけ	豆腐 鶏肉		トマト	たまねぎ	でん粉 砂糖		
		野菜スープ	鶏肉 白いんげん豆		にんじん	にんにく セロリ たまねぎ しめじ はくさい	じゃがいも	油	
		にんじンドレッシングあえ			にんじん こまつな ブロッコリー	キャベツ とうもろこし にんにく	砂糖	油	
4	水	スタミナ丼（麦ごはん）	豚肉 凍り豆腐		にんじん にら	しょうが にんにく たまねぎ えのきたけ もやし ねぎ	米 麦 しらたき 砂糖 でん粉	油	815 31.9 30.0 1.8
		牛乳		牛乳					
		厚焼き卵	卵				砂糖	油	
		はっさく				はっさく			
5	木	セルフサンド 薄切り食パン		脱脂粉乳			小麦粉 米粉 砂糖	マーガリン	849 34.7 30.8 3.2
		メンチカツ	豚肉 鶏肉			たまねぎ	パン粉 でん粉	油	
		牛乳		牛乳					
		米粉マカロニのミネストローネ	鶏肉 豚肉 大豆		にんじん トマト	にんにく セロリ たまねぎ エリンギ キャベツ	砂糖 米粉マカロニ でん粉	油	
		ツナとポテトのソテー	まぐろ		にんじん パセリ	たまねぎ とうもろこし	じゃがいも	油	
6	金	リクエストメニューの日							803 34.4 28.7 3.1
		ごはん					米		
		牛乳		牛乳					
		山賊焼き	鶏肉			しょうが にんにく	でん粉 米粉	油	
		豚汁	豚肉 油揚げ 豆腐		にんじん	たまねぎ えのきたけ はくさい ねぎ	こんにゃく さといも	油	
		ほうれんそうののりあえ		のり	にんじん ほうれんそう	キャベツ もやし 切干しだいこん	砂糖		
9	月	セルフサンド コッペパン背割り		脱脂粉乳			小麦粉 米粉 砂糖	マーガリン	825 41.4 31.2 3.3
		チリコンカン	豚肉 大豆		にんじん トマト パセリ	にんにく たまねぎ	砂糖 でん粉	油	
		牛乳		牛乳					
		チキンかつ	鶏肉				小麦粉 パン粉	油	
		タルタルソース						タルタルソース	
		ポトフ	豚肉 ウインナー		にんじん ブロッコリー ほうれんそう	たまねぎ しめじ キャベツ	じゃがいも	油	
10	火	ごはん					米		875 33.4 28.2 3.0
		牛乳		牛乳					
		しゅうまい（2個）	豚肉			たまねぎ しょうが	パン粉 でん粉 小麦粉		
		家常豆腐	豚肉 大豆 生揚げ		にんじん	にんにく しょうが たまねぎ たけのこ 干ししいたけ ねぎ	砂糖 でん粉	油	
		こまつなのナムル			にんじん こまつな	もやし とうもろこし 切干しだいこん	砂糖	ごま油 ごま	
12	木	熊本県の郷土料理～つぼん汁～							786 38.6 26.0 2.4
		ごはん					米		
		にんじんそばろ	鶏肉		にんじん	しょうが えだまめ	砂糖	油	
		牛乳		牛乳					
		さばの文化干し	さば						
		つぼん汁	豚肉 焼き豆腐		にんじん だいこん葉	ごぼう 干ししいたけ えのきたけ ねぎ	こんにゃく さといも		
13	金	リクエストメニューの日							783 21.0 28.1 3.4
		キムチチャーハン	豚肉 ひよこ豆	ちりめんじゃこ	にんじん 青ピーマン	しょうが にんにく はくさいキムチ ねぎ	米 玄米	油	
		牛乳		牛乳					
		春巻き			にんじん	キャベツ たまねぎ	はるさめ でん粉 砂糖 小麦粉	油	
		春雨の中華あえ			にんじん こまつな	もやし とうもろこし きくらげ	はるさめ 砂糖	ごま油 ごま	
		ミニマンゴーゼリー				マンゴー	砂糖		

