



# 令和8年2月献立予定表(A)

薩摩川内市立  
川内学校給食センター



献立は市のホームページでも確認できます。

日曜	こ  ん だ て 名			おもにエネルギー のもとになる食品	おもに体をつくる もとになる食品	おもに体の調子を 整えるもとになる食品	調味料など	えいようか		下線が引いてある食品の主な原材料 【特定原材料8品目(しょうゆ由来の小麦は除く)】
	主 食	牛乳	お  か  す					エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	
2月	①麦ごはん 	②牛乳	③鶏飯★ ④きびなごフライ ⑤ねったば	①こめ おおむぎ ④なたねあぶら ⑤ねったば	②ぎゅうにゅう ③ほぐしささみ きんしたまご ④きびなごフライ	③にんじん しいたけ ねぎ つぼづけ ゆず	③とりがらスープ うすくちしょうゆ みりん	641 760	26.4 31.2	下線(細字)の加工食品は、給食食材の原材料名【食物アレルギー対応】に掲載してあります。
3火	①米粉入りパン 	②牛乳	③小松菜のクリームスパゲッティ ④なつみかんサラダ	①こめこいりパン ③スパゲッティ とうにゅうマーガリン クリーム(植物性) ④かんきつドレッシング	②ぎゅうにゅう ③とりにく ベーコン とうにゅう かんてん	③にんじん たまねぎ しめじ こまつな にんにく ④なつみかん にんじん キャベツ きゅうり	③しろワイン とりがらスープ こめこホワイトルー コンソメ こしょう	652 814	22.1 26.7	ねったば さつまいも 砂糖 もち粉 大豆 加工でん粉 乳化剤 ほぐしささみ 鶏肉 マイタゲエキス たまねぎ 野菜エキス(にんじん) たまねぎ 白菜 セロリ 寒天 錦糸卵【卵】 鶏卵 砂糖 醸造酢 澱粉 植物油 デキストリン 加工澱粉 増粘多糖類 きびなごフライ【小麦】 きびなご パン粉 小麦粉 でん粉 植物油 大豆粉 砂糖 香辛料 炭酸カルシウム ビロリン酸第二鉄 増粘剤 乳化剤 つぼづけ 干し大根 砂糖 果糖ぶどう糖液糖 しょうゆ 醸造酢 香辛料 酒精 米ぬか アミノ酸 ソルビトール 甘草 ステビア ぐちなし色素 酸味料 クリーム(植物性) 大豆 かんきつドレッシング 醸造酢 食用植物油 糖類 魚醤 たまねぎ 発酵調味料 砂糖 梅肉 水あめ たん白加水分解物 ゆず皮 みかん果皮 酵母エキスパウダー みかん果汁 赤ピーマン 香料 こんぶエキス 増粘多糖類 ベーコン 豚も肉 大豆たん白 酵母エキス L-グルタミン酸Na リン酸塩 香辛料抽出物 カラギーナン 砂糖 節分豆 大豆 砂糖 鶏肉入り団子 鶏肉 たまねぎ 砂糖 発酵調味料 えんどう豆たん白 海藻ミネラル でん粉(タピオカ・馬鈴薯) オニオンパウダー ガーリック ペパー 酵母エキス 鉄含有酵母 香草焼きシーズニング コーングリッツ ガーリック でん粉 ホワイトペッパー パプリカ セージ バセリ レモンパウダー タラゴン ディルウィード 調味料 増粘剤 トレハロース ぬるチーズ【乳】 チーズ ショートニング 乳化剤 マルトデキストリン 加工デンプン 乳糖カルシウム 酢酸Na グリシン グリセリン脂肪酸エステル pH調整剤 鶏レバーの竜田揚げ 鶏肝 でん粉 なたね油 パーム油 しょうゆ 味噌 砂糖 しょうが 果糖ぶどう糖液糖 アミノ酸等 にんにく 醸造酢 酒精 増粘剤 お魚ふりかけ【小麦】 トロマイト 混合削り節粉末 砂糖 ごま しょうゆ みりん でん粉 鰹風味調味料 鰹削り節酵母エキス 乾燥マッシュポテト かぼちゃ粉末 還元水あめ 青のり 黒のり 鰹削り節昆布エキス アナトー色素 カラメル色素 ビタミンC 水あめ カロチン色素 チョコプリン グラニュー糖 粉あめ カカオマス ポリデキストロース 加工でん粉 ココアパウダー 果糖 増粘多糖類 香料 ビロリン酸第二鉄 照り焼きチキンパティ【小麦】 鶏肉 植物性たん白 たまねぎ 豚脂 パン粉 砂糖 魚醤 香辛料 ビロリン酸鉄 発酵調味料 ワイン しょうゆ チキンエキス 酒精 醸造酢 しょうが みりん カラメル色素 加工でん粉 キシタン なたね油 パーム油 さつまあげ【小麦】 タラ イトヨリ エソ 発酵調味料 でん粉(小麦・馬鈴薯) 砂糖 地酒 植物性たん白 ぶどう糖 植物油 アミノ酸
