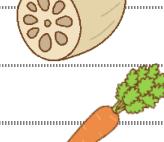
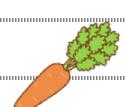


令和7年度2月分 学校給食予定献立表

碧南市第2学校給食センター

| 日曜 | 献立名  こんだて めい |  |  体をつくるもとになる食品 1群 魚・肉・卵 大豆製品 2群 牛乳・乳製品 小魚・海そう |  体の調子を整える食品 3群 緑黄色野菜 4群 その他の野菜・果物・きのこ |  エネルギーのもとになる食品 5群 米・パン・めん いも・砂糖 6群 油・種実 | エネルギー kcal 中学校 小学校 | |
|-----|---|---|---|--|---|--------------------------|------------|
| | | | | | | | |
| | | | | | | | |
| 2月 | ご飯 牛乳 厚焼き卵 みそ煮 野菜の塩こうじ炒め | ぎゅうにゅう たまご みそ ツナ | | | ごめ さとう じやがいも さとう あぶら | 799 623 623 799 | |
| 3火 | いわしのかば焼き キャベツの梅塩昆布あえ 『節分すまし汁』  | | ぎゅうにゅう | | ごめ | 772 | |
| | | | いわし | | さとう でんぶん あぶら | 616 | |
| | | | かつおぶし | こんぶ | キャベツ きゅうり うめ | | |
| | | | とりにく かまぼこ | こまつな にんじん | だいこん たまねぎ | | |
| 4水 | ご飯 牛乳 ちゃんこ煮 『れんこんの生姜風味炒め』 碧南にんじんかき揚げ  | | ぎゅうにゅう | | ごめ | 847 | |
| | | | とりにく とうふ | にんじん にら | たまねぎ はくさい ごぼう れんこん もやし えだまめ しょうが | でんぶん さとう あぶら | 656 656 |
| | | | ベーコン | にんじん | こむぎこ | ごま あぶら | |
| | | | | | | | |
| 5木 | クロロールパン ポークピーンズ シーフードソテー フルーツポンチ | | ぎゅうにゅう | | パン | 801 | |
| | | | ぶたにく だいす | にんじん いんげん | たまねぎ | じやがいも さとう | 588 |
| | | | ツナ えび いか あさり | きピーマン | キャベツ | あぶら | |
| | | | | | みかん もも パインアップル | | |
| 6金 | ご飯 牛乳 シューマイ (2個) 豆腐の中華風煮 『切り大根のナムル』 | | ぎゅうにゅう | | ごめ | 840 | |
| | | | ぶたにく | | たまねぎ | パンこ しゅうまい のかわ | 628 |
| | | | ぶたにく とうふ | にんじん いんげん | たまねぎ にんにく きくらげ | さとう でんぶん あぶら | |
| | | | ツナ | こまつな にんじん | きりほしだいこん | さとう ごまあぶら ごま | |
| 9月 | ご飯 牛乳 肉丼 おからコロッケ ひじきと野菜のあえもの | | ぎゅうにゅう | | ごめ | 860 | |
| | | | ぶたにく なまあげ | にんじん いんげん | こんにゃく キャベツ たまねぎ たけのこ ほししいたけ | さとう | 678 |
| | | | おから | | たまねぎ | じやがいも こめこ あぶら | |
| | | | ハム | ひじき | チンゲンサイ にんじん | さとう | |
| 10火 | むぎご飯 牛乳 根菜カレー ウインナー かい海そうサラダ 青じそドレッシング | | ぎゅうにゅう | | ごめ おおむぎ | 750 | |
| | | | ぶたにく | にんじん いんげん | たまねぎ れんこん | じやがいも | 600 |
| | | | とりにく | | | さとう あぶら | |
| | | | わかめ いとかんてん さくらそう | | きゅうり とうもろこし | | |
| 12木 | ちゅうか 中華めん 牛乳 とんこつラーメンのスープ エビカツ みずな 水菜の中華サラダ  | | ぎゅうにゅう | | ちゅうかめん | 765 | |
| | | | ぶたにく | にんじん はねぎ | メンマ キャベツ もやし きくらげ しょうが | | 612 |
| | | | えび | | | でんぶん パンこ あぶら | |
| | | | ちくわ | みずな きピーマン | だいこん きゅうり にんにく | さとう | |
| 13金 | ご飯 牛乳 野菜はんぺん とりにく なまあげ じゃがいものしゃきしゃき炒め | | ぎゅうにゅう | | ごめ | 775 | |
| | | | やさいはんぺん | | | | 604 |
| | | | とりにく なまあげ | にんじん | こんにゃく たまねぎ だいこん れんこん | さとう | |
| | | | ベーコン | あかピーマン | しょうが | じやがいも さとう あぶら | |
| 16月 | ご飯 牛乳 さわらのさっぱりソース タッカルビ わかめスープ | | ぎゅうにゅう | | ごめ | 796 | |
| | | | さわら | | さとう | 624 | |
| | | | とりにく | にんじん | キャベツ にんにく しょうが | さとう でんぶん ごまあぶら | |
| | | | ベーコン | わかめ | えのきたけ たけのこ たまねぎ | | |
| 17火 | ご飯 牛乳 ハンバーグのきのこあんかけ 高野豆腐の煮物 にんじんのカレー炒め  | | ぎゅうにゅう | | ごめ | 838 | |
| | | | とりにく ぶたにく | | たまねぎ しめじ | さとう でんぶん | 653 |
| | | | こうやどうふ ぶたにく | にんじん いんげん | たまねぎ ほししいたけ | じやがいも さとう あぶら | |
| | | | ツナ | こまつな にんじん | ごぼう | さとう あぶら | |

