



[令和8年]

2月 中学校献立表



今月の給食目標

食事のマナーを守ろう

半田市学校給食センター

日	曜	除去食対応献立	献立名	主に体の組織をつくる		主に体の調子を整える		主にエネルギーになる		エネルギー kcal	中学校
				第1群	第2群	第3群	第4群	第5群	第6群		
				魚・肉・卵 豆・豆製品	牛乳・乳製品 小魚・海藻	緑黄色野菜	その他の野菜 果物・きのこ	穀類・いも・砂糖	油脂・種実		
2	月		きな粉揚げパン 牛乳	きなこ	牛乳			パン さとう	あぶら	709	
			花野菜の豆乳シチュー	ベーコン とうにゅう		ブロッコリー にんじん	カリフラワー たまねぎ とうもろこし	じゃがいも			
			チキンサラダ	とりにく			キャバツ きゅうり		ドレッシング		
			ヨーグルト		ヨーグルト						
3	火		ごはん 牛乳		牛乳			こめ		756	
			★いわしのかば焼き	いわし				でんぱん さとう	あぶら		
			小松菜の磯香和え		のり	こまつな にんじん	きりぼしだいこん もやし	さとう			
			ちゃんこ汁	とりにく みそ あぶらあげ		にんじん はねぎ	だいこん しめじ こんにゃく	さといも			
			節分豆	だいず							
4	水		麦ごはん 牛乳		牛乳			こめ おおむぎ		775	
			ハヤシライス	ぶたにく		にんじん	たまねぎ エリンギ グリーンピース	じゃがいも さとう			
			フランクフルト	フランクフルト							
			にんじんサラダ			にんじん	キャバツ えだまめ		ドレッシング		
5	木		ごはん 牛乳		牛乳			こめ		750	
			さばの塩焼き	さば							
			きんぴらごぼう	ぶたにく		にんじん さやいんげん	ごぼう	さとう	ごま あぶら		
			湯葉のすまし汁	ゆば かまぼこ とうふ		にんじん はねぎ	たまねぎ えのきたけ				
6	金		ごはん 牛乳		牛乳			こめ		745	
			ビビンバ(肉)	ぶたにく みそ			にんにく	さとう			
			ビビンバ(ナムル)			こまつな にんじん	だいずもやし	さとう	ごまあぶら		
			わかめスープ	とりにく とうふ	わかめ	にんじん はねぎ	たけのこ はくさい				
			★ミニりんごゼリー(2個)				りんご	さとう			
9	月		ごはん 牛乳		牛乳			こめ		725	
			★厚焼き卵	たまご							
			野菜のしそひじき和え		しそひじき	こまつな にんじん	キャバツ				
			筑前煮	とりにく		にんじん さやいんげん	ほししいたけ ごぼう れんこん たけのこ こんにゃく	さといも さとう			
10	火		ごはん 牛乳		牛乳			こめ		732	
			★愛知のれんこん入り つくね(3個)	とりにく だいず			れんこん たまねぎ	さとう	あぶら		
			ブロッコリーの ごま和え			ブロッコリー にんじん	キャバツ	さとう	ごま		
			けんちん汁	とりにく とうふ		にんじん はねぎ	だいこん ごぼう	さつまいも でんぱん			
			★味付き乾燥豆腐	とうふ きなこ				こむぎこ もちこめ さとう コーンスターチ			
12	木		麦ごはん 牛乳		牛乳			こめ おおむぎ		778	
			さわらの照り焼き	さわら				さとう でんぱん			
			いかときゅうりの 酢の物	いか	わかめ		きゅうり キャバツ とうもろこし	さとう			
			みそおでん	ぶたにく なまあげ さつまあげ みそ		にんじん	だいこん こんにゃく	さといも さとう			
13	金		ソフトめん 牛乳		牛乳			めん		913	
			ミートソース	ぶたにく		にんじん トマト	たまねぎ グリンピース しめじ マッシュルーム	さとう			
			鶏肉のハーブ焼き	とりにく							
			イタリアンサラダ				キャバツ とうもろこし きゅうり		ドレッシング		
			★チョコプリン	とうにゅう				みずあめ さとう	ココア		
16	月		ごはん 牛乳		牛乳			こめ		787	
			五目ご飯の具	とりにく あぶらあげ		にんじん	たけのこ ごぼう えだまめ	さとう			
			★いわしの梅煮	いわし		あかしそ	うめ	さとう			
			豚汁	ぶたにく とうふ みそ		にんじん はねぎ	だいこん えのきたけ	さといも			