4水	①麦ごはん 	②牛乳	③さつまい ④いわしのかば焼き ⑤節分豆(小・中のみ)	①こめ おおむぎ ③じゃがいも ④でんぶん なたねあぶら さんおんとう ごま	②ぎゅうにゅう ③とりにく あつあげ こめみそ むぎみそ ④いわし ⑤せつぶんまめ	③こんにやく ごぼう だいこん にんじん ふかねぎ しょうが ④しょうが	③かつおぶし ④こいくちしょうゆ さけみりん	645 772	30.5 36.0	
5木	①黒糖パン 	②牛乳	③中華コーンスープ ④れんこんの中華いため	①コッペパン くろざとう ③でんぶん ごまあぶら ④さんおんとう ごまあぶら	②ぎゅうにゅう ③とりにく とうふ ④ぶたにく だいず かんてん	③にんじん たけのこ チンゲンサイ コーン きくらげ えのきたけ ④たまねぎ にんじん れんこん ビーマン にんにく しょうが	③とりがらスープ うすくちしょうゆ ちゅうかだし こしょう ④うすくちしょうゆ ちゅうかだし さけ こしょう オイスターソース	632 780	29.6 36.0	
6金	①麦ごはん 	②牛乳	③塩ちゃんこ ④手作りからあげ★	①こめ おおむぎ ④でんぶん なたねあぶら	②ぎゅうにゅう ③ぶたにく あぶらあげ とりにくいりだんご ④とりにく	③にんじん だいこん はくさい ふかねぎ こだいすもやし しめじ しょうが	③とりがらスープ とんこつスープ うすくちしょうゆ みりん ④こしょう うすくちしょうゆ	698 863	29.2 36.2	
9月	①コッペパン 	②牛乳	③ABCスープ★ ④牛肉のハニーマスタードソテー ⑤ぬるチーズ(中のみ)	①コッペパン ③マカロニ サラダあぶら ④じゃがいも はちみつ サラダあぶら	②ぎゅうにゅう ③ベーコン ④ぎゅうにく ⑤ぬるチーズ	③にんじん たまねぎ キャベツ こまつな コーン ④たまねぎ ビーマン ブロッコリー	③とりがらスープ コンソメ うすくちしょうゆ こしょう ④つぎマスタード しろワイン こしょう	620 800	25.2 32.5	
10火	①薩摩川内米 ごはん 	②牛乳	CaFeメニュー ③とうふのくず汁 ④レバーのガーリック風味 ⑤お魚ふりかけ	①さつまいまい おおむぎ ③じゃがいも さんおんとう でんぶん ④ざらめ なたねあぶら	②ぎゅうにゅう ③とりにく とうふ ④とりレバーのたつたあげ ⑤おさかなふりかけ	③だいこん にんじん しいたけ ふかねぎ ④にんにく しょうが	③かつおぶし うすくちしょうゆ ④こいくちしょうゆ トウバンジャン	690 835	28.5 33.9	
12木	①丸カットパン 	②牛乳	③カレースープ ④照り焼きチキンパティ ⑤チョコプリン	①コッペパン ⑤チョコプリン	②ぎゅうにゅう ③とりにく しろいんげんまめ ④てりやきチキンパティ	③キャベツ にんじん たまねぎ カリフラワー	③とりがらスープ うすくちしょうゆ コンソメ こしょう カレー	668 778	28.4 32.6	
13金	①麦ごはん 	②牛乳	③じゃがいものそぼろ煮 ④荳わかめのごま酢あえ★	①こめ おおむぎ ③じゃがいも ざらめ でんぶん サラダあぶら ④ごま ごまあぶら さんおんとう	②ぎゅうにゅう ③とりにく だいず あつあげ さつまあげ ④くわかくめ	③にんじん たまねぎ いんげん しょうが こんにやく ④にんじん コーン えだまめ きゅうり	③うすくちしょうゆ さけ かつおぶし ④うすくちしょうゆ す	619 749	25.7 30.6	

