令和7年度(2月2日～2月13日)

2 月 学校給食献立表

川西養護学校

※食材の入荷状況により、献立内容を変更することがあります。

リクエスト給食

日・曜	2日(月)	3日(火)	4日(水)	5日(木)	6日(金)	9日(月)	10日(火)	12日(木)	13日(金)
献立名	牛乳 白飯 野菜スープ 煮込みハンバーグ ぶどうかん	牛乳 白飯 ゆずか汁 大豆とちくわと芋の揚げ煮	牛乳 白飯 わかめスープ 鶏肉の煮物 きゃべつのあえもの	牛乳 白飯 ラーメン にんじんサラダ	牛乳 白飯 そぼろ煮 しろなの煮びたし	牛乳 ハヤシライス 発芽玄米入りごはん ハッシュドビーフ 豚肉のマリネ	牛乳 白飯 さといものみそ汁 豚肉とだいこんの煮物 みかんかん	牛乳 白飯 五目スープ さばのチョリム もやしのあえもの	牛乳 白飯 豚汁 さけのからあげ きゃべつの煮びたし
材料名および使用量（g）	牛乳 1本 ○ 精白米 75 □ 水 113 ベーコン 5 ○ はくさい 40 △ ホールコーン(冷) 20 △ にんじん 15 △ ほうれんそう 5 △ しょうゆ(淡) 2 ぶどう酒(白) 1 塩 0.6 こしょう(白) 0.02 ガーリック 0.02 鶏手羽先(だし用) 15 にんじん(だし用) 0.5 たまねぎ(だし用) 0.5 ベーリーフ 0.03 水 120 ハンバーグ(冷) 1こ ○ たまねぎ 7 △ 米油 1 □ ケチャップ 8 ぶどう酒(赤) 3 ソース(ｳｽﾀｰ) 1 水 20 ぶどう果汁 25 △ 寒天(フレーク) 0.6 ○ さとう(上白) 5 □ 水 25	牛乳 1本 ○ 精白米 75 □ 水 113 ゆず 0.2 △ 油あげ(冷) 3 ○ だいこん 25 △ にんじん 10 △ えのきだけ 5 △ みそ(白) 8 ○ しょうゆ(淡) 2 けずりぶし(だし用) 2 煮干し(だし用) 1 水 130 大豆(むし) 8 ○ でんぷん 2 □ さつまいも 20 □ ちくわ 15 ○ てんぷら油 3 □ すりごま 0.5 □ さとう(三温) 2 □ しょうゆ(濃) 2 清酒 1	牛乳 1本 ○ 精白米 75 □ 水 113 わかめ(乾) 0.6 ○ 豚肉(細切) 20 ○ にんじん 15 △ 緑豆もやし 15 △ しょうゆ(淡) 4 清酒 1 塩 0.2 こしょう(白) 0.02 ガーリック 0.02 煮干し(だし用) 1 こんぶ(だし用) 0.5 水 120 鶏肉(若5) 50 ○ しょうが 0.4 △ しょうゆ(濃) 1.7 酢 1.7 さとう(三温) 1.2 □ みりん 0.4 きゃべつ 30 △ にんじん 5 △ しょうゆ(淡) 2 酢 0.5 さとう(三温) 0.2 □	牛乳 1本 ○ 精白米 60 □ 水 90 中華めん(冷) 40 □ 豚肉(細切) 20 ○ にんじん 15 △ きゃべつ 15 △ 緑豆もやし 15 △ 葉ねぎ 3 △ しょうゆ(淡) 4 清酒 1 塩 0.4 こしょう(白) 0.02 ガーリック 0.02 ごま油 0.3 □ 鶏手羽先(だし用) 15 葉ねぎ(だし用) 1 にんじん(だし用) 0.5 しょうが(だし用) 0.3 △ にんにく(だし用) 0.2 水 130 にんじん 25 △ まぐろ油漬(フレーク) 10 ○ たまねぎ 5 △ しょうゆ(淡) 1 酢 0.5 