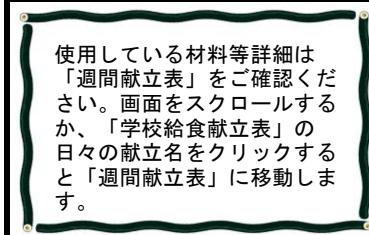


令和8年 2月 学校給食献立表 (1~6年生)

* 献立は、やむを得ない事情により変更することがあります

月	火	水	木	金
2 米飯 豚肉と生揚げの煮物 団子汁 牛乳	3 〈節分献立〉 米飯 いわしのかば焼き風 みそ汁 ゆかりふりかけ（袋） 節分豆 牛乳	4 〈採用献立〉 米飯 切り干し大根のツナサラダ 辛くないタットリタン さかなふりかけ（袋） 牛乳	5 コーンライス 洋風筑前煮 ポトフ 味付けいりこ 牛乳	6 米飯 パイン缶 ポークカレー ヨーグルトドリンク
9 〈採用献立〉 ガーリックライス 豆が楽しいコロコロ焼きコロッケ ビーツと牛肉のぽかぽかスープ スライスチーズ 牛乳	10 米飯 鶏肉の塩こうじ焼き スキーナー わかめふりかけ（袋） 牛乳	11 	12 米飯 トッポギ 肉団子のスープ 牛乳	13 麦入りほくほくさつまいもごはん にしんの南部揚げとキャベツのおかあえ みのおのちゃんこ鍋 牛乳
16 〈採用献立〉 米飯 たらの野菜たっぷり甘酢あんかけ はくさいと鶏のしょうがスープ うめじそふりかけ（袋） 牛乳	17 米飯 ピピンパ トック 牛乳	18 米飯 はくさいサラダ ハヤシライス ヨーグルトドリンク	19 米飯 鶏肉とキャベツのいため物 かす汁 塩昆布 牛乳	20 ツナピラフ 鶏肉のマーマレード煮 トマトスープ 牛乳
23 	24 〈採用献立〉 米飯 鶏肉のバーベキューソース焼き あったまるよだいこんのスープ 味付けいりこ 牛乳	25 キャロットライス ひじきスパゲティ キャベツのスープ 角チーズ 牛乳	26 米飯 豚肉とはくさいのうま煮 じゃがいものみそ汁 納豆 牛乳	27 さけピラフ 鶏肉のトマト煮 コンソメスープ 牛乳



	一ヶ月 平均								
	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	カリウム (mg)	鉄 (mg)	ビタミン			
						A (μgRAE)	B1 (mg)	B2 (mg)	C (mg)
低学年	524	21.8	17.2	376	1.9	211	0.34	0.46	19
中学年	635	24.5	18.5	383	2.2	228	0.39	0.48	21
高学年	709	26.5	19.6	390	2.5	244	0.43	0.50	23

毎日の学校給食を
学校栄養士がブログで
紹介しています！

<URL><https://note.com/minohpaku/pakupaku>



箕面の畑だより

12月上じゅん、新稻にある平井さんの畑を訪問しました。

畑では、ブロッコリーやにんじん、えんどうまめなどの野菜とお正月用の葉ぼたんが育てられていました。

〈ブロッコリー〉

ブロッコリーは7月中旬に種をまき、10月末に収かくします。夏は虫が発生しやすい時期ですが、農薬の使用は1回だけにして、可能な限り農薬を使用せずに育てておられます。訪問した時は、収かくした後にくきの付け根から「わき芽」と呼ばれる小型のブロッコリーが次々とのびていました。他にも、スティックセニョールという、くきが長い種類のブロッコリーが育っていました。ふ通のブロッコリーに比べてあまみがあり、皮がやわらかいのでくきの部分もおいしく食べられます。



〈えんどうまめ〉

えんどうまめは10月ごろ、種をまいた時に一度だけ水をやり、その後は自然に降る雨だけで育てます。種をまいてから1か月ほどで芽を出ししますが、種まきの時期をおくらせてしまうと芽が出る前に冬が来てしまい、上手く育ちません。寒い時期を芽が出た状態でじっとがまんして過ごすことで、暖かくなる3月ごろに一気に成長が進み、4月下旬じゅんごろにやっと収かくできるそうです。



平井さんのかだわりは、もみがらと牛ふんを混ぜたふわふわの土です。この土のおかげで野菜が元気に育ちます。おいしい野菜が育つよう日々工夫を重ねているそうです。大切に育てられた平井さんの野菜を給食でいただける日が楽しみですね。

箕面市内の小学校6年生が考えた給食メニュー

2月の採用こん立をお知らせします！

小学校6年生が給食のこん立づくりにチャレンジ！

今月は4つのこん立が登場します。楽しみにしていてくださいね。

(給食に合うように内容を一部変こうしている場合もあります。)

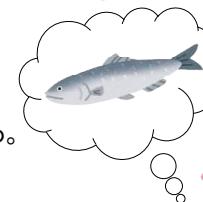
実し日	給食のこん立名	考えた人の学校名
4日(水)	切り干し大根のツナサラダ から辛くないタットリタン	ひがしうがつこう 東小学校
9日(月)	まめ豆が楽しいコロコロ焼きコロッケ ビーツと牛肉のぽかぽかスープ スライスチーズ	にしうがつこう 西小学校
16日(月)	やさいたらの野菜たっぷり甘酢あんかけ はくさいと鶏のしょうがスープ	とよかわみなみしうがつこう 豊川南小学校
24日(火)	とりにく鶏肉のバーベキューソース焼き あったまるよ♪だいこんのスープ	なかしうがつこう 中小学校



2月の献立より 調理方法

★にしんの南部揚げ（2月13日の献立）

- ① にしんは酒、しょうゆ、しょうがで下味をつける。
- ② 上新粉、水、白ごまを合わせ、衣を作る。
- ③ にしんに②をつけて、きつね色になるまで油であげる。



週間献立表

令和8年

『学校給食献立表』に戻る場合はここをクリックしてください

週間献立表

令和8年

『学校給食献立表』に戻る場合はここをクリックしてください

週間献立表

令和8年

[『学校給食献立表』に戻る場合はここをクリックしてください](#)

週間献立表

令和8年

『学校給食献立表』に戻る場合はここをクリックしてください

2月23日(月)		2月24日(火)		2月25日(水)		2月26日(木)		2月27日(金)	
食品名	中学年	食品名	中学年	食品名	中学年	食品名	中学年	食品名	中学年
米飯 鶏肉のバーベキューソース焼き あつまるよりだいこんのスープ 味付けいりこ 牛乳		キャロットライス ひじきスパゲティ キャベツのスープ 角チーズ 牛乳		米飯 豚肉とはくさいのうま煮 じゃがいものみそ汁 納豆 牛乳		さけピラフ 鶏肉のトマト煮 コンソメスープ 牛乳			