◆◆【献立名の番号について】献立名と、その料理に使用している食品に同じ番号をつけています。◆◆

◆◆「CaFeメニュー」は10日です。◆◆

※CaFeメニューとは：不足しがちな栄養素のカルシウム(Ca)や鉄(Fe)が多くとれるメニューです。

◆◆『★』マークは中学3年生のリクエスト給食です。◆◆

## 1年の幸福を願う「節分」の行事

2月3日 節分

立春の前日に当たる節分には、

古くから、豆まきをしたり、「ヤイカガシ」(ひいらぎの枝にいわしの頭を刺したもの)を玄関に飾ったりして、病気や災難を起こす“鬼(病気や邪気)”を追い払い、一年の無事や幸福を願う風習があります。

最近では、「恵方巻き」がスーパーマーケットやコンビニエンスストアの店頭をにぎわすようになりましたが、もともとは全国的な風習ではなく、江戸時代大阪の商人が商売繁盛祈願のために、行っていた風習が始まりとされています。(※諸説あります)

節分にまつわる食べ物

福豆

よくかんで食べよう!

恵方巻き

太さきすし。その年の歳神様がいてさる方角の「恵方」を向き、願い事を思い浮かべながら、無言で丸かじりします。

2026年の恵方は「南南東」

立春とは二十四節気という「立春」古代中国で生まれた太陽の動きに基づいた暦による季節の一つで、冬が終わり春が訪れ、一年が始まるとされる日です。





# 令和8年 2月 献立予定表 (A)

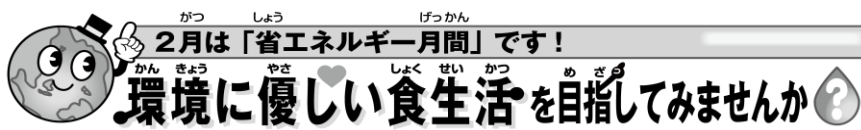
薩摩川内市立川内学校給食センター

日曜	こ  ん だ て 名			おもにエネルギー のもとになる食品	おもに体をつくる もとになる食品	おもに体の調子を 整えるもとになる食品	調味料など	えいようか		下線が引いてある食品の主な原材料 【特定原材料8品目(しょうゆ・味の素を除く)】
	主 食	牛乳	お か ず					エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	
16月	①メロンパン 	②牛乳	③ミートボールと野菜のスー煮 ④オムレツ	①メロンパン ③じゃがいも	①たまご ②ぎゅうにゅう ③ミートボール ④オムレツ	③にんじん たまねぎ ブロッコリー ズッキーニ	③とりがらスープ うすくちしょうゆ こしょう コンソメ	620 732	23.0 26.4	<b>下線(細字)の加工食品は、給食食材の原材料名【食物アレルギー対応用】に掲載されています。</b>  <b>ミートボール</b> 鶏肉 豚肉 たまねぎ でん粉 植物性たん白 還元水あめ 大豆油 チキンオイル 香辛料 ドロマイト ビロリン酸鉄 焼成Ca <b>オムレツ【卵】</b> 鶏卵 植物油 卵黄 食用卵殻粉 でん粉 調味料 加工でん粉 トレハロース <b>さつまいもチップス</b> さつま芋 砂糖 植物油 <b>根菜入りつくね</b> ごぼう にんじん たまねぎ 里芋 れんこん 鶏肉 豚脂 砂糖 大豆たん白 でん粉 にんにく しょうが なたね油 パーム油 しょうゆ <b>ミートかぼちゃ【小麦】</b> かぼちゃ たまねぎ 豚肉 砂糖 しょうゆ 豚脂 植物性たん白 でん粉 パン粉 発酵調味料 小麦グルテン酵素分解物 香辛料 ウスターソース(大豆・りんご) 小麦粉 植物油 テキストリン 加工デンプン アミノ酸 着色料 <b>米粉のブルーベリータルト</b> 砂糖 米粉 豆乳 ショートニング ブルーベリー果汁 植物油 砂糖・ぶどう糖果糖液糖 水あめ コーンフラワー 大豆粉 炭酸Ca 水溶性食物せんい キサンタンガム こんにやく加工品 加工でん粉 ビタミンC 乳化剤 膨張剤 香料 ビロリン酸第二鉄 増粘多糖類 酸味料 <b>焼かまぼこ【小麦】</b> 魚肉 小麦 アミノ酸 ぶどう糖 でんぷん(小麦・馬鈴薯) <b>メープルジャム</b> ポリデキストロース 砂糖 酸味料 カラメル メープルシュガー 寒天 香料 <b>きびなのポテトフライ【小麦】</b> きびなご ポテトフ레이크 パン粉 でん粉 植物性たん白(大豆) 小麦粉 植物油 <b>イタリアンドレッシング</b> 食用植物油 醸造酢 砂糖 たまねぎ 発酵調味料 香味食用油 香辛料 酵母エキスパウダー トマト 酸味料 加工でん粉 キサンタンガム <b>りんごゼリー</b> りんご果汁 砂糖 りんごピューレ 水あめ 加工でん粉 増粘多糖類 ビタミンC クエン酸鉄Na <b>カクテルウイナー</b> 豚肉 豚脂肪 水あめ 香辛料 植物性たん白 砂糖 加工でん粉 アミノ酸 リン酸塩 <b>とんかつ【小麦】</b> 豚肉 大豆たん白 でん粉 