

令和7年2月分 予定献立表

形態食

刈谷市学校給食センター

日／曜	献立名 ごはん 牛乳 主菜 副菜 その他 の順	赤 主に体の組織をつくる食品		緑 主に体の調子を整える食品		黄 主にエネルギーになる食品	
		たんぱく質 魚・肉・卵 豆・豆製品	無機質 牛乳・乳製品 小魚・海そう	ビタミン 緑 黄色 野菜 その他の野菜 果物・きのこ		炭水化物 米・パン・めん 芋・砂糖	脂質 油脂・種実類
3月	ごはん 牛乳		飲用牛乳			こめ	
	サーモンフライ 〔ソース〕	さけ				パンこ こむぎこ	こめあぶら
	ハヤシシチュー	ぎゅうにく	だっしふんにゅう	にんじん パセリ	たまねぎ	じゃがいも	ハヤシルウ
	ひよこ豆と枝豆のサラダ				えだまめ キャベツ	ひよこめめ	ドレッシング
4火	ごはん 牛乳		飲用牛乳			こめ	
	けんちんしのだ 〔甘みそ〕	とうふ あぶらあげ たら	ひじき	にんじん			
	大根のそぼろ煮	とりこ		にんじん さやいんげん	こんにやく だいこん たまねぎ	さとう	
	キャベツの昆布あえ		こんぶ		キャベツ		ごまあぶら
5水	カレーうどん (白玉うどん・汁)	とりこ	飲用牛乳	にんじん ねぎ	たまねぎ しめじ	しらたまうどん でんぶん	カレールウ
	愛知のれんこん入りつくね(2個)	とりこ			れんこん たまねぎ しょうが		
	大根とわかめの和風サラダ		わかめ		だいこん とうもろこし		ドレッシング
	プチりんごゼリー					ゼリー	
6木	ごはん 牛乳		飲用牛乳			こめ	
	ビビンバの具	ぶたにく		ほうれんそう にんじん	もやし にんにく ほししいたけ	さとう	ごまあぶら
	にんじんしゅうまい(2個)	たら		にんじん	たまねぎ	しゅうまいのかわ	
	はるさめスープ	とうふ		ねぎ	キャベツ とうもろこし	はるさめ	
7金	ごはん 牛乳		飲用牛乳			こめ	
	野菜たっぷり豚塩ちゃんこ	ぶたにく やきどうふ		こまつな にんじん	こんにやく はくさい だいこん たまねぎ えのきたけ にんにく		
	かぼちゃコロッケ	ぶたにく		かぼちゃ	たまねぎ	じゃがいも マッシュポテト パンこ でんぶん	こめあぶら
	のりのつくだ煮		のりのつくだこ				
10月	野菜とくだもののゼリー					ゼリー	
	ごはん 牛乳		飲用牛乳			こめ	
	さばのみそ煮	さば みそ					
	高野豆腐のいり煮	とりこ こうやどうふ		にんじん さやいんげん	こんにやく ごぼう	じゃがいも さとう	
12水	ほうれん草のごまあえ 【乳酸菌クリームデザート】		ほうれんそう	もやし		さとう	ごま
			にゅうさんきんクリームデザート				
	りんごパン 牛乳		飲用牛乳			りんごパン	
	ハンバーグのトマトソースかけ	ぶたにく とりこ		トマト	たまねぎ 	さとう	こめあぶら
13木	かぶのクリームスープ	ベーコン	ぎゅうにく だっしふんにゅう	にんじん パセリ	たまねぎ かぶ 	じゃがいも	ベシヤメルソース
	キャベツのレモンあえ			にんじん	キャベツ レモンかじゅう	さとう	
	ごはん 牛乳		飲用牛乳			こめ	
	鶏肉とレバーのアーモンドがらめ	とりレバー とりこ			しょうが	でんぶん さとう	こめあぶら アーモンド
14金	◆冬野菜のしょうが煮 かりがね小学校6年生 杉浦 康祐さんの 我が家のじまん料理です	ぶたにく あわせみそ		にんじん ねぎ	はくさい だいこん しょうが	さといも	
	バナナムース					バナナムース	
	ごはん 牛乳		飲用牛乳			こめ	
	牛肉と大根のカレー	ぎゅうにく だいこん		にんじん	だいこん たまねぎ しょうが にんにく		カレールウ
17月	ほうれん草入りオムレツ	たまご		ほうれんそう			
	じゃが芋と枝豆のサラダ				えだまめ とうもろこし	じゃがいも	ドレッシング
	ごはん 牛乳		飲用牛乳			こめ	
	肉団子のケチャップ煮(2個)	とりこ		トマト	たまねぎ にんにく しょうが		
17月	たっぷり野菜の中華煮	ぶたにく かまぼこ		チンゲンサイ にんじん	えのきたけ ほししいたけ はくさい たまねぎ	さとう でんぶん	
	切り干しで中華サラダ				きり干しだいこん きゅうり	さとう	ごま ごまあぶら
	【メープルマフィン】					メープルマフィン	
献立表の見方		[] : 卓上物 【 】 : 業者配送 太字 : 新献立 ◆ : 我が家のじまん料理					