日	曜	献立名	主な材料名					栄養量	
			主に体の組織をつくる食品		主に体の調子を整える食品		主にエネルギーになる食品	エネルギー(kcal) たんぱく質(g) 脂質(g) 食塩相当量(g)	
			魚・肉・卵 豆・豆製品	牛乳・乳製品 小魚・海そう	緑黄色野菜	その他の野菜・果物	米・パン・めん・ いも・砂糖		油脂
16	月	ごはん		牛乳			米		793 29.1 21.2 2.4
		牛乳							
		かき揚げのつゆかけ			にんじん しゅんぎく	たまねぎ ごぼう	小麦粉 砂糖	油	
		白玉汁	鶏肉 油揚げ		にんじん だいこん葉	たまねぎ だいこん えのきたけ ねぎ	もち		
		豚肉とキャベツのみそいため	豚肉		にんじん 青ピーマン	にんにく たまねぎ キャベツ	砂糖 でん粉	油	
17	火	リクエストメニューの日							811 35.4 31.7 3.3
		厚切り食パン		脱脂粉乳			小麦粉 米粉 砂糖	マーガリン	
		ブルーベリージャム				ブルーベリー	砂糖 水あめ		
		牛乳		牛乳					
		オムレツ	卵				砂糖	油	
		A B Cスープ	ウインナー		にんじん こまつな	たまねぎ キャベツ	じゃがいも マカロニ		3.3
	チキンフリカッセ	鶏肉	牛乳 生クリーム	パセリ	にんにく たまねぎ しめじ マッシュルーム	米粉	バター		
18	水	まごわやさしい献立							804 33.2 22.7 2.8
		ごはん		牛乳			米		
		牛乳		牛乳					
		ししゃもの唐揚げ（2尾）		ししゃも			でん粉	油	
		肉じゃが	豚肉 大豆		にんじん	しょうが たまねぎ 干しいたけ えだまめ	じゃがいも しらたき	油	22.7
	野菜のごまあえ	さつま揚げ	ひじき	にんじん こまつな	キャベツ もやし 切干しだいこん	砂糖	ごま	2.8	
19	木	コッペパン		脱脂粉乳			小麦粉 米粉 砂糖		マーガリン
		牛乳		牛乳					
		コーングラタン		チーズ 牛乳		たまねぎ とうもろこし	マカロニ 小麦粉	油 バター	
		ポークビーンズ	豚肉 大豆		にんじん トマト	たまねぎ エリンギ えだまめ	じゃがいも 砂糖	油	
		白玉フルーツポンチ	豆乳	寒天		りんご果汁 ぶどう果汁 もも果汁 いちご果汁 黄桃缶 りんご缶	砂糖 上新粉 でん粉		2.6
	カラフルピラフ	鶏肉 ひよこ豆		にんじん 青ピーマン 赤ピーマン 黄ピーマン	たまねぎ エリンギ とうもろこし	米 玄米	油		
20	金	牛乳		牛乳					804 30.7 30.6 2.7
		ミートボールのケチャップがらめ	鶏肉 豚肉			たまねぎ	砂糖 でん粉	油	
		パペロンチーノ	ベーコン		にんじん	にんにく キャベツ	マカロニ	オリーブ油	
		アーモンド入り小魚		かたくちいわし			砂糖	アーモンド	
24	火	長野県の郷土料理～キムタクいため～							817 36.8 23.5 2.9
		ごはん		牛乳			米		
		牛乳		牛乳					
		ハンバーグおろしソースかけ	豚肉 鶏肉			たまねぎ だいこん	砂糖 でん粉	油	
		すまし汁	鶏肉 豆腐	わかめ	にんじん	たまねぎ えのきたけ ねぎ しょうが にんにく もやし	さといも		23.5
	キムタクいため	豚肉		にんじん こまつな	切干しだいこん はくさいキムチ たくあん漬	砂糖 でん粉	ごま油 ごま	2.9	
25	水	きな粉揚げパン	きな粉	脱脂粉乳			小麦粉 米粉 砂糖		マーガリン 油
		牛乳		牛乳					
		クリームスパゲッティ	鶏肉 あさり	牛乳 チーズ 生クリーム	にんじん ほうれんそう	にんにく たまねぎ しめじ エリンギ	スパゲッティ	バター	
		野菜のアーモンドあえ			にんじん こまつな	キャベツ もやし 切干しだいこん	砂糖	アーモンド	2.8
	はちみつレモンゼリー					レモン果汁	はちみつ 水あめ		
26	木	熊本県の郷土料理～タイピーエン～							815 35.3 24.1 3.0
		ごはん		牛乳			米		
		牛乳		牛乳					
		ぎょうざ	豚肉		にら	キャベツ しょうが にんにく ねぎ	小麦粉 でん粉	ごま油	
		タイピーエン	豚肉 えび うずら卵		にんじん	しょうが たまねぎ たけのこ きくらげ キャベツ ねぎ	はるさめ	ごま油	24.1
	生揚げのごまみそいため	鶏肉 生揚げ		にんじん こまつな	しょうが たまねぎ	砂糖	油 ごま	3.0	
27	金	チキンカレー（麦ごはん）	鶏肉 白いんげん豆		にんじん	しょうが にんにく たまねぎ	米 麦 じゃがいも		油
		牛乳		牛乳					
		ココア牛乳の素					砂糖		
		大豆のシャリシャリ揚げ	大豆	あおさ			でん粉	油	
		海そうのあえもの		海そうミックス	にんじん	もやし キャベツ		塩ドレッシング ごま	2.2

