

2026年2月 献立表

日付		材料名	おやつ
2月	かじきの煮つけ チンゲン菜のとろみ炒め みそ汁 ごはん	かじき、しょうが、しょうゆ、酒、砂糖、/チンゲンサイ、にんじん、えのきたけ、油、中華だしの素、塩、片栗粉、/さといも、たまねぎ、わかめ、油揚げ、みそ、こんぶ、煮干し、/米、胚芽米、/煮干し、/牛乳、/ぶどうジュース、グラニュー糖、ゼラチン	いりこ 牛乳 ぶどうゼリー おにぎり
3火	鬼豆ライス ひじき煮 すまし汁 くだもの	米、胚芽米、大豆、豚ひき肉、たまねぎ、にんじん、レーズン、にんにく、油、ケチャップ、カレー粉、塩、米粉、きゅうり、/ひじき、油、しょうゆ、みりん、砂糖、さつまいも、/はくさい、えのきたけ、ねぎ、しょうゆ、塩、こんぶ、煮干し、/煮干し、/米、胚芽米、のり、かんぴょう、酒、本みりん、砂糖、しょうゆ	いりこ かんぴょう巻きせんべい
4水	豚肉とキャベツのみそ炒め 大根の甘酢漬け じゃがいもののスープ ごはん	豚肉、しょうが、にんにく、酒、キャベツ、たまねぎ、にんじん、ねぎ、油、みそ、しょうゆ、塩、/だいこん、きゅうり、酢、砂糖、/じゃがいも、えのきたけ、わかめ、中華だしの素、塩、こんぶ、煮干し、/米、胚芽米、/煮干し、/牛乳、/ホットケーキミックス、牛乳、卵	いりこ 牛乳 ホットケーキ おにぎり
5木	さけの塩焼き きんぴらごぼう さつま汁（鹿児島県） ごはん、くだもの	さけ、塩、/ごぼう、にんじん、ごま油、しょうゆ、砂糖、ごま、/鶏肉、さつまいも、はくさい、だいこん、にんじん、ごぼう、しめじ、油揚げ、ねぎ、みそ、こんぶ、煮干し、/米、胚芽米、/煮干し、/マカロニ、きな粉、砂糖、塩	いりこ マカロニきな粉 おかし おにぎり
6金	れんこんバーグ 蒸し野菜のサラダ コーンスープ ごはん	豚ひき肉、牛ひき肉、れんこん、たまねぎ、塩、片栗粉、油、/プロッコリー、キャベツ、にんじん、砂糖、塩、油、レモン、/だいこん、たまねぎ、洋風だしの素、クリームコーン、牛乳、塩、片栗粉、こんぶ、煮干し、/米、胚芽米、/煮干し、/牛乳、/食パン、バター、砂糖、小麦粉	いりこ 牛乳 メロンパン風トースト おかし
7土	だいこんのそぼろ丼 すまし汁 くだもの	米、胚芽米、だいこん、にんじん、豚ひき肉、たまねぎ、ねぎ、しょうが、にんにく、油、中華だしの素、みそ、しょうゆ、酒、片栗粉、/豆腐、こまつな、油揚げ、わかめ、しょうゆ、塩、こんぶ、煮干し、/煮干し	いりこ ビスケット
9月	焼きうどん ゆでプロッコリー みそ汁 わかめおにぎり、くだもの	うどん、豚肉、キャベツ、たまねぎ、にんじん、油、塩、しょうゆ、みりん、かつお節、/プロッコリー、/豆腐、ねぎ、油揚げ、わかめ、みそ、こんぶ、煮干し、/米、胚芽米、炊き込みわかめ、/煮干し、/牛乳、/ぶどうジュース、グラニュー糖、ゼラチン	いりこ 牛乳 ぶどうゼリー おにぎり
