

2月のこんたて



大泉中学校

令和7年

2月献立表

大泉中学校

実施日 日曜	献立名	赤の食品	黄色の食品	緑の食品	栄養量			
		血や肉、骨や歯になる	体を動かす熱や力になる	体の調子を整える	kcal (%)	たんぱく質 (%)	脂質 (%)	塩分 (g)
3月	【節分献立】まめわかごはん牛乳豚ばら大根の肉味噌炒めいわしのつみれ汁	黄だいす 炊き込みわかめの素飲用牛乳（200ml）豚バラ肉赤みそ 冷凍すりみいわし 白みそ 鶏卵	精白米 米サラダ油 三温糖ごま油 でん粉 さといも	しょうが 干しいたけ にんじん たまねぎ たいこん キャベツ 青ビーマン こぼう しょうが こまつな	742	15.1	32.9	3.9
4火	タンドリーチキンカレー 牛乳かりかりじゃこサラダ いちご	鶏もも肉 ヨーグルト（全脂無糖） 調理用牛乳 飲用牛乳（200ml） ちりめんじゅう	精白米 米サラダ油 ジャガイモ 薄力粉 有塩バター 上白糖 ごま油	にんにく しょうが たまねぎ にんじん キャベツ きゅうり いちご	764	14.2	31.7	3.2
5水	ごはん 牛乳 さわらの西京焼き野菜のごまあえ 肉豆腐	飲用牛乳（200ml） さわら 西京みそ 油揚げ 豚肩肉 焼き豆腐	精白米 上白糖 白ごま 米サラダ油 つきこんにやく ジャガイモ 三温糖	にんにく しょうが はくさい こまつな にんじん たまねぎ ぶなしめじ 根深ねぎ	838	19.1	27.5	3.2
6木	スパゲティミートソース 牛乳イタリアンサラダ	豚ひき肉 クリーム ハルメメンチーズ 飲用牛乳（200ml） サラダチーズ	米サラダ油 スパゲティハーフ（卵なし） 上白糖 オリーブ油	パセリ にんにく しょうが たまねぎ にんじん マッシュルーム トマトピューレー きゅうり 赤ビーマン 黄ビーマン キャベツ	739	17.1	32.2	4.1
7金	【練馬長ねぎ一斎給食日】鶏ねぎごぼう丼 牛乳 五目丼汁 でこほん	鶏むね肉 飲用牛乳（200ml） 鶏もも肉 油揚げ 黄だいす 白みそ 赤みそ	精白米 でん粉 薄力粉 握け油 三温糖 つきこんにやく ジャガイモ	しょうが ごぼう たまねぎ にんじん たいこん 根深ねぎ テコボン	795	19.5	23.4	3.0
10月	【私立入試日】きびごはん牛乳 握げ春巻き 中華和え 酸辣湯	飲用牛乳（200ml） 豚ひき肉 鶏むね肉 木綿豆腐 鶏卵	精白米 きび 米サラダ油 普通はるさめ ごま油 でん粉 春巻きの皮 握け油 白ごま	にんにく しょうが 干しいたけ だけのこ水煮 にんじん キャベツ 緑豆もやし こまつな ほうれんそう	736	15.7	32.3	2.5
12水	フレンチトースト 牛乳 ハニーサラダ 春野菜の米粉チャウダー	調理用牛乳 冷感液卵（殺菌） 飲用牛乳（200ml） ベーコン 鶏もも肉 クリーム	食パン 有塩バター 上白糖 握け油 ジャガイモ はちみつ 米サラダ油 米粉	きゅうり にんじん キャベツ にんにく たまねぎ かぶ コーン缶 こまつな	775	14.0	42.0	3.5
13木	メキシカンライス 牛乳 鶏肉のBBQソース 茄子でブロッコリー ABCスープ	豚ひき肉 飲用牛乳（200ml） 鶏もも肉	精白米 有塩バター 米サラダ油 三温糖 ジャガイモ ABCマカロニ（卵なし）	たまねぎ にんじん コーン しょうが 根深ねぎ にんにく りんご ブロッコリー マッシュルーム キャベツ パセリ	767	17.9	33.0	3.8
14金	ごはん 牛乳 酢豚 具だくさん春雨スープ	飲用牛乳（200ml） 豚肩肉 鶏むね肉 木綿豆腐	精白米 でん粉 握け油 ジャガイモ 米サラダ油 三温糖 ごま油 普通はるさめ 白ごま	しょうが にんじん たまねぎ だけのこ水煮 青ビーマン 干しいたけ バイン缶 キャベツ 緑豆もやし 干しいたけ 根深ねぎ にら	836	14.0	29.4	2.6
17月	黒砂糖パン 牛乳 ポテトグラタン ミネストローネ・キャベツ	飲用牛乳（200ml） 鶏もも肉 調理用牛乳 むきえび ピザチーズ ベーコン いんげんまめ	黒砂糖パン 米サラダ油 ジャガイモ 有塩バター 薄力粉 パン粉（大豆なし）	たまねぎ マッシュルーム パセリ にんにく にんじん セロリー キャベツ トマト缶	739	15.8	36.5	4.2