パン粉 たん白加水分解物 加工でん粉 香辛料 ぶどう糖 増粘多糖類 調味料(アミノ酸等) <b>マイティソース</b> トマト たまねぎ りんご セロリ にんじん 砂糖 醸造酢 香辛料 ぶどう糖果糖液糖 <b>ヨーグルト【乳】</b> 脱脂粉乳 ぶどう糖果糖液糖 砂糖 菌種 乳酸カルシウム セラチン 全粉乳 寒天 香料 ビロリン酸鉄 <b>タバスコ</b> 酢 赤唐辛子 <b>ももゼリー</b> 砂糖 粉あめ ピーチ果汁 香料 りんご果汁 ぶどう糖果糖液糖 増粘多糖類 クエン酸鉄Na 着色料(アカダイコン・ビタミンB <sub>2</sub> ) ビタミンC クエン酸 <b>トマトソース</b> トマト たまねぎ パプリカ 砂糖 白ワイン 大豆油 にんにく 香辛料 クエン酸
17火	①薩摩川内米ごはん 	②牛乳	③鶏肉と大根のみそ煮 ④しらす干しと小松菜の煮びたし ⑤さつまいもチップス	①さつまいも おおむぎ ③さといも ざるめ ④ごまあぶら さんおんとう ⑤さつまいもチップス	②ぎゅうにゅう ③とりにく ④こんにゃく ⑤さといも ⑥しらす干し あぶらあげ	③だいこん にんじん こんにゃく ごぼう いんげん しょうが ④こまつな にんじん はくさい もやし	③かつおぶし こいくちしょうゆ みりん ④うすくちしょうゆ みりん	612 734	23.4 27.7	
18水	①米粉入りパン 	②牛乳	③クラムチャウダー ④ミートかぼちゃ	①こめこいりパン ③じゃがいも クリーム(植物性) とうにゅうマーガリン でんぷん ④なたねあぶら	②ぎゅうにゅう ③とりにく あさり とうにゅう	③にんじん たまねぎ ブロッコリー マッシュルーム ④ミートかぼちゃ	③こめこホワイトルー とりがらスープ コンソメ こしょう	699 833	25.3 29.7	
19木	①麦ごはん 	②牛乳	③牛 丼 ④切干大根の酢の物 ⑤米粉のブルーベリータルト	①こめ おおむぎ ③さんおんとう でんぷん サラダあぶら ④さんおんとう ごまあぶら ⑤こめこのブルーベリータルト	②ぎゅうにゅう ③ぎゅうにく ④やきかまぼこ	③にんじん たまねぎ こまつな ぶつねぎ えのきだけ しいたけ ④きりぼしだいこん にんじん キャベツ きゅうり	③こいくちしょうゆ うすくちしょうゆ さけ みりん ④うすくちしょうゆ す	690 816	21.6 25.2	
20金	①コッパン 	②牛乳	③きつねうどん ④きびなのポテトフライ ⑤メープルジャム	①コッパン ③うどん ④なたねあぶら ⑤メープルジャム	②ぎゅうにゅう ③とりにく あぶらあげ ④きびなのポテトフライ	③にんじん たまねぎ こまつな ぶつねぎ しいたけ	③こんぶ かつおぶし うすくちしょうゆ みりん	693 849	29.2 35.5	
24火	①麦ごはん 	②牛乳	③ポークカレー ④イタリアンサラダ ⑤りんごゼリー	①こめ おおむぎ ③じゃがいも サラダあぶら ④イタリアンドレッシング ⑤りんごゼリー	②ぎゅうにゅう ③ぶたにく ④かんでん	③にんじん たまねぎ グリーンピース ブロン ④ピーマン キャベツ きゅうり コーン アスパラガス	③カレールー	657 787	21.6 25.5	
25水	①丸カットパン 	②牛乳	③白菜ポトフ ④とんかつ ⑤マイティソース	①コッパン ③じゃがいも ④なたねあぶら	②ぎゅうにゅう ③カクテルウイナー ④とんかつ	③にんじん たまねぎ はくさい マッシュルーム ブロッコリー	③とりがらスープ コンソメ こしょう うすくちしょうゆ ⑤マイティソース	678 807	26.5 30.3	
26木	①麦ごはん 	②牛乳	③のっぺい汁 ④スタミナ納豆 ⑤ヨーグルト	①こめ おおむぎ ③さといも でんぷん ④サラダあぶら さんおんとう	②ぎゅうにゅう ③とりにく あつあげ ④なっとう だいず ぶたにく こめそ ⑤ヨーグルト	③だいこん にんじん こんにゃく ごぼう れんこん こまつな ④にんにく しょうが にら	③かつおぶし うすくちしょうゆ さけ ④みりん こいくちしょうゆ コチュジャン タバスコ	665 794	30.0 35.3	
27金	①バターロールパン 	②牛乳	③ポークビーンズ ④ももゼリーポンチ	①コッパン ③じゃがいも サラダあぶら さんおんとう ④ももゼリー	①たまご ②ぎゅうにゅう ③ぶたにく だいず ひよこまめ マローファットピース あかいんげんまめ	③たまねぎ マッシュルーム にんにく トマト ④はくとう おうとう みかん パイン	③ケチャップ トマトソース コンソメ こしょう	662 820	28.2 34.3	