さとう(三温) 0.1 □ 塩 0.05 辛子 0.03 こしょう(白) 0.01	牛乳 1本 ○ 精白米 75 □ 水 113 合挽肉(4.8) 30 ○ じゃがいも 80 □ たまねぎ 60 △ にんじん 25 △ 米油 1 □ しょうゆ(濃) 6 さとう(三温) 3.5 □ みりん 1 水 20 しろな 30 △ にんじん 5 △ ちくわ 10 ○ しょうゆ(淡) 1.5 みりん 0.5 けずりぶし(だし用) 1 水 5	牛乳 1本 ○ 精白米 70 □ 発芽玄米 5 □ 水 113 牛肉(細切) 30 ○ たまねぎ 70 △ にんじん 20 △ ﾏｯｼｭﾙｰﾑ(水煮) 15 △ にんにく 0.3 △ 米油 1 □ 小麦粉 6 □ バター(調) 6 □ トマトペースト 8 △ ソース(ｳｽﾀｰ) 4 しょうゆ(濃) 2 ぶどう酒(赤) 1 塩 0.2 こしょう(白) 0.02 パプリカパウダー 0.02 水 70 豚肉(細切) 15 ○ 清酒 0.3 たまねぎ 25 △ にんじん 5 △ 米油 0.5 □ しょうゆ(濃) 2 酢 2 さとう(三温) 1 □	牛乳 1本 ○ 精白米 75 □ 水 113 さといも 20 □ 豆腐(冷) 20 ○ 油あげ(冷) 5 ○ にんじん 15 △ 葉ねぎ 3 △ みそ(赤) 9 ○ けずりぶし(だし用) 2 水 120 豚肉(細切) 20 ○ だいこん 45 △ 米油 0.5 □ しょうゆ(濃) 3 さとう(三温) 2 □ みりん 0.5 みかん果汁 25 △ 寒天(フレーク) 0.6 ○ さとう(上白) 5 □ 水 25	牛乳 1本 ○ 精白米 75 □ 水 113 鶏肉(若5) 15 ○ 豆腐(冷) 20 ○ たまねぎ 15 △ ホールコーン(冷) 10 △ にんじん 10 △ 葉ねぎ 5 △ しょうゆ(淡) 4 清酒 1 塩 0.2 こしょう(白) 0.02 ガーリック 0.02 ごま油 0.3 □ 煮干し(だし用) 1 こんぶ(だし用) 0.5 水 120 さば(50・冷) 1切 ○ 葉ねぎ 2 △ にんにく 0.2 △ さとう(三温) 2 □ みそ(赤) 2 ○ しょうゆ(濃) 2 酢 1 カイエンペッパー 0.03 水 20 緑豆もやし 35 △ にんじん 5 △ しょうゆ(淡) 2 酢 0.5 さとう(三温) 0.2 □ 辛子 0.03	牛乳 1本 ○ 精白米 75 □ 水 113 豚肉(細切) 10 ○ じゃがいも 20 □ 緑豆もやし 15 △ にんじん 15 △ つきこんにゃく 10 △ 葉ねぎ 3 △ みそ(赤) 9 ○ けずりぶし(だし用) 1 水 120 さけ(角・冷) 40 ○ 塩 0.4 こしょう(白) 0.04 上新粉 6 □ てんぷら油 6 □ きゃべつ 30 △ 油あげ(冷) 5 ○ にんじん 5 △ しょうゆ(淡) 1.5 みりん 0.5 けずりぶし(だし用) 1 水 5
	節分の行事食				しろなが入手困難な場合は、小松菜等に変更となります				
エネルギー/たんぱく質 4年	631kcal 22.9g	550kcal 16.7g	537kcal 26.3g	507kcal 19.4g	612kcal 21.7g	658kcal 23.1g	557kcal 19.2g	610kcal 27.3g	620kcal 26.0g

