

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	5群 米・パン・めん いも・砂糖	6群 油・種実	
2月	ごはん 牛乳		ぎゅうにゅう			こめ		799
	厚焼き卵	たまご				さとう		623
	みそ煮	とりにく なまあげ みそ		にんじん はねぎ	だいこん たけのこ しめじ	じゃがいも さとう		
	野菜の塩こうじ炒め	ツナ		にんじん	キャベツ とうもろこし		あぶら	
節分献立 節分にちなんだ、節分豆や いわし、梅を使った献立です。								
3火	ごはん 牛乳		ぎゅうにゅう			こめ		772
	いわしのかば焼き	いわし				さとう でんぶん	あぶら	616
	キャベツの梅塩昆布あえ	かつおぶし	こんぶ		キャベツ きゅうり うめ			
	節分すまし汁 『節分豆』	とりにく かまぼこ だいず		こまつな にんじん	だいこん たまねぎ			
4水	ごはん 牛乳		ぎゅうにゅう			こめ		847
	ちゃんこ煮	とりにく とうふ		にんじん にら	たまねぎ はくさい ごぼう	でんぶん		656
	『れんこんの生姜風味炒め』	ベーコン			れんこん もやし えだまめ しょうが	さとう	あぶら	
	碧南にんじんかき揚げ			にんじん		こむぎこ	ごま あぶら	
5木	クロロールパン 牛乳		ぎゅうにゅう			パン		801
	ポークビーンズ	ぶたにく だいず		にんじん いんげん	たまねぎ	じゃがいも さとう		588
	シーフードソテー	ツナ えび いか あさり		きピーマン	キャベツ		あぶら	
	フルーツポンチ				みかん もも パインアップル			
6金	ごはん 牛乳		ぎゅうにゅう			こめ		840
	シューマイ（2個）	ぶたにく			たまねぎ	パンこ しゅうまいのかわ		628
	豆腐の中華風煮	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	
	『切りほしだいこん 切干大根のナムル』	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	ごはん 牛乳		ぎゅうにゅう			こめ		860
	肉丼	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 けのこ ほししいたけ	さとう		678
	おからコロッケ	おから			たまねぎ	じゃがいも こめこ	あぶら	
	ひじきと野菜のあえもの	ハム	ひじき	チンゲンサイ にんじん	とうもろこし	さとう		
10火	むぎ はん 麦ごはん 牛乳		ぎゅうにゅう			こめ おおむぎ		750
	根菜カレー	ぶたにく		にんじん いんげん	たまねぎ れんこん	じゃがいも		600
	ウインナー	とりにく				さとう	あぶら	
	海そうサラダ		わかめ ひとかんとん さくらそう		きゅうり とうもろこし			
12木	青じそドレッシング						ドレッシング	
	中華めん 牛乳		ぎゅうにゅう			ちゅうかめん		765
	とんこつラーメンのスープ	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
	エビカツ	えび				でんぶん パンこ	あぶら	
13金	みずな ちゅうか 水菜の中華サラダ	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		
	ごはん 牛乳		ぎゅうにゅう			こめ		775
	野菜はんぺん	やさいはんぺん						604
	鶏肉とにんじんこんにゃくの白しょうゆ煮	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		
16月	じゃがいものしゃきしゃき炒め	ベーコン		あかピーマン	しょうが	じゃがいも さとう	あぶら	
	ごはん 牛乳		ぎゅうにゅう			こめ		796
	さわらのさっぱりソース	さわら				さとう		624
	タッカルビ	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	
17火	わかめスープ	ベーコン	わかめ	にんじん	えのきたけ たけのこ たまねぎ			
	ハンバーグのきのこあんかけ	とりにく ぶたにく			たまねぎ しめじ	さとう でんぶん		653
	高野豆腐の煮物	こうや豆腐 ぶたにく		にんじん いんげん	たまねぎ ほししいたけ	じゃがいも さとう	あぶら	
	にんじんのカレー炒め	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		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	5群 米・パン・めん いも・砂糖	6群 油・種実	
18水	わかめごはん 牛乳		ぎゅうにゅう わかめ			こめ		782
	チキンカツ	とりにく				パンこ こむぎこ	あぶら	653
	花野菜サラダ	ハム		ブロッコリー	カリフラワー キャベツ とうもろこし			
	ほうれんそうのすまし汁	かまぼこ		にんじん ほうれんそう	しめじ たまねぎ	じゃがいも さとう		
	和風ドレッシング						ドレッシング	
19木	サンドイッチパンズパン 牛乳		ぎゅうにゅう			パン		874
	みそかつ	ぶたにく みそ			しょうが	パンこ さとう	あぶら ごま	659
	大根のポトフ	ウインナー		にんじん	だいこん たまねぎ キャベツ にんじん			
	野菜ソテー	ツナ		チンゲンサイ きピーマン	キャベツ		あぶら	
	【中】ココア牛乳の素					ココアぎゅうにゅうのもと		
20金	ごはん 牛乳		ぎゅうにゅう			こめ		805
	『わかさぎの南蛮漬け』 生揚げの五目煮	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	だいこん たまねぎ ほししいたけ	でんぶん さとう さとう でんぶん	あぶら	637
	おかかあえ			こまつな	キャベツ	さとう		
24火	ごはん 牛乳		ぎゅうにゅう			こめ		792
	白ごまつくね（2個）	とりにく			たまねぎ	パンこ さとう	ごま	636
	じゃがいものそぼろ煮 豚肉とキムチの卵炒め	だいず はんぺん ぶたにく たまご		にんじん いんげん	たまねぎ もやし キャベツ キムチ	じゃがいも さとう		
25水	ごはん 牛乳		ぎゅうにゅう			こめ		820
	『いかフライの梅ソース』	いか			ねりうめ	パンこ こむぎこ さとう	あぶら	678
	こんにゃくソテー 白菜のみそ汁	ベーコン なまあげ みそ		にんじん きピーマン	こんにゃく キャベツ しょうが	さとう	あぶら	
26木	スライスパン 牛乳		ぎゅうにゅう			パン		787
	鮭のチーズパン粉焼き	さけ	チーズ			パンこ	オリーブあぶら	642
	りぼんマカロニサラダ	ハム			きゅうり とうもろこし	マカロニ		
	コンソメスープ	とりにく		にんじん パセリ	たまねぎ	じゃがいも		
	みかんジャム				みかん	さとう		
27金	ノンエッグマヨネーズ						ノンエッグマヨネーズ	
	レバーの揚げ煮	レバー とりにく	ぎゅうにゅう		にんにく しょうが	こめ	でんぶん さとう あぶら	794 615
	いかとチンゲンサイのいためもの トック	いか ハム		チンゲンサイ にんじん はねぎ	キャベツ たけのこ きくらげ たまねぎ はくさい	さとう トック	あぶら	

※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。



1年の幸福を願う「節分」の行事



『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。



なぜ、節分に豆をまくの？

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。



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。いわしのおいを鬼がきらうので、魔除けになります。



ヤイカガシ