



令和7年度 2月分 給食献立予定表



Aブロック(18回) 結城小・結城西小・城西小・絹川小・江川北小・江川南小・結城東中

結城市立学校給食センター

日 (曜)	こんだて名	主な材料	※この献立表に記載されている材料は主な材料で使用食品のすべては記載しておりません。			アレルゲン(8品目) 卵、乳、小麦 落花生、えび、そば かに、くるみ	エネルギー(Kcal) たんぱく質(g) 塩分(g)
			体をつくる	エネルギーのもと	体の調子をととのえる		
2 (月)	【節分メニュー】 ごはん 牛乳 手巻き用のり 厚焼き玉子 ツナサラダ 吳汁	牛乳 のり たまご まぐろ ぶた肉 とうふ だいす 油あげ みそ	ごはん 油 ドレッシング さつまいも 油		キャベツ たまねぎ ごぼう だいこん にんじん こまつな	乳 卵	625 24.0 1.8
3 (火)	ソフトめん きつねうどん汁 牛乳 野菜かきあげ ごぼうサラダ		ソフトめん 砂糖		しいたけ にんじん たまねぎ こまつな ねぎ	小麦 小麦	613 19.8 2.4
4 (水)	【結城東中学校3年生リクエストメニュー】 メロンパン 牛乳 ハムカツ コールスローサラダ ミネストローネスープ	牛乳 ハム トマト ぶた肉	メロンパン パン粉 油 ドレッシング じゃがいも 油 砂糖		キャベツ きゅうり とうもろこし たまねぎ にんじん だいこん トマト にんにく	卵・乳・小麦 乳 乳・小麦 卵	643 22.0 2.5
5 (木)	ごはん 牛乳 ハンバーグバーベキューソース ポテトサラダ 豆腐と白菜のみそ汁	牛乳 とり肉 トマト とうふ 油あげ みそ	ごはん パン粉 油 砂糖 じゃがいも ドレッシング		たまねぎ りんご にんにく にんじん きゅうり とうもろこし にんじん はくさい ねぎ	乳 乳・小麦	602 20.3 1.9
6 (金)	ごはん 牛乳 焼きぎょうざ(小②中③) 春雨サラダ キムチスープ	牛乳 ぶた肉 たまご ぶた肉 とうふ 油あげ みそ	ごはん 小麦粉 油 はるさめ ごま 砂糖 ごま油 ごま油		キャベツ たまねぎ にら きゅうり にんじん キムチ たまねぎ にんじん もやし ねぎ ショウガ	乳 小麦 卵・小麦 小麦	606 18.9 1.9
9 (月)	【地産地消メニュー:茨城グルメ】 ごはん 牛乳 県産れんこん入りローズポーク メンチカツ すみつかれ(しもつかれ) じゃがいもとわかめのみそ汁	牛乳 ぶた肉 油あげ だいす さけ とうふ わかめ みそ	ごはん パン粉 油 じゃがいも		れんこん たまねぎ だいこん にんじん にんじん ねぎ	乳 小麦 小麦	640 22.0 1.9
10 (火)	ソフトめん ミートソース 牛乳 ミニ豆乳ドーナツ (小中②)(キャラメル味) 大根サラダ	ぶた肉 だいす 牛乳 豆乳 だいす おから とり肉	ソフトめん 小麦粉 油 砂糖 油 砂糖 油 砂糖		たまねぎ にんじん トマト にんにく	小麦 小麦 乳	610 22.6 2.6
12 (木)	【バレンタインメニュー】 コッペパン 牛乳 チーズ風ハンバーグ キャベツのごまサラダ オニオンスープ チョコプリン	牛乳 とり肉 ぶた肉 まぐろ ウインナー	コッペパン 油 ごま ドレッシング ソルガム じゃがいも 油 ココア グラニュー糖		たまねぎ キャベツ きゅうり にんじん たまねぎ にんにく パセリ	乳・小麦 乳	603 23.0 2.4
13 (金)	【いばらき美味しいDayメニュー】 ごはん 牛乳 さばの西京みそ焼き ※骨に注意 磯の香あえ ごま豆乳汁	牛乳 さば みそ とり肉 のり ぶた肉 とうふ みそ 豆乳	ごはん 油 砂糖 油 ごま		こまつな もやし にんじん だいこん にんじん ねぎ	乳 小麦	629 27.0 1.7
16 (月)	【結城南中学校3年生リクエストメニュー】 コーン茶めし 牛乳 鶏肉のたまねぎソース すいとんみそ汁 フルーツジュレ	牛乳 とり肉 油あげ みそ	ごはん 小麦粉 油 砂糖 すいとん 油 ゼリー		とうもろこし たまねぎ しいたけ だいこん ごぼう にんじん ねぎ りんご もも パインアップル レモン	小麦 乳 小麦 小麦	651 22.5 2.4
17 (火)	ごはん 牛乳 あおさ入りアジフライ ※骨に注意 小松菜のおかかあえ 肉団子のみそ汁	牛乳 アジ あおさ かつお節 とり肉 みそ	ごはん パン粉 油 ドレッシング 油 パン粉 でん粉		こまつな もやし たまねぎ だいこん にんじん ほうれんそう	乳 小麦 小麦	600 21.5 2.1
18 (水)	コッペパン 牛乳 牛肉コロッケ わかめとチキンのサラダ 白菜のミルクスープ	牛乳 牛肉 わかめ とり肉 とり肉 牛乳 スキムミルク	コッペパン じゃがいも パン粉 油 油 ドレッシング マカロニ バター 小麦粉		こまつな もやし たまねぎ きゅうり たまねぎ はくさい たまねぎ にんじん	乳・小麦 乳 乳・小麦 小麦 乳・小麦	601 22.9 2.4