◆◆【献立名の番号について】献立名と、その料理に使用している食品に同じ番号をつけています。◆◆

◆◆『☆』マークは中学3年生のリクエスト給食です。◆◆

◆◆【さつまいも食育の日】は17日です。◆◆



毎年2月は、国が定める「省エネルギー月間」です。私たちの生活は、電気やガス、ガソリンなどのエネルギーによって支えられています。一方で、エネルギーを作る際に発生する二酸化炭素は、地球温暖化の原因の一つと考えられており、エネルギーを効率よく使う「省エネルギー(省エネ)」を進めることは、地球温暖化の防止や環境を守ることに繋がります。まずは身近な食生活から、省エネを心がけてみませんか?



家にある食材を確認し、使い切れる分だけ買う。

旬のもの、地域でとれたものを選ぶ。

すぐに使うなら消費期限・賞味期限の近いものを選ぶ。



冷蔵庫を整理し、こすす詰め込み過ぎない。

あつ熱いものは、冷ましてから冷蔵庫に入れる。



炊飯器は、保温時間を短くする。

根菜類の下ごしらえに電子レンジを利用する。

ガスの炎は、鍋底からみ出さないようにする。



生ごみは、水気をよく切ってから捨てる。

食器や調理器具は、汚れを拭き取ってから洗う。

食器を洗うときに水を流しっぱなしにしない。