※ 栄養三色（□○△）

＜食品を栄養素の働きにより、三つに分類しています＞

□・・・黄色の食品(熱や力のもとになる食品　炭水化物・脂質)

○・・・赤色の食品(血や肉のもとになる食品　たんぱく質・カルシウム)

△・・・緑色の食品(体の調子をととのえる食品　ビタミン・ミネラル)

川西市のﾎｰﾑﾍﾟｰｼﾞでは、給食関連情報を掲載しています。
（例：主な食材の配合内容表やレシピ集など）

学校給食費：1食あたり **302**円

兵庫の特産品を紹介します

黒豆

いのしし肉

たまねぎ

そうめん

しらす

ずわいがに

酒米など

節分は、もともと立春、立夏、立秋、立冬の前日のことでしたが、今では立春の前日のことだけをいうようになりました。節分に、いり豆を年の数や年にひとつ足した数を食べると、1年を元気にすごすことができるといわれています。豆まきや、柊の枝に焼いたいわしの頭をさした「やいかがし」には、鬼（病気や災い）を追い払うという意味があります。

令和7年度(2月16日～2月27日)

2 月 学校給食献立表

川西養護学校

※食材の入荷状況により、献立内容を変更することがあります。

リクエスト給食

日・曜	16日(月)	17日(火)	18日(水)	19日(木)	20日(金)	24日(火)	25日(水)	26日(木)	27日(金)
献立名	牛乳 カレーライス 白飯 チキンカレー コーンサラダ	牛乳 白飯 平めんビーフンスープ 豚キムチ	牛乳 食パン りんごジャム(手作り) 白いんげんのトマトスープ煮 コーンソテー	牛乳 白飯 沢煮椀 鶏肉のゆずソースかけ	牛乳 白飯 さつまいものみそ汁 厚揚げの炒め煮	牛乳 白飯 五目汁 さけのフライ きゃべつの煮びたし	牛乳 白飯 みそ汁 豚肉とこまつなの炒め煮 はるみ	牛乳 白飯 八宝菜 マーボーだいこん	牛乳 コーンライス 野菜スープ 和風ハンバーグ
材料名および使用量(g)	牛乳 1本 ○ 精白米 75 □ 水 113 鶏肉(若5) 30 ○ じゃがいも 60 □ たまねぎ 40 △ にんじん 20 △ りんご 5 △ にんにく 0.5 △ 米油 1 □ 小麦粉 6 □ バター(調) 6 □ カレー粉 0.9 ソース(ｳｽﾀｰ) 4 ケチャップ 3 しょうゆ(濃) 2 ぶどう酒(赤) 1 塩 0.3 こしょう(白) 0.02 パプリカパウダー 0.02 水 80 ホールコーン(冷) 20 △ まぐろ油漬(ﾌﾚｰｸ) 10 ○ きゃべつ 20 △ しょうゆ(淡) 1.5 酢 0.8 さとう(三温) 0.1 □	牛乳 1本 ○ 精白米 75 □ 水 113 平めんビーフン 10 □ 鶏肉(若5) 20 ○ たまねぎ 20 △ にんじん 15 △ 干し椎茸(ｽﾗｲｽ) 0.5 △ しょうが 0.3 △ 米油 1 □ しょうゆ(淡) 4 清酒 1 塩 0.4 こしょう(白) 0.02 ガーリック 0.02 煮干し(だし用) 1 こんぶ(だし用) 0.5 水 130 はくさいキムチ 5 △ 豚肉(細切) 20 ○ 緑豆もやし 15 △ にんじん 5 △ ごま油 0.5 □ しょうゆ(濃) 1 清酒 0.5 塩 0.1 こしょう(白) 0.01	牛乳 1本 ○ 食パン(100) 1袋 □ りんご 30 △ てんさい糖 6 □ レモン果汁 0.1 △ 白いんげん(ゆで) 25 ○ ベーコン 5 ○ じゃがいも 30 □ たまねぎ 30 △ にんじん 15 △ パセリ(乾) 0.03 △ 米油 1 □ ケチャップ 8 ソース(ｳｽﾀｰ) 2 しょうゆ(濃) 1.5 ぶどう酒(赤) 1 さとう(三温) 0.5 □ 塩 0.2 こしょう(白) 0.02 ガーリック 0.02 パプリカパウダー 0.02 鶏手羽先(だし用) 15 にんじん(だし用) 0.5 たまねぎ(だし用) 0.5 ベーリーフ 0.03 水 80 ホールコーン(冷) 30 △ 米油 0.5 □ 塩 0.1 こしょう(白) 0.01 ガーリック 0.01	牛乳 1本 ○ 精白米 75 □ 水 113 豚肉(細切) 20 ○ ゆば(乾) 2 ○ にんじん 15 △ だいこん 15 △ えのきだけ 10 △ みつば 3 △ しょうゆ(淡) 