【お知らせ】 学校給食費無償化実施 [物価高騰対応重点支援地方創生臨時交付金]
本市小中学校に在籍する児童生徒の学校給食費を無償提供することになりました。

●期 間 令和8年1月～3月(3か月間)

日 (曜)	こんだて名	主な材料		※この献立表に記載されている材料は主な材料で使用食品の すべては記載しておりません。	アレルゲン(8品目) 卵、乳、小麦 落花生、えび、そば かに、くるみ	エネルギー(㎉) たんぱく質(g) 塩分(g)	
		体をつくる	エネルギーのもと			小学生	中学生
19 (木)	タコライス (ごはん)	ぶた肉 だいす	ごはん 油	にんにく たまねぎ にんじん トマト	小麦	621 24.5 1.8	776 28.9 2.2
	牛乳	牛乳			乳		
	花野菜サラダ		ドレッシング	ブロッコリー カリフラワー とうもろこし たまねぎ	小麦		
	豆腐と卵のスープ	とうふ ベーコン たまご	油	ほうれんそう ねぎ えのきたけ	卵・乳・小麦		
20 (金)	中華めん		中華めん		小麦	628 21.2 2.4	806 27.0 3.0
	タンメンスープ	ぶた肉	ごま油 でん粉	しょうが にんにく しいたけ にんじん キャベツ もやし ねぎ	小麦		
	牛乳	牛乳	さつまいも 油 砂糖 ごま		乳		
	大学いも ひじきサラダ	ひじき かまぼこ	ドレッシング	こまつな とうもろこし きゅうり	小麦		
24 (火)	【受験応援メニュー】					605 20.0 1.7	779 25.6 2.2
	ソース勝つ丼 (ごはん)	ぶた肉	ごはん パン粉 油 砂糖		小麦		
	乳酸菌飲料 (ブルーベリー味) (学配)	乳酸菌飲料	砂糖	ブルーベリー	乳		
	れんこんサラダ		ごま ドレッシング	れんこん にんじん きゅうり	卵・小麦		
25 (水)	受カレースープ	ぶた肉 とうふ たまご	油	はくさい ねぎ	卵・小麦	605 24.2 2.8	756 29.7 3.5
	ミルクコッペパン	スキムミルク	コッペパン		乳・小麦		
	牛乳	牛乳	砂糖		乳		
	オムレツ グリーンサラダ	たまご	砂糖 ドレッシング	キャベツ きゅうり ブロッコリー たまねぎ	卵		
26 (木)	ミートボールのトマトシチュー	とり肉 スキムミルク	パン粉 バター 小麦粉	たまねぎ にんにく にんじん しめじ トマト	小麦	620 22.3 1.9	804 27.7 2.4
	ごはん 牛乳	牛乳	ごはん		乳		
	鮭の野菜マヨカツ	さけ	パン粉 油 マヨネーズ	たまねぎ キャベツ	卵・小麦		
	にんじんしりしり	まぐろ たまご かつお節	油 砂糖	にんじん もやし	卵・小麦		
27 (金)	キャベツのみそ汁	とうふ 油あげ みそ		キャベツ にんじん こまつな ねぎ		660 20.9 2.4	795 23.7 2.8
	ポークカレーライス (ごはん)	ぶた肉 ミルクカルシウム	ごはん 油 ジャガイモ 小麦粉	しょうが にんにく たまねぎ にんじん	乳・小麦		
	牛乳	牛乳			乳		
	チキンナゲット (小中②)	とり肉	パン粉 油 小麦粉	キャベツ きゅうり とうもろこし たまねぎ	小麦		
	コーンサラダ		ドレッシング				