10火	かじきの煮つけ チンゲン菜のとろみ炒め みそ汁 ごはん	かじき、しょうが、しょうゆ、酒、砂糖、/チンゲンサイ、にんじん、えのきたけ、油、中華だしの素、塩、片栗粉、/さといも、たまねぎ、わかめ、油揚げ、みそ、こんぶ、煮干し、/米、胚芽米、/煮干し、/黒砂糖、牛乳、小麦粉、ベーキングパウダー	いりこ ちんぴん おにぎり
12木	豚肉とキャベツのみそ炒め 大根の甘酢漬け じゃがいもののスープ ごはん	豚肉、しょうが、にんにく、酒、キャベツ、たまねぎ、にんじん、ねぎ、油、みそ、しょうゆ、塩、/だいこん、きゅうり、酢、砂糖、/じゃがいも、えのきたけ、わかめ、中華だしの素、塩、こんぶ、煮干し、/米、胚芽米、/煮干し、/卵、和三盆糖、油、ヨーグルト、小麦粉、ベーキングパウダー	いりこ パウンドケーキ おかし おにぎり
13金	さけの塩焼き きんぴらごぼう さつま汁（鹿児島県） ごはん、くだもの	さけ、塩、/ごぼう、にんじん、ごま油、しょうゆ、砂糖、ごま、/鶏肉、さつまいも、はくさい、だいこん、にんじん、ごぼう、しめじ、油揚げ、ねぎ、みそ、こんぶ、煮干し、/米、胚芽米、/煮干し、/牛乳、/食パン、油、ケチャップ、ソース	いりこ 牛乳 カリカリスティックパン
14土	だいこんのそぼろ丼 すまし汁	米、胚芽米、だいこん、にんじん、豚ひき肉、たまねぎ、ねぎ、しょうが、にんにく、油、中華だしの素、みそ、しょうゆ、酒、片栗粉、/豆腐、こまつな、油揚げ、わかめ、しょうゆ、塩、こんぶ、煮干し、/煮干し	いりこ ビスケット
16月	カレーライス キャベツのベーコンドレッシング	米、胚芽米、豚肉、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、だいこん、油、カレールウ、/キャベツ、こまつな、ベーコン、酢、油、砂糖、しょうゆ、/煮干し、/牛乳、/マカロニ、きな粉、砂糖、塩	いりこ 牛乳 マカロニきな粉 おにぎり
17火	さわらと白菜の重ね蒸し にんじんとみかんのサラダ みそ汁 ごはん、くだもの	さわら、しょうが、酒、塩、はくさい、コーン、しょうゆ、みりん、片栗粉、/にんじん、みかん、/さつまいも、たまねぎ、えのきたけ、わかめ、みそ、こんぶ、煮干し、/米、胚芽米、/煮干し、/小麦粉、小麦粉、ごま、和三盆糖、塩、油、牛乳	いりこ 黒ゴマスティック おにぎり
18水	れんこんバーグ 蒸し野菜のサラダ コーンスープ ごはん	豚ひき肉、れんこん、たまねぎ、塩、片栗粉、油、/プロッコリー、キャベツ、にんじん、砂糖、塩、油、レモン、/だいこん、たまねぎ、洋風だしの素、クリームコーン、牛乳、塩、片栗粉、こんぶ、煮干し、/米、胚芽米、/煮干し、/牛乳、/チーズ、小麦粉、砂糖、ベーキングパウダー、卵、牛乳、バター	いりこ 牛乳 チーズドッグ おにぎり

