

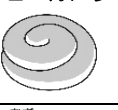







令和8年2月 献立予定表 (B)

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 ず					エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	
2月	①バター ロールパン 	②牛乳	③ミネストローネ ④かつおと野菜のマヨソテー	①コッペパン ③じゃがいも マカロニ さんおんとう ④ノンエッグマヨネーズ サラダあぶら	①たまご ②ぎゅうにゅう ③とりにく ④かつおフレーク	③にんじん たまねぎ キャベツ セロリ しめじ スズキニ にんにく トマト ④にんじん ごぼう ブロッコリー コーン レモン	③とりがらスープ うすくちしょうゆ コンソメ あかワイン こしょう ④うすくちしょうゆ こしょう	648 803	26.5 32.2	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麦ごはん 	②牛乳	③さつま汁 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でんぷん 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こんにゃく 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	かつお フレーク かつお 大豆油 野菜エキス アミノ酸 節分豆 大豆 砂糖 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 みかん果実 酵母エキスパウダー みかん果汁 赤ピーマン 香料 こぶエキス 増粘多糖類 ベーコン 豚もも肉 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 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 ティルウィード 調味料 増粘剤 トレハロース 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 酒粕 増粘剤 お魚ふりかけ【小麦】 ドロマイト 混合削り節粉末 砂糖 ごま しょうゆ みりん でん粉 鯉風味調味料 鰯削り節酵母エキス 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 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 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 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 バン粉 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 キサンタン なたね油 パーム油
4水	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 こめホワイトルー コンソメ こしょう	652 814	22.1 26.7	
5木	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でんぷん 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 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こうそうきしーズニング うすくちしょうゆ	698 863	29.2 36.2	
6金	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でんぷん 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 だいす 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	
9月	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さつませんだいまい おおむぎ ③じゃがいも さんおんとう でんぷん 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とりにく 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	
10火	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ぎゅうにゅう 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つばマスタード しろワイン こしょう	620 800	25.2 32.5	
12木	①麦ごはん 	②牛乳	③じゃがいものそぼろ煮 ④きりかめのごま酢あえ☆	①こめ おおむぎ ③じゃがいも ざらめ でんぷん 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 だいす あつあげ さつまあげ ④きりかめ	③にんじん たまねぎ いんげん しょうが こんにゃく 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	
13金	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 カレーこ	668 778	28.4 32.6	

◆◆【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9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閼に飾ったりして、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、江戸時代には大阪の商人が商売繁盛祈願のために行って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

大豆をいったもの。豆まきを使うほか、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。大豆の代わりに落花生を使う地域もあります。

恵方巻き

太巻き寿司。その年の歳神様がいらっしゃる方角の「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。

立春とは

二十四節気という「立春」は、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。

大豆の「豆」知識

大豆は、体をつくるたんぱく質を多く含むことから「畑の肉」と呼ばれます。煮豆など料理に使われるほか、さまざまな食品に加工され、日本人の食卓に欠かせない食べ物です。



令和8年 2月 献立予定表 (B)