4 清酒 1 塩 0.2 けずりぶし(だし用) 1 こんぶ(だし用) 0.5 水 120 鶏肉(若5) 50 ○ でんぷん 5 □ てんぷら油 8 □ ゆず 0.6 △ さとう(三温) 2 □ しょうゆ(濃) 2	牛乳 1本 ○ 精白米 75 □ 水 113 さつまいも 20 □ たまねぎ 20 △ 豆腐(冷) 20 ○ 油あげ(冷) 5 ○ わかめ(乾) 0.5 ○ にんじん 15 △ 葉ねぎ 3 △ みそ(赤) 9 ○ けずりぶし(だし用) 2 水 120 厚揚げ(ミニ・冷) 30 ○ 豚肉(細切) 10 ○ しょうが 0.3 △ しょうゆ(濃) 1 清酒 0.5 たけのこ(水煮) 3 △ 葉ねぎ 3 △ 米油 0.5 □ しょうゆ(濃) 1.6 さとう(三温) 1.2 □ 清酒 0.5 水 10	牛乳 1本 ○ 精白米 75 □ 水 113 鶏肉(若5) 15 ○ 豆腐(冷) 10 ○ たまねぎ 15 △ ホールコーン(冷) 10 △ にんじん 10 △ しょうゆ(淡) 4 清酒 1 塩 0.2 けずりぶし(だし用) 1 水 120 さけ(50・冷) 1枚 ○ 塩 0.3 こしょう(白) 0.04 ガーリック 0.02 小麦粉 5 □ ＊ 鶏卵 3 ○ 水 5 パン粉 10 □ てんぷら油 6 □ きゃべつ 30 △ 油あげ(冷) 5 ○ にんじん 5 △ しょうゆ(淡) 1.5 みりん 0.5 けずりぶし(だし用) 1 水 5	牛乳 1本 ○ 精白米 75 □ 水 113 豆腐(冷) 25 ○ 油あげ(冷) 5 ○ わかめ(乾) 0.5 ○ にんじん 15 △ みそ(赤) 9 ○ けずりぶし(だし用) 2 水 120 豚肉(細切) 20 ○ しょうが 0.3 △ しょうゆ(濃) 1 こまつな 30 △ 厚揚げ(ミニ・冷) 15 ○ 米油 0.5 □ しょうゆ(濃) 1.5 みりん 0.5 さとう(三温) 0.5 □ はるみ 1こ △	牛乳 1本 ○ 精白米 75 □ 水 113 豚肉(細切) 20 ○ えび(80～120・冷) 10 ○ 清酒 0.5 たまねぎ 40 △ 緑豆もやし 20 △ にんじん 15 △ はくさい 10 △ たけのこ(水煮) 5 △ 干し椎茸(ｽﾗｲｽ) 0.5 △ にんにく 0.3 △ ごま油 1 □ しょうゆ(淡) 3 清酒 1 塩 0.2 こしょう(白) 0.03 鶏手羽先(だし用) 10 葉ねぎ(だし用) 1 にんじん(だし用) 0.5 しょうが(だし用) 0.3 △ にんにく(だし用) 0.2 でんぷん 2 □ 水 40 だいこん 30 △ 鶏挽肉(粗) 10 ○ にんじん 10 △ 干し椎茸(ｽﾗｲｽ) 0.2 △ にんにく 0.2 △ しょうが 0.3 △ ごま油 0.5 □ 豆板醤 0.05 みそ(赤) 3 ○ さとう(三温) 0.5 □ しょうゆ(濃) 0.5 でんぷん 0.3 □ 水 5	牛乳 1本 ○ 精白米 70 □ ホールコーン(冷) 15 △ 塩 0.8 水 105 鶏肉(若5) 20 ○ マカロニ(ABC) 7 □ たまねぎ 40 △ にんじん 15 △ じゃがいも 15 □ パセリ(乾) 0.03 △ しょうゆ(淡) 2 ぶどう酒(白) 1 塩 0.6 こしょう(白) 0.02 ガーリック 0.02 鶏手羽先(だし用) 10 にんじん(だし用) 0.5 たまねぎ(だし用) 0.5 ベーリーフ 0.03 水 120 豆腐ハンバーグ(冷) 1こ ○ たまねぎ 20 △ みつば 3 △ 米油 1 □ しょうゆ(濃) 2 清酒 1 さとう(三温) 0.5 □ でんぷん 0.5 □ 水 20
	ｴﾈﾙｷﾞｰ/たんぱく質	ｴﾈﾙｷﾞｰ/たんぱく質	ｴﾈﾙｷﾞｰ/たんぱく質	ｴﾈﾙｷﾞｰ/たんぱく質	ｴﾈﾙｷﾞｰ/たんぱく質	ｴﾈﾙｷﾞｰ/たんぱく質	ｴﾈﾙｷﾞｰ/たんぱく質	ｴﾈﾙｷﾞｰ/たんぱく質	ｴﾈﾙｷﾞｰ/たんぱく質
4年	655kcal 22.2g	545kcal 21.1g	607kcal 21.9g	631kcal 26.9g	561kcal 19.4g	658kcal 29.9g	561kcal 20.9g	535kcal 21.6g	613kcal 24.4g