18火	きびご飯 牛乳 すき焼き煮 大豆と小魚（かえりじゃこ）の揚げ煮 つぶつみみかんゼリー	飲用牛乳（200ml） 和牛肉 焼き豆腐 黄だいす かえり煮干 粉寒天	精白米 きび 米サラダ油 つきこんにやく 三温糖 握け油 でん粉 さまいも 上白糖	にんじん ぶなしめじ じはくさい 根深ねぎ みかん果実飲料 みかん缶	888	15.8	28.0	2.3
19水	【小中連携献立日】チャップチエット牛乳 ローベンタン カフェオレゼリー（クリームのせ）	豚ひき肉 飲用牛乳（200ml） 豚肩肉 アガー 調理用牛乳 ホイップクリーム	精白米 米サラダ油 上白糖 普通はるさめ 三温糖 でん粉 ごま油	しょうが にんにく にんじん だけのこ水煮 根深ねぎ たまねぎ 干しいたけ はくさい 根深ねぎ チンケンサイ	737	14.5	33.5	3.8
20木	【受験応援献立】ポークカレーライス米粉使用 牛乳 カツカレーのカツ ぞくせきつけいい予感（りょかん）	豚肩肉 レンズまめ 豚ヒレ肉 飲用牛乳（200ml） 鶏卵	精白米 米サラダ油 ジャガイモ 米粉 ざらめ糖 薄力粉 白ごま パン粉（大豆なし） 握け油	しょうが にんにく にんじん たまねぎ りんご キャベツ きゅうり いよかん	876	13.8	28.4	2.7
21金	【都立第一次入試日】高菜チャーハン 牛乳 鶏の唐揚げ（卵なし） えのきとわかめのスープ	豚ひき肉 鶏卵 飲用牛乳（200ml） 鶏もも肉 豚肩肉 木綿豆腐 カットわかめ	精白米 ごま油 米サラダ油 でん粉 握け油	しょうが たかな漬 ににく えのきだけ たまねぎ にんじん こまつな	802	15.9	36.2	3.0
25火	ごはん 牛乳 手作りぶりかけ キャベツのあっさり和え 生揚げと野菜のうま煮	飲用牛乳（200ml） 糸割り あおのり ちりめんじゃこ 鶏もも肉 黄だいす 生揚げ	精白米 白ごま 三温糖 米サラダ油 ジャガイモ 上白糖	キャベツ こまつな にんじん たまねぎ ぶなしめじ しょうが 干しいたけ だけのこ水煮 たいこん 冷凍さやいんげん	764	16.9	28.0	2.5
26水	【10組スキー移動教室】ごはん 牛乳 和風塩麹ハンバーグ ぼうれん草としめじのソテー 野菜どわかめのみぞ汁	飲用牛乳（200ml） 豚ひき肉 鶏ひき肉 押し豆腐 ベーコン カットわかめ 白みそ 赤みそ	精白米 パン粉（大豆なし） でん粉 上白糖 米サラダ油 有塩バター ジャガイモ	だけのこ水煮 たまねぎ ぶなしめじ にんじん ぼうれんそう たいこん	735	16.2	27.1	3.6
27木	【10組スキー移動教室】五目肉うどん 牛乳 りんごとさつまいも煮	豚バラ肉 豚もも肉 油揚げ 飲用牛乳（200ml）	冷凍うどん 米サラダ油 さつまいも 三温糖	にんじん たまねぎ ぶなしめじ たいこん 根深ねぎ こまつな りんご みかん果実飲料	724	15.6	26.2	2.0
28金	【10組スキー移動教室】八宝おこわ 牛乳 粟米湯（スミータン） おかしなおかしな生卵	豚肩肉 うずら卵水煮 しばえび 飲用牛乳（200ml） 木綿豆腐 鶏卵 粉寒天	精白米 もち米 米サラダ油 ごま油 でん粉 上白糖	にんじん だけのこ水煮 干しいたけ グリンピース たまねぎ クリームコーン缶 こまつな りんごジュース 黄桃缶	755	16.0	25.3	2.7

※ 食材料購入の都合により献立を変更する場合がありますので、ご了承ください。 ※給食回数18回

月	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (%)	脂質 (%)	食塩相当量 (g)	カルシウム (mg)	マグネシウム (mg)	鉄 (mg)	ビタミンA (μgRAE)	ビタミンB1 (mg)	ビタミンB2 (mg)	ビタミンC (mg)	食物繊維 (g)
平均値	778	15.9	30.7	3.1	375	110	2.9	253	0.37	0.51	23	7.3

※日本食品標準成分表が改訂され2020年版（8訂）になりました。2020年版では、エネルギーの計算方法が改訂されたため、エネルギー量が今までより低く算出されます。

学校給食実施基準は食品成分表2015年版（7訂）を基に作成されているため、改訂されるまで摂取栄養価のみ記載します。