



令和 7年 2月 学校給食予定献立表

(実施回数 18回)
甲府市教育委員会

日	曜日	献立名	牛乳	熱や力になるもの	肉や血になるもの (牛乳はここに含まれます)	体の調子を整えるもの	エネルギー	たんぱく質
							(kcal)	(g)
3	月	《節分の日給食》						
		ご飯		米				
		ほっこり生姜スープ		植物油、片栗粉	鶏肉	白菜、にんじん、えのきたけ、しょうが		
		ししゃもの唐揚げ	○	小麦粉、コーンフラワー、片栗粉、植物油	ししゃも、大豆たんぱく、卵		825	29.5
		大根と豚肉のうま煮		砂糖	豚肉	大根、にんじん、さやいんげん		
4	火	節分豆		もち米、砂糖、片栗粉、コーンスターチ	大豆、あおさ			
		チキンカレー		米、じゃがいも、植物油	鶏肉	しょうが、にんにく、にんじん、玉ねぎ		
		コールスローサラダ	○	コールスロードレッシング	ツナフレーク	キャベツ、カリフラワー、きゅうり、にんじん、とうもろこし	843	35.0
		りんご				りんご		
5	水	ご飯		米				
		ミルメークコーヒー		ミルメークコーヒー				
		小松菜の味噌汁	○	豆腐、油揚げ、みそ		小松菜	785	24.1
		ハンバーグのデミソース		パン粉、植物油、砂糖	鶏肉、大豆たんぱく	玉ねぎ、エリンギ		
		春雨サラダ		春雨、中華ドレッシング	鶏肉	きゅうり、にんじん、とうもろこし		
6	木	黒糖パン		黒糖パン	ベーコン	玉ねぎ、白菜、にんじん、セロリ		
		オニオンスープ	○	ペイザンズドレッシング、パン粉	鶏肉		907	37.2
		鶏肉のパン粉焼き		植物油	ウインナー	キャベツ、ブロッコリー、ぶなしめじ、にんじん		
		野菜ソテー						
7	金	ご飯		米				
		豆腐の味噌汁			豆腐、みそ	えのきたけ、玉ねぎ		
		えびカツ	○	片栗粉、パン粉、砂糖、小麦粉、植物油、タルタルソース	えび、大豆たんぱく		881	31.1
		ひじきのそぼろ炒め煮		植物油、砂糖、片栗粉	豚肉、ひじき	キャベツ、小松菜、にんじん		
		ヨーグルト		砂糖	乳・乳製品			
10	月	ご飯		米				
		白菜の味噌汁	○		わかめ、油揚げ、みそ	白菜	828	34.2
		厚揚げの炒め物		植物油、砂糖	厚揚げ、豚肉、みそ	キャベツ、にんじん、にんにく		
		ニラまんじゅう		植物油、小麦粉、こんにゃく粉、砂糖	豚肉、大豆	キャベツ、にら、ねぎ、にんにく、しょうが		
12	水	ご飯		米				
		豚汁		里芋、植物油	豚肉、油揚げ、みそ	ごぼう、大根、にんじん、ねぎ		
		さばのみりん醤油焼き	○	砂糖	さば、イワシ煮干し		882	38.0
		ポテトサラダ		じゃがいも、フレンチ白ドレッシング、エッグフリーマヨネーズ	ツナフレーク	にんじん、枝豆		
		プリン		砂糖、水あめ、植物油、アーモンド	豆乳、寒天	にんじん		
13	木	そぼろパン		そぼろパン				
		ジュリアンヌスープ	○		かにかまぼこ	白菜、えのきたけ、にんじん、セロリ	874	24.7
		コロッケ		じゃがいも、パン粉、小麦粉、片栗粉、砂糖、植物油	牛肉、大豆たんぱく	玉ねぎ		
		花野菜ソテー		植物油		ブロッコリー、カリフラワー、キャベツ、にんじん		
14	金	《バレンタインデー給食》						
		ご飯		米				
		コーンシチュー	○	植物油	ベーコン、牛乳、生クリーム	とうもろこし、玉ねぎ	871	38.4
		鶏肉のトマトソース		植物油、砂糖	鶏肉	トマト、玉ねぎ、にんにく		
		大根サラダ		青じそドレッシング	ロースハム	大根、さやいんげん、きゅうり、にんじん、黄ピーマン		