・材料の都合により献立を変更する場合がありますのでご了承ください。
・ヨーグルト、はちみつレモンゼリーは学配です。
・主な材料名を掲載しています。食物アレルギーに関する食品は、該当者に配付している詳細な献立表でご確認ください。

	基準値	平均栄養量
エネルギー(kcal)	830	816
たんぱく質(g)	13～20%	32.9(16.1%)
脂質(g)	20～30%	27.2(30.0%)
食塩相当量(g)	2.5g未満	2.8

種 類	産 地		種 類	産 地	
	1 2 月（実施）	2 月（予定）		1 2 月（実施）	2 月（予定）
米	千葉市	千葉県	ごぼう	－	青森県
パン（小麦粉）	千葉県、北海道、埼玉県、群馬県、茨城県	千葉県、北海道、埼玉県、群馬県、茨城県	だいこん	千葉県、神奈川県	千葉県、神奈川県
			ねぎ	千葉県、青森県、山形県、茨城県	千葉県、茨城県
牛乳	千葉県	千葉県	きゃべつ	千葉市、愛知県	愛知県
豚肉	青森県、岩手県、鹿児島県、群馬県	青森県	たまねぎ	北海道	北海道
			もやし	栃木県	栃木県
鶏肉	千葉県、岩手県	千葉県、岩手県	じゃがいも	北海道	北海道、鹿児島県、長崎県
鶏卵	千葉県	－	さつまいも	千葉県	－
にんじん	千葉市	千葉市	青ピーマン	茨城県	茨城県、宮崎県
ほうれんそう	千葉市、千葉県	千葉市、千葉県	赤ピーマン	－	高知県
にら	千葉県、茨城県、栃木県	千葉県、栃木県、茨城県	みかん	和歌山県	－
こまつな	千葉市	千葉市	りんご	長野県、青森県	－
セロリ	静岡県、愛知県	愛知県	いよかん	－	愛媛県、和歌山県
はくさい	茨城県	千葉県、茨城県	はっさく	－	広島県、愛媛県、和歌山県

2月25日（水）は、給食費等の第8期振替日です。残高の確認をお願いします。引き落としができない場合、3月16日（月）に再振替を行います。
（学校給食費に関するお問い合わせ 市保健体育課 電話 245-5909）