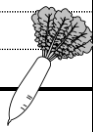
材料は、すべてを記載しているものではありません。アレルギー物質については、アレルギー関連書類で確認してください。

食材については細心の注意を払って、安全確保に努めています。材料などの入荷状況により献立を変更することがあります。

献立表および食材の産地は、刈谷市のホームページに掲載しています。

《給食で使用する魚は、できるかぎり骨が気にならないものを使用していますが骨が残っていることがあります》

形態食

18 火	ごはん えびカツ ぐる煮（高知県） 干草あえ プチももゼリー	牛乳 	えび たら なまあげ	飲用牛乳 にんじん ほうれんそう にんじん	 にんじん もやし	たまねぎ だいこん こんにやく ごぼう さとう さとう ゼリー	こめ パンこ こむぎこ さといも さとう さとう ごまあぶら	
	19 水	豆乳ちゃんぽん （ラーメン・スープ） 春巻き ひじきサラダ ココア牛乳の素	牛乳 	ぶたにく かまぼこ とうにゅう ひじき	飲用牛乳 	チンゲンサイ にんじん にんじん にら えだまめ とうもろこし	キャベツ たまねぎ しょうが にんにく キャベツ もやし エリンギ さとう ココアぎゅうにゅうのもと	ラーメン でんぶん はるまきのかわ ドレッシング
	20 木	ごはん 五目厚焼き卵 みそおでん 小松菜のおかかあえ	牛乳 	ぶたにく とりにく たまご あげボール ちくわ なまあげ まめみそ かつおぶし	飲用牛乳 	ほうれんそう にんじん にんじん こまつな にんじん	れんこん こんにやく だいこん はくさい	こめ さとう さとう
	21 金	ごはん ビーンズマーボー 焼きぎょうざ（2個） 大根ときゅうりのナムル	牛乳 	ぶたにく だいず とうふ まめみそ とりにく ぶたにく	飲用牛乳 	にんじん ねぎ にら 	たまねぎ しょうが にんにく キャベツ たまねぎ だいこん きゅうり しょうが	こめ さとう でんぶん ぎょうざのかわ ごまあぶら
	25 火	刈谷東中学校 リクエスト献立 ごはん いかフライのレモン煮 豚汁 海そうサラダ	牛乳 	いか ぶたにく とうふ まめみそ	飲用牛乳 わかめ	 にんじん ねぎ キャベツ とうもろこし	レモンかじゅう こんにやく ごぼう だいこん キャベツ さとう	こめ パンこ こむぎこ さとう じゃがいも
26 水	愛知のツイストパン 白身魚の香草焼き 有機ブロッコリーと白いんげん豆のポタージュ フルーツのアセロラゼリーあえ	牛乳 	ホキ ベーコン	飲用牛乳 ぎゅうにゅう なまクリーム	 バジル  にんじん ブロッコリー	たまねぎ おうとう	あいちのツイストパン しろいんげんまめ じゃがいも アセロラゼリー	
27 木	ごはん いわしの梅煮 豆腐と野菜のみそ汁 白菜のごま酢あえ	牛乳 	いわし とうふ あわせみそ	飲用牛乳 にんじん こまつな ねぎ にんじん	 だいこん はくさい	こめ さとう	ごま	
28 金	ごはん 鶏肉と里芋の煮つけ かつおのおかか煮 キャベツのツナあえ	牛乳 	とりにく かつお かつおぶし まぐろあぶらづけ	飲用牛乳 	さやいんげん にんじん きゅうり キャベツ	こめ こんにやく ごぼう れんこん しょうが	なまふ さといも さとう ドレッシング	

愛知県産の食材
（今月の予定）

主食（こめ（刈谷市産）こむぎ） 牛乳 牛乳 牛乳 牛乳 牛乳 牛乳 牛乳 牛乳
だいこん はくさい とりこ ぶたにく ぎゅうにゅう れんこん まめみそ とうにゅう ぎりぼしだいこん ほししいたけ

日本全国味めぐり

今月の味めぐりは
「高知県」です。

ぐる煮

「ぐる煮」は、大根、にんじん、里芋といった冬の根菜を中心
に使った煮物のことです。「ぐる」とは土佐の方言で「仲間・み
んな」といった意味があり、いろいろな食材と一緒に煮ること
からこの名前が付いたと言われています。現代より食材調達
が大変だった時代に、あり合わせの野菜を使って「ぐる煮」を
大量に作り、温め直しながらかけていました。現在では、さま
ざまな材料が使われています。

おすすめ

食まる5人がそろって
朝食の組み合わせ



エグトースト

かぶのクリームスープ

2月12日

※日には

給食での実施日

セとか

2月13日

※日には

給食での実施日

かぶのクリームスープは、野菜をたくさん入れることで栄養
たっぷりのスープになります。また、牛乳を加えることで、た
んぱく質とカルシウムをとることができます。