17	月	チョコタルト		チョコレート、砂糖、小麦粉、植物油、ココア、アーモンド	卵、乳・乳製品			
		マーボー豆腐丼		米、植物油、片栗粉、砂糖、ごま油、ラー油	豆腐、豚肉、みそ	しょうが、にんにく、玉ねぎ、ねぎ、枝豆		
		根菜スープ	○	こんにゃく	なると	大根、にんじん	849	29.6
		スイートポテト		さつまいも、砂糖、じゃがいも、植物油、米粉	豆乳、大豆たんぱく			
18	火	ご飯		米				
		ほうれん草の味噌汁	○		油揚げ、みそ	ほうれん草、ねぎ	819	31.4
		鶏肉のレモンソースかけ		片栗粉、植物油、砂糖	鶏肉	しょうが、レモン果汁		
		わかめサラダ		香味玉ねぎドレッシング	わかめ	大根、カリフラワー、アスパラガス、にんじん		
19	水	ご飯		米				
		白菜のスープ	○		かまぼこ	白菜、チンゲン菜、えのきたけ、ねぎ	853	32.3
		青椒肉絲		植物油、砂糖、片栗粉	豚肉	たけのこ、もやし、青ピーマン、赤ピーマン、しょうが、にんにく		
		チヂミ		米粉、植物油	豚肉、鶏肉	ねぎ、にんじん		
		ヨーグルト		砂糖	乳・乳製品、ゼラチン、寒天			
20	木	キャロットロール		キャロットロール				
		ミネストローネスープ	○	じゃがいも、砂糖	ベーコン	ズッキーニ、玉ねぎ、にんじん、セロリ、トマト、にんにく	777	35.2
		チキンマカロニグラタン		マカロニ、植物油	鶏肉、牛乳、ミックスチーズ	玉ねぎ、ミックスベジタブル		
		キャベツのソテー		植物油	豚肉	キャベツ、もやし、赤ピーマン		
		黒糖ビーンズ		砂糖、小麦粉、植物油、米粉	大豆			
21	金	ご飯		米				
		なめこの味噌汁	○		油揚げ、みそ	なめこ、もやし	877	31.4
		肉豆腐		しらたき、植物油、砂糖	豚肉、豆腐	玉ねぎ、にんじん、ねぎ		
		コーンのキャベツ揚げ		小麦粉、パン粉、片栗粉、植物油、大豆油、コーンスターチ、砂糖、米粉、コーンフラワー	たら	とうもろこし、キャベツ、ねぎ、しょうが		
25	火	ご飯		米				
		ミルメークココア		ミルメークココア				
		大根の味噌汁	○		油揚げ、みそ	大根、ねぎ	835	32.9
		豚肉の生姜炒め		植物油、砂糖	豚肉	しょうが、たけのこ、にんじん、しょうが、玉ねぎ、さやいんげん		
		たこ焼き		小麦粉、植物油、砂糖、大豆油	たこ	キャベツ、ねぎ、しょうが		
26	水	ご飯		米				
		わかめの味噌汁	○		豆腐、わかめ、油揚げ、みそ	ねぎ	834	36.8
		チキン南蛮		片栗粉、植物油、砂糖、タルタルソース	鶏肉			
		和風サラダ		かつお節ドレッシング	かにかまぼこ	小松菜、もやし、ぶなしめじ、にんじん		
27	木	バターロールパン		バターロールパン				
		ペイザンヌスープ	○	じゃがいも、バター	ベーコン	ズッキーニ、玉ねぎ、にんじん、セロリ	866	28.5
		オムレツ		砂糖、片栗粉、大豆油	卵			
		塩焼きそば		中華麺、植物油、ごま油	豚肉	キャベツ、もやし、にんじん、青ピーマン		
28	金	ねぎ塩豚丼		米、植物油、片栗粉	豚肉	玉ねぎ、キャベツ、赤ピーマン、ねぎ		
		棒々鶏風サラダ	○	棒々鶏ドレッシング	鶏肉	もやし、きゅうり、にんじん	828	35.6
		伊予柑ゼリー		砂糖		伊予柑果汁		

◎食材購入等の都合により、使用食材を変更することがあります。

◎甲府市の学校給食に関する情報が載っています。

<https://www.city.kofu.yamanashi.jp/kyoiku/kyoiku/kyushoku/index.html>