



[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	
				第1群		第2群		第3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					キャベツ 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						でんぶん 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			
4	水	節分豆	だいす								775
		麦ごはん	牛乳		牛乳				こめ おおむぎ		
		ハヤシライス	ぶたにく		にんじん		たまねぎ エリンギ グリンピース	じゃがいも さとう			
		フランクフルト	フランクフルト								
5	木	にんじんサラダ			にんじん		キャベツ えだまめ			ドレッシング	750
		ごはん	牛乳		牛乳				こめ		
		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		
6	金	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				745
		ごはん	牛乳		牛乳				こめ		
		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	だいすもやし		さとう	ごまあぶら		
9	月	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					725
		★ミニりんごゼリー(2個)					りんご	さとう			
		ごはん	牛乳		牛乳				こめ		
		★厚焼き卵	たまご								
10	火	野菜のしそひじき和え		しそひじき	こまつな にんじん	キャベツ					732
		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		
		ごはん	牛乳		牛乳				こめ		
		★愛知のれんこん入り つくね(3個)	とりにく だいす			れんこん たまねぎ		さとう	あぶら		
12	木	ブロッコリーの ごま和え			ブロッコリー にんじん	キャベツ		さとう	ごま		778
		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 でんぶん			
		★味付き乾燥豆腐	とうふ きなこ						こむぎこ もちごめ さとう コーンスターチ		
		麦ごはん	牛乳		牛乳				こめ おおむぎ		
13	金	さわらの照り焼き	さわら						さとう でんぶん		913
		いかときゅうりの 酢の物	いか	わかめ		きゅうり キャベツ 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			
		ソフトめん	牛乳		牛乳			めん			
16	月	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			787
		鶏肉のハーブ焼き	とりにく								
		イタリアンサラダ				キャベツ 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、ご家庭でもお試しください。QRコードを読み込むと、すぐにご覧いただけます。



日	曜	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	
			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	こむぎこ	
		だいコーンサラダ	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 じょうが	さとう でんぶん		
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 じょうが	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	でんぶん 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 ヤンニヨム風チキン	とりにく みそ			にんにく	でんぶん 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		
		トック入りスープ	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 じょうが	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 でんぶん	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 でんぶん		
		パンパンジーサラダ	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 じょうが	さとう でんぶん		
25	水	ごはん 牛乳		牛乳			こめ		820
		★あじの甘辛	あじ				でんぶん 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 でんぶん		
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
		半田たまりしようゆ ラーメンスープ	ぶたにく なると		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		



# 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（邪氣）」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。豆が使われるには、「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。



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！