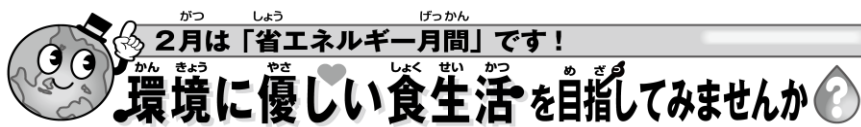
薩摩川内市立川内学校給食センター

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・味噌を除く)】
	主 食	牛乳	お か す					エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	
16月	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 ②さつまいも ③さつまいも ④さつまいも ⑤さつまいも	②ぎゅうにゅう ③とりにく ④さつまいも ⑤さつまいも	③だいこん ④にんじん ⑤しょうが	③かつおぶし ④さつまいも ⑤さつまいも	612 734	23.4 27.7	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。 さつまいもチップス さつまいも 砂糖 植物油 根菜入りつくね さつまいも 鶏肉 豚脂 砂糖 大豆たんぱく 小麦粉 こんにゃく しょうが など油 植物油 しょうゆ ミートボール 鶏肉 豚肉 たまねぎ でん粉 植物油 大豆たんぱく 還元水あめ 大豆油 チキンオイル 香辛料 ドロマイト ビタミンC 乳酸菌 焼成Ca オムレツ【卵】 鶏卵 植物油 卵黄 食用卵殻粉 でん粉 発酵調味料 加工でん粉 トレハロース 米粉のブルーベリータルト 砂糖 米粉 豆乳 ショートニング プルベリー果汁 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 こんにゃく加工品 加工でん粉 ビタミンC 乳化剤 膨張剤 香料 ビタミン酸第二鉄 増粘多糖類 酸味料
17火	①メロンパン 	②牛乳	③ミートボールと野菜のスープ煮 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 ④たまねぎ ⑤ブロッコリー ⑥ズッキーニ	③とりがらす ④さつまいも ⑤さつまいも ⑥コンソメ	620 732	23.0 26.4	鶏肉 豚肉 たまねぎ でん粉 植物油 大豆たんぱく 還元水あめ 大豆油 チキンオイル 香辛料 ドロマイト ビタミンC 乳酸菌 焼成Ca オムレツ【卵】 鶏卵 植物油 卵黄 食用卵殻粉 でん粉 発酵調味料 加工でん粉 トレハロース 米粉のブルーベリータルト 砂糖 米粉 豆乳 ショートニング プルベリー果汁 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 こんにゃく加工品 加工でん粉 ビタミンC 乳化剤 膨張剤 香料 ビタミン酸第二鉄 増粘多糖類 酸味料
18水	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 ④さんおんとう ⑤さんおんとう	②ぎゅうにゅう ③とりにく ④さつまいも ⑤さつまいも	③にんじん ④たまねぎ ⑤ふかねぎ ⑥えのきだけ ⑦しいたけ ⑧きりぼしだいこん ⑨にんじん ⑩キャベツ ⑪きゅうり	③こいくちしょうゆ ④さつまいも ⑤さつまいも ⑥さつまいも ⑦さつまいも ⑧さつまいも ⑨さつまいも ⑩さつまいも ⑪さつまいも	690 816	21.6 25.2	鶏卵 植物油 卵黄 食用卵殻粉 でん粉 発酵調味料 加工でん粉 トレハロース 米粉のブルーベリータルト 砂糖 米粉 豆乳 ショートニング プルベリー果汁 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 こんにゃく加工品 加工でん粉 ビタミンC 乳化剤 膨張剤 香料 ビタミン酸第二鉄 増粘多糖類 酸味料
19木	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 ④クリーム(植物性) ⑤とうとうマーガリン ⑥でん粉	②ぎゅうにゅう ③とりにく ④あさり ⑤とうとう	③にんじん ④たまねぎ ⑤ブロッコリー ⑥マッシュルーム ⑦ミートかぼちゃ	③こめこいり ④とりがらす ⑤コンソメ ⑥さつまいも	699 833	25.3 29.7	鶏肉 豚肉 たまねぎ でん粉 植物油 大豆たんぱく 還元水あめ 大豆油 チキンオイル 香辛料 ドロマイト ビタミンC 乳酸菌 焼成Ca オムレツ【卵】 鶏卵 植物油 卵黄 食用卵殻粉 でん粉 発酵調味料 加工でん粉 トレハロース 米粉のブルーベリータルト 砂糖 米粉 豆乳 ショートニング プルベリー果汁 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 こんにゃく加工品 加工でん粉 ビタミンC 乳化剤 膨張剤 香料 ビタミン酸第二鉄 増粘多糖類 酸味料
20金	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 ④サラダあぶら ⑤イタリアンサラダ ⑥りんごゼリー	②ぎゅうにゅう ③とりにく ④あさり ⑤とうとう	③にんじん ④たまねぎ ⑤ブロッコリー ⑥マッシュルーム ⑦ミートかぼちゃ	③カレー	657 787	21.6 25.5	鶏肉 豚肉 たまねぎ でん粉 植物油 大豆たんぱく 還元水あめ 大豆油 チキンオイル 香辛料 ドロマイト ビタミンC 乳酸菌 焼成Ca オムレツ【卵】 鶏卵 植物油 卵黄 食用卵殻粉 でん粉 発酵調味料 加工でん粉 トレハロース 米粉のブルーベリータルト 砂糖 米粉 豆乳 ショートニング プルベリー果汁 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 こんにゃく加工品 加工でん粉 ビタミンC 乳化剤 膨張剤 香料 ビタミン酸第二鉄 増粘多糖類 酸味料