◎食べるときは、よくかんで食べましょう。

※給食物資の購入都合により、献立の一部を変更することがあります。

※献立表にある★は、加工食品を表しています。すべての食材を表記しているものではありません。

※食物アレルギーに関して学校給食の対応が必要な方は、詳細なアレルギー資料をご確認ください。

※給食センターのメールアドレス kyushoku@city.handa.lg.jp

『毎月19日は「食育の日～おうちでごはんの日～」です』

半田市のホームページで、給食レシピを紹介しています。ぜひ、ご覧いただき、ご家庭でもお試ください。QRコードを読み込むと、すぐにご覧いただけます。



日	曜	除去食対応献立	献立名	主に体の組織をつくる		主に体の調子を整える		主にエネルギーになる		エネルギー kcal
				第1群	第2群	第3群	第4群	第5群	第6群	中学校
				魚・肉・卵 豆・豆製品	牛乳・乳製品 小魚・海藻	緑黄色野菜	その他の野菜 果物・きのこ	穀類・いも・砂糖	油脂・種実	
17	火		ごはん 牛乳		牛乳			こめ		733
		★しゅうまい(3個)	ぶたにく		たまねぎ	パンこ こむぎこ				
		だいこんサラダ	まぐろ		だいこん とうもろこし		ドレッシング			
		えび 八宝菜	ぶたにく えび		チンゲンサイ にんじん	たまねぎ たけのこ しめじ はくさい しょうが	さとう でんぱん			
18	水		愛知の米粉入りパン 牛乳		牛乳			パン		826
		焼きそば	ぶたにく いか ちくわ	あおのり	にんじん	キャベツ しょうが	やきそばめん	あぶら		
		★たらと蓮根のから揚げ	たら		れんこん	でんぱん さとう	あぶら			
		いよかん			いよかん					
19	木		ごはん 牛乳		牛乳			こめ		833
		半田の酢入り ヤンニョム風チキン	とりにく みそ			にんにく	でんぱん さとう	あぶら		
		菜ばなの和え物	まぐろ		なばな	キャベツ	さとう			
		トック入リスープ	とうふ ぶたにく		チンゲンサイ	ほししいたけ もやし はくさい しょうが	トック			
20	金		ごはん 牛乳		牛乳			こめ		773
		★けんちん信田の 甘みそかけ	みそ とうふ たら あぶらあげ	ひじき	にんじん		さとう でんぱん	あぶら		
		千草和え	ちくわ		ほうれんそう	もやし えのきたけ とうもろこし	さとう			
		実だくさん汁	ぶたにく あぶらあげ		にんじん はねぎ	ごぼう だいこん	さといも			
24	火		ごはん 牛乳		牛乳			こめ		806
		★焼きぎょうざ(3個)	ぶたにく とりにく		にら	キャベツ たまねぎ	こむぎこ でんぱん			
		バンバンジーサラダ	とりにく			キャベツ もやし		ドレッシング		
		マーボー豆腐	とうふ ぶたにく みそ		にんじん にら	たまねぎ しょうが	さとう でんぱん			
25	水		ごはん 牛乳		牛乳			こめ		820
		★あじの甘辛	あじ				でんぱん さとう	あぶら		
		野菜の梅肉和え			にんじん しそ	きゅうり キャベツ うめ	さとう			
		卵 親子煮	とりにく かまぼこ たまご こおりとうふ		にんじん はねぎ	たまねぎ	さとう でんぱん			
26	木		麦ごはん 牛乳		牛乳			こめ おおむぎ		854
		半田ポークカレー	ぶたにく		にんじん	たまねぎ グリーンピース	じゃがいも さとう			
		ハムステーキ	ハム							
		ツナサラダ	まぐろ			きゅうり だいこん キャベツ		ドレッシング		
27	金		中華めん 牛乳		牛乳			めん		767
		半田たまりしょうゆ ラーメンスープ	ぶたにく なんと		にんじん はねぎ	はくさい たけのこ もやし				
		ちくわの米粉 磯辺揚げ(3個)	ちくわ	あおのり			こめこ	あぶら		
		切干大根の煮物	あぶらあげ		さやいんげん にんじん	きりぼしだいこん	さとう			
給食回数 18回								基準値 (1食あたり)	中学校	830



なぜ、節分に豆をまくの？



季節の変わり目は体調を崩しやすくなる人も多いと思いますが、昔の人は、これを「鬼（邪気）」の仕業と考えていました。災いや疫病をもたらす鬼を追い払い、幸福を招くための風習が「鬼は外、福は内」の掛け声で行われる豆まきです。豆が使われるのは、「魔滅（鬼をほろぼす）」につながるという説や、いった大豆が「豆をいる＝魔目（鬼の目）を射る」につながるなどの説があります。豆まきの後には、自分の年齢の数、または年齢＋1個の豆を食べて健康を願う風習もあります。豆まきには大豆のほか、落花生を使う地域もあります。

愛知県産の食べ物



こめ



牛にゅう



たまご



チンゲンサイ



こまつな



キャベツ



はくさい



なばな



きゅうり



れんこん



きりぼしだいこん



ぶたにく



たまりしょうゆ



しょうゆ



す



みそ

2月19日（木）には、「地元産食材×アジア料理」給食献立募集で入賞した「半田の酢入りヤンニョム風チキン」が登場します！