2026年2月 献立表

日付		材料名	おやつ
19 木	さばのトマト煮 プロッコリーの和え物 すまし汁 ごはん、くだもの	さば、酒、塩、片栗粉、油、たまねぎ、にんにく、油、ホールトマト、砂糖、塩、／プロッコリー、にんじん、かつお節、しょうゆ、／はくさい、えのきだけ、ねぎ、油揚げ、しょうゆ、塩、こんぶ、煮干し、／米、胚芽米、／煮干し、／みかんジュース、ゼラチン、砂糖	いりこ みかんゼリー おかし おにぎり
20 金	三色そぼろ丼 ベイクドじゃが みそ汁 ごはん	米、胚芽米、凍り豆腐、鶏ひき肉、しょうが、しょうゆ、酒、砂糖、片栗粉、にんじん、ほうれんそう、ごま油、／じゃがいも、油、塩、パセリ粉、／キャベツ、かぼちゃ、たまねぎ、わかめ、みそ、こんぶ、煮干し、／米、胚芽米、／煮干し、／牛乳、／食パン、バター、砂糖	いりこ 牛乳 シュガーバター ステック
21 土	焼きそば みそ汁 くだもの	煮干し、／しょうゆせんべい、／焼きそばめん、豚肉、酒、もやし、キャベツ、にんじん、たまねぎ、油、ソース、あおのり、／たまねぎ、にんじん、わかめ、だし汁、みそ、こんぶ、煮干し、／りんご、／麦茶、／煮干し、／クラッカー、	いりこ クラッカー
24 火	カレーライス キャベツのベーコンドレッシング	米、胚芽米、豚肉、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、だいこん、油、カレールウ、／キャベツ、こまつな、ペーコン、酢、油、砂糖、しょうゆ、／煮干し、／小麦粉、小麦粉、ごま、和三盆糖、塩、油、牛乳	いりこ 黒ゴマスティック おにぎり
25 水	さわらと白菜の重ね蒸し にんじんとみかんのサラダ みそ汁 ごはん、くだもの	さわら、しょうが、酒、塩、はくさい、コーン、しょうゆ、みりん、片栗粉、／にんじん、みかん、／さつまいも、たまねぎ、えのきだけ、わかめ、みそ、こんぶ、煮干し、／米、胚芽米、／煮干し、／牛乳、／チーズ、小麦粉、砂糖、ベーキングパウダー、卵、牛乳、バター	いりこ 牛乳 チーズドッグ おにぎり
26 木	【餃子づくり体験】 揚げ餃子 ほうれんそうのナムル かぶのスープ ごはん	豚ひき肉、切り干したいこん、はくさい、たまねぎ、にんじん、ぎょうざの皮、ごま油、米こうじ、塩、しょうゆ、みそ、酒、片栗粉、油、／ほうれんそう、もやし、にんじん、ごま油、塩、ごま、／かぶ、コーン、わかめ、中華だしの素、塩、こんぶ、煮干し、／米、胚芽米、／煮干し、／卵、和三盆糖、油、ヨーグルト、小麦粉、ベーキングパウダー	いりこ パウンドケーキ おかし おにぎり
27 金	さばのトマト煮 プロッコリーの和え物 すまし汁 ごはん、くだもの	さば、酒、塩、片栗粉、油、たまねぎ、にんにく、油、ホールトマト、砂糖、塩、こしょう、／プロッコリー、にんじん、かつお節、しょうゆ、／はくさい、えのきだけ、ねぎ、油揚げ、しょうゆ、塩、こんぶ、煮干し、／米、胚芽米、／煮干し、／牛乳、／ヨーグルト	いりこ、牛乳 ヨーグルト おにぎり おかし
28 土	焼きそば みそ汁	焼きそばめん、豚肉、酒、もやし、キャベツ、にんじん、たまねぎ、油、ソース、あおのり、／たまねぎ、にんじん、わかめ、みそ、こんぶ、煮干し、／煮干し	いりこ クラッcker

※食材の都合により、献立が変更になる場合があります。

※鹿児島県の郷土料理「さつま汁」（19日＆27日の給食）

「さつま汁」とは、鶏肉を使った具だくさんな味噌汁のこと。

昔は、祝いの席など特別な日に鶏をしめてつくられることが多かったようです。

現在は特に決まった時期ではなく、具だくさんで体が温まるところから寒い冬によく食べられているようです。

鹿児島県では、江戸時代から薩摩武士たちが土風高揚のため鶏肉を行っていた記録があり、現在に至るまで鶏の飼育が盛んです。

古くから鶏は鹿児島県において自給の食料として根づいていたことから、「さつま汁」のほかにも、「鶏刺し」や「鶏飯」、

「煮込み料理」、「やきとり」など、さまざまな鶏料理が親しまれています。