※「＊」は、除去食対応日の除去対象食品(鶏卵・うずら卵・マヨネーズ)につけています。
※「塩」の使用について:献立の材料名欄に記載されていなくても、”ゆで塩”など、味をととのえること等を目的に使用することがあります。

６年生リクエスト給食ランキング結果

昨年度に引き続き、市内の小学校の６年生児童を対象に、「卒業前にもう一度食べたい給食」についてアンケートを実施しました。上位のものについては、３学期の給食にできるだけ取り入れていきます。

順位	料理名	票数
1	えびのケチャップかけ	163
2	チキンカツ	88
3	鶏肉のからあげ	75
4	ラーメン	55
5	いちごミルクかん	39
6	カレー	38
7	鶏肉のソースかけ	35
8	コーンライス	31
9 同率	マーボー豆腐 スパゲティ	27
11	豚キムチ	23
12 同率	煮込みハンバーグ かきたま汁	21
14	和風ハンバーグ	19
15 同率	すきやき 野菜（ABC）スープ	16
17	肉じゃが	15
18 同率	肉うどん ぶどうかん みかんかん	14
21	豚汁	13
22 同率	スーミータン ハヤシライス	12
24 同率	さばのみそ煮 ジャーマンポテト	11
26	さけのフライ	10
27 同率	ビーフシチュー うずら卵の中華スープ	9
29	さけのからあげ	8

～旬をしっかり味わおう～

暦の上では春を迎えますが、厳しい寒さが続きます。今の時季は冬野菜が甘みを増しておいしくなります。
寒さに負けない冬野菜も食べて、強いからだをつくりましょう。

※リクエスト給食の料理にはピンクの色付けをしています。
※うずら卵については、現在使用を見合わせています。