

令和 8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)
2	月	ハヤシライス キャベツのコールスローサラダ みかんゼリー	○	米、押麦、バター コールスロードレッシング 砂糖	豚肉、脱脂粉乳 鶏肉	にんじん、玉ねぎ、マッシュルーム、グリーンピース、しょうが、にんにく キャベツ、カリフラワー、きゅうり、にんじん、とうもろこし みかん果汁	881	29.9
3	火	《節分給食》 ご飯 ほっこり生姜スープ ししゃもの唐揚げ 大根と豚肉のうま煮 節分豆	○	米 植物油、片栗粉 小麦粉、コーンフラワー、片栗粉、植物油 砂糖 もち米、砂糖、コーンスターチ、片栗粉	鶏肉 ししゃも、大豆たんぱく、卵 豚肉 あおさ、大豆	白菜、にんじん、えのきたけ、しょうが 大根、にんじん、さやいんげん	825	29.5
4	水	ご飯 じゃがいもの味噌汁 鶏肉のパン粉焼き 野菜ソテー	○	米 じゃがいも ペイザンヌドレッシング、パン粉 植物油	油揚げ、みそ 鶏肉 ウインナー	小松菜 キャベツ、ブロッコリー、ぶなしめじ、にんじん	808	38.9
5	木	ハンバーガー パンブキンスープ 春雨サラダ	○	リングパン、パン粉、砂糖、植物油 植物油 春雨、ナムルドレッシング	鶏肉、大豆たんぱく 牛乳、脱脂粉乳、生クリーム ロースハム	玉ねぎ、トマト、にんにく かぼちゃ、玉ねぎ きゅうり、にんじん、とうもろこし	842	26.0
6	金	ご飯 ほうれん草の味噌汁 肉豆腐 コーンのキャベツ揚げ	○	米 しらたき、植物油、砂糖 小麦粉、パン粉、片栗粉、大豆油、砂糖、コーンスターチ、米粉	油あげ、みそ 豚肉、豆腐 たら	ほうれん草、えのきたけ 玉ねぎ、にんじん、ねぎ とうもろこし、キャベツ、しょうが、ねぎ	871	31.7
9	月	ご飯 豚汁 さばのみりん醤油焼き ポテトサラダ	○	米 里芋、植物油 砂糖 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	豚肉、油揚げ、みそ さば、イワン煮干し ツナフレーク	大根、ごぼう、にんじん、ねぎ にんじん、枝豆	846	36.2
10	火	ご飯 白菜の味噌汁 厚揚げと豚肉のピリ辛炒め ニラまんじゅう	○	米 植物油、砂糖 米油、小麦粉、こんにゃく粉、砂糖	わかめ、油揚げ、みそ 厚揚げ、豚肉、みそ 豚肉、大豆	白菜 キャベツ、もやし、にんじん、にら、にんにく、しょうが キャベツ、にら、ねぎ、にんにく、しょうが	805	32.9
12	木	そぼろパン ジュリアンヌスープ 肉入りコロッケ 花野菜ソテー	○	そぼろパン じゃがいも、砂糖、パン粉、小麦粉、植物油、片栗粉 植物油	かまぼこ 牛肉、大豆たんぱく	白菜、えのきたけ、にんじん、セロリ 玉ねぎ ブロッコリー、カリフラワー、キャベツ、にんじん	874	24.6
13	金	《パレンタイン給食》 ご飯 コーンシチュー 鶏肉のトマトソース 大根サラダ チョコタルト	○	米 植物油 植物油、砂糖 青じそドレッシング チョコレート、砂糖、小麦粉、植物油、アーモンド	ベーコン、脱脂粉乳、牛乳、生クリーム 鶏肉 ロースハム 卵、乳・乳製品	とうもろこし、玉ねぎ トマト、玉ねぎ、にんにく 大根、さやいんげん、きゅうり、にんじん、黄ピーマン	874	38.6
16	月	マーボー豆腐丼 根菜スープ ミルクプリン	○	米、押麦、植物油、砂糖、ラー油、片栗粉、ごま油 こんにゃく 植物油、砂糖	豆腐、豚肉、みそ なると 乳・乳製品	しょうが、にんにく、玉ねぎ、ねぎ、枝豆 大根、にんじん	825	30.8
17	火	ご飯 なめこの味噌汁 鶏肉のゆずソースかけ わかめサラダ	○	米 片栗粉、植物油、砂糖 香味玉ねぎドレッシング	豆腐、みそ 鶏肉 わかめ	なめこ、ねぎ しょうが、ゆず果汁 大根、カリフラワー、アスパラガス、にんじん	807	31.0
18	水	ご飯 春雨入りしょうゆスープ 青肉肉絲 チヂミ	○	米 春雨 植物油、砂糖、片栗粉 米粉、じゃがいも、植物油、片栗粉、砂糖	かまぼこ 豚肉 豆腐、おから	白菜、にんじん、ねぎ 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 玉ねぎ、にら、にんにく、にんじん	823	29.7
19	木	キャロットロール ミネストローネスープ チキンマカロニグラタン キャベツのソテー りんご	○	キャロットロール じゃがいも、砂糖 マカロニ、植物油 植物油	ベーコン 鶏肉、牛乳、ミックスチーズ 豚肉	ズッキーニ、玉ねぎ、にんじん、セロリ、にんにく、トマト グリーンピース、とうもろこし、にんじん、玉ねぎ キャベツ、にんじん、もやし りんご	762	32.8
20	金	ご飯 豆腐の味噌汁 えびカツ くきわかめのきんぴら	○	米 片栗粉、パン粉、砂糖、植物油、小麦粉、タルタルソース こんにゃく、ごま、植物油、砂糖	豆腐、みそ えび、大豆たんぱく くきわかめ、豚肉	えのきたけ、玉ねぎ ごぼう、にんじん	817	26.8
24	火	ご飯 ミルクコーヒー 大根の味噌汁 豚肉の生姜炒め たこ焼き	○	米 ミルクコーヒー 植物油、砂糖 小麦粉、植物油、砂糖、大豆油	油揚げ、みそ 豚肉 たこ	大根、ねぎ しょうが、玉ねぎ、たけのこ、さやいんげん、にんじん キャベツ、ねぎ、しょうが	829	32.9
25	水	ご飯 凍り豆腐の味噌汁 油淋鶏 ごま和え	○	米 片栗粉、植物油、砂糖、ごま油 ごま、ごまクリームドレッシング	凍り豆腐、みそ 鶏肉 かにかまぼこ	白菜、にんじん しょうが、にんにく、ねぎ ほうれん草、大根、もやし	814	35.7
26	木	バターロールパン 里芋のクリームシチュー オムレツ 焼きそば	○	バターロールパン 里芋、植物油 砂糖、片栗粉、大豆油 中華麺、植物油	鶏肉、牛乳、脱脂粉乳 卵 豚肉	玉ねぎ、にんじん、マッシュルーム キャベツ、玉ねぎ、にんじん、青ピーマン	950	31.8
27	金	ねぎ塩豚丼 ミモザサラダ ヨーグルト	○	米、押麦、植物油、片栗粉 サウザンアイランドドレッシング 砂糖、片栗粉	豚肉 卵 乳・乳製品、ゼラチン	玉ねぎ、キャベツ、赤ピーマン、ねぎ ブロッコリー、カリフラワー、にんじん いちご	856	32.3

◎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>