24火	①コッペパン 	②牛乳	③きつねうどん ④きびなごのポテトフライ ⑤メープルジャム	①コッペパン 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 ④あさり ⑤とうとう	③にんじん ④たまねぎ ⑤ふかねぎ ⑥しいたけ	③こんぶ ④かつおぶし ⑤さつまいも ⑥さつまいも	693 849	29.2 35.5	鶏肉 豚肉 たまねぎ でん粉 植物油 大豆たんぱく 還元水あめ 大豆油 チキンオイル 香辛料 ドロマイト ビタミンC 乳酸菌 焼成Ca オムレツ【卵】 鶏卵 植物油 卵黄 食用卵殻粉 でん粉 発酵調味料 加工でん粉 トレハロース 米粉のブルーベリータルト 砂糖 米粉 豆乳 ショートニング プルベリー果汁 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 こんにゃく加工品 加工でん粉 ビタミンC 乳化剤 膨張剤 香料 ビタミン酸第二鉄 増粘多糖類 酸味料
25水	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さんおんとう ④さんおんとう ⑤さんおんとう	②ぎゅうにゅう ③とりにく ④あさり ⑤とうとう	③にんじん ④たまねぎ ⑤ふかねぎ ⑥しいたけ	③かつおぶし ④さつまいも ⑤さつまいも ⑥さつまいも	665 794	30.0 35.3	鶏肉 豚肉 たまねぎ でん粉 植物油 大豆たんぱく 還元水あめ 大豆油 チキンオイル 香辛料 ドロマイト ビタミンC 乳酸菌 焼成Ca オムレツ【卵】 鶏卵 植物油 卵黄 食用卵殻粉 でん粉 発酵調味料 加工でん粉 トレハロース 米粉のブルーベリータルト 砂糖 米粉 豆乳 ショートニング プルベリー果汁 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 こんにゃく加工品 加工でん粉 ビタミンC 乳化剤 膨張剤 香料 ビタミン酸第二鉄 増粘多糖類 酸味料
26木	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コッペパン ③じゃがいも ④なたねあぶら	②ぎゅうにゅう ③とりにく ④あさり ⑤とうとう	③にんじん ④たまねぎ ⑤ふかねぎ ⑥しいたけ	③とりがらす ④コンソメ ⑤さつまいも ⑥さつまいも	678 807	26.5 30.3	鶏肉 豚肉 たまねぎ でん粉 植物油 大豆たんぱく 還元水あめ 大豆油 チキンオイル 香辛料 ドロマイト ビタミンC 乳酸菌 焼成Ca オムレツ【卵】 鶏卵 植物油 卵黄 食用卵殻粉 でん粉 発酵調味料 加工でん粉 トレハロース 米粉のブルーベリータルト 砂糖 米粉 豆乳 ショートニング プルベリー果汁 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 こんにゃく加工品 加工でん粉 ビタミンC 乳化剤 膨張剤 香料 ビタミン酸第二鉄 増粘多糖類 酸味料
27金	①ちらしずし 	②牛乳	③かきたま汁 ④ホキ天玉あげ ⑤ひなあられ	①こめ おおむぎ ③さんおんとう ④さんおんとう ⑤さんおんとう	②ぎゅうにゅう ③とりにく ④あさり ⑤とうとう	③にんじん ④たまねぎ ⑤ふかねぎ ⑥しいたけ	③かつおぶし ④さつまいも ⑤さつまいも ⑥さつまいも	624 750	22.9 27.0	鶏肉 豚肉 たまねぎ でん粉 植物油 大豆たんぱく 還元水あめ 大豆油 チキンオイル 香辛料 ドロマイト ビタミンC 乳酸菌 焼成Ca オムレツ【卵】 鶏卵 植物油 卵黄 食用卵殻粉 でん粉 発酵調味料 加工でん粉 トレハロース 米粉のブルーベリータルト 砂糖 米粉 豆乳 ショートニング プルベリー果汁 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 こんにゃく加工品 加工でん粉 ビタミンC 乳化剤 膨張剤 香料 ビタミン酸第二鉄 増粘多糖類 酸味料

◆◆【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16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？

買い物
いえにある食材を確認し、つかき使い切れる分だけ買う。

調理
すいはんき炊飯器は、保温時間を短くする。

旬のもの、地域でとれたものを選ぶ。

根菜類の下ごしらえにでんし電子レンジを利用する。

すぐに使うなら消費期限・賞味期限の近いものを選ぶ。

ガスの炎は、鍋底からはみ出さないようにする。

冷蔵庫を整理し、詰め込み過ぎない。

生ごみは、水気をよく切ってから捨てる。

熱いものは、冷ましてから冷蔵庫に入れる。

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ながしっぱなしにしない。

食器を洗うときに水をながしっぱなしにしない。

消費期限
過ぎたら食べないほうがよい期限

賞味期限
おいしく食べることができる期限