※物資の都合により、献立を変更することがありますのでご了承ください。

※この献立表に記載されている食品は、約5%以上含まれている材料であり、
食品のすべては記載しておりません。

※太文字は結城市産、茨城県産食材の使用を予定しています。

※魚には骨がありますので、よくかんで食べましょう。

※アレルゲン8品目については、参考としてご覧ください。

【今月の(★)結城市・茨城県産食材】

★ごはん ソフトめん 牛乳 ぶた肉 ★こまつな ★はくさい
ほうれんそう ねぎ きゅうり さつまいも れんこん

2月 給食だより

暦の上では、春となりましたが、まだまだ寒い日が続いていますので、体調管理には気を付けましょう。風邪などの感染症予防には、手洗い・うがいのほかに生活リズムを整えることが重要です。「早寝早起き朝ごはん」を心掛けましょう。

1年の幸福を願う「節分」の行事

立春の前日に当たる節分には、古くから、豆まきをしたり、ヒイラギイワシ（ヤイカラシ）を玄関に飾ったりして、病気や災難を起こす“鬼（邪氣）”を追い払い、1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」が店頭をにぎわすようになりましたが、もともと全国的な風習ではなく、江戸時代に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）



大豆をいったもの。豆まきに使うほか、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。

大豆パワー

よくかんで食べよう！

太巻きずし。その年の歳神様がいるとされる“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」

太巻きずし。その年の歳神様がいるとされる“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。

太巻きずし。その年の歳神様がいるとされる“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。

～ 給食から応援！合格を願って～

2月26日は茨城県、3月5日は栃木県において県立高校入試が行われます。

中学3年生のみなさんの合格を願い、受験応援メニューを提供します。

給食を通して、みんなでエールを送りましょう！



2月は「省エネルギー月間」です！

環境に優しい食生活を目指してみませんか？



すみつかれ

すみつかれ（しもつかれ）は、正月に食べたサケの頭や、節分でまいた豆の残り、根菜などを酒粕で煮込んだ郷土料理です。

下野国（しもつけのくに：現在の栃木県）の家々で作られていたことから「しもつかれ」と呼ばれるようになったという説や、作り方の「酢み漬け」から「すみつかれ」と呼ばれたという説があります。

栃木県では「しもつかれ」、茨城県では「すみつかれ」と呼ばれています。給食では酒粕は使用せず、食べやすいように調理しました。ぜひ食べてみてください。