令和7年度2月分 学校給食予定献立表

碧南市第2学校給食センター

| 日曜 | 献立名 | 赤 体をつくるもとになる食品 | 緑 体の調子を整える食品 | | 黄 エネルギーのもとになる食品 | | エネルギー kcal 中学校 小学校 |
|---------|---|--|---|--|---|--|-----------------------------|
| | | | 1群 魚・肉・卵 大豆製品 | 2群 牛乳・乳製品 小魚・海そう | 3群 緑黄色野菜 | 4群 その他の野菜・果物・きのこ | |
| 18 水 | わかめご飯 牛乳 チキンカツ 花野菜サラダ ほうれんそうのすまし汁 和風ドレッシング | ぎゅうにゅう わかめ とりにく ハム かまぼこ | ぎゅうにゅう わかれ フロックコリー にんじん ほうれんそ う | | | ごめ パンこ こむぎこ あぶら じゃがいも さとう ドレッシング | 782 653 |
| 19 木 | サンドイッチパンズパン みそかつ 大根のポトフ 野菜ソテー 【中】ココア牛乳の素 | ぎゅうにゅう ぶたにく みそ ウインナー ツナ | ぎゅうにゅう にんじん チンゲンサイ きピー マン | しようが だいこん たまねぎ キャベツ に んにく キャベツ | | パン パンこ さとう あぶら ごま あぶら ココアぎゅうにゅうのもと | 874 659 |
| 20 金 | ご飯 牛乳 『わかさぎの南蛮漬け』 生揚げの五目煮 おかかええ | ぎゅうにゅう わかさぎ ぶたにく ちくわ あつあげ とりにく かつお ぶし | ぎゅうにゅう にんじん いんげん こまつな | たまねぎ だいこん たまねぎ ほししいたけ キャベツ | ごめ でんぶん さとう あぶら さとう | 805 637 | |
| 24 火 | ご飯 牛乳 白ごまつくね(2個) じゃがいものそぼろ煮 ぶたにく 豚肉とキムチの卵炒め | ぎゅうにゅう とりにく だいす はんぺん ぶたにく たまご | ぎゅうにゅう にんじん いんげん こまつな | たまねぎ たまねぎ もやし キャベツ キムチ | ごめ パンこ さとう じやがいも さとう さとう でんぶん | 792 636 | |
| 25 水 | ご飯 牛乳 『いかフライの梅ソース』 こんにゃくソテー 白菜のみそ汁 | ぎゅうにゅう いか ペーパン なまあげ みそ | ぎゅうにゅう にんじん きピーマン こまつな | ねりうめ こんにゃく キャベツ しょうが はくさい たまねぎ ごぼう | ごめ パンこ こむぎこ あぶら さとう あぶら | 820 678 | |
| 26 木 | スライスパン 鮭のチーズパン粉焼き りばんマカロニサラダ コンソメスープ みかんジャム ノンエッグマヨネーズ | ぎゅうにゅう さけ ハム とりにく | ぎゅうにゅう チーズ きゅうり とうもろこし にんじん バセリ みかん | | パン パンこ オリーブあぶら マカロニ じやがいも さとう ノンエッグマヨ ネーズ | 787 642 | |
| 27 金 | ご飯 牛乳 レバーの揚げ煮 いかとチンゲンサイのいためもの トック | ぎゅうにゅう レバー とりにく いか ハム | ぎゅうにゅう にんにく しょうが チンゲンサイ キャベツ にんじん はねぎ | にんにく しょうが たまねぎ たまねぎ はくさい たけのこ たまねぎ はくさい きくらげ | ごめ でんぶん さとう さとう トック あぶら | 794 615 | |

※材料等の都合により、献立を変更する場合があります。(給食回数18回)

※愛知県産・碧南市産の食材は太字になっています。

※材料は、すべてを記載しているわけではありません。

※水産物(練り製品を含む)は、えび・かに・いかなどが混ざる可能性があります。

※アレルギー原因物質については、食物アレルギー詳細な献立表で確認してください。

※『 』は、かみかみメニューです。よくかんで食べましょう。



『節分』は季節を分ける日という意味があり、それぞれの季節の始まりである、立春・立夏・立秋・立冬の前の日のことをいいます。1年に4回ありますが、昔の人は、立春を1年の始まりと考えていたので、春の節分が特別な行事となり、今も残っています。



昔の人は、ちょうど節分のころ、寒くて体調を崩しやすくなるのは、病気や災いを起こす「鬼(悪いもの)」の仕業と考えていました。この鬼を追い払い幸福を招くための風習が、「鬼は外、福は内」の掛け声で行われる豆まきです。炒った大豆が「魔目(まめ)を射る」につながるという説や、「魔滅(まめ)」につながるといった説があるようです。

※「魔目」は鬼の目、「魔滅」は鬼を滅ぼすという意味です。

節分にまつわる食べ物

大豆

炒った大豆を【節分豆】や【福豆】として食べます。自分の年齢の数、または年齢の数+1個食べて、1年の幸福を願います。



いわし

ひいらぎの枝に、焼いたいわしの頭をつけて、ヤイカガシという魔除けを作ります。いわしのにおいを鬼がきらうので、魔除けになります。

