

きれいに洗った「はし」と
「スプーン」を忘れずにご準備ください。



2月予定 献立表

令和8年2月 大分大学教育学部附属小学校

| 日 | 献立名 | 体をつくる | 体を守る | 体を動かす | その他 | アレギー- たんぱく質 |
|-----|--------------------------|--|--|-------------------------------|--|--------------------|
| 2月 | 5年3組オリジナル献立 白ごはん | | | 米 | | 627 kcal 27.1 g |
| | フリのカボスソースかけ | ブリ(魚)、かたくり粉 | だいこん,かぼす | サラダ油,さとう,かたくり粉 | こいくちしょうゆ | |
| | さつまいもとかぼちゃのみぞ汁 | かたくちいわし(煮干し),あぶらあげ,とうふ,みそ | だいこん,はくさい,かぼちゃ | さつまいも | 水 | |
| 3火 | 減量コッペパン | | | ★コッペパン | | 593 kcal |
| | 大豆入りパッティミートソース | ぶたにく,だいず,★チーズ | たまねぎ,にんにく,にんじん,トマトピューレ,トマトケチャップ,枝豆 | オリーブ油,さとう,スペゲティ | 赤ワイン,塩,こしょう,コンソメ,ウスタークリス,デミグラスソース | 26.0 g |
| | コーンサラダ | ロースハム(乳・卵なし) | キャベツ,きゅうり,にんじん,とうもろこし | サラダ油,さとう | 白ワイン,穀物酢,塩,こしょう,こいくち しょうゆ | |
| | 黒糖福豆(だいず) | | | 黒糖福豆(落花生,種実類なし) | | |
| 4水 | 5年2組オリジナル献立 白ごはん | | | 米 | | 531 kcal 28.6 g |
| | 豚肉とキャベツの甘辛炒め | ぶたにく | にんにく,キャベツ | サラダ油,かたくり粉 | 酒,焼き肉のたれ | |
| | 油揚げとわかめのみぞ汁 | かたくちいわし(煮干し),あぶらあげ,とうふ,みそ,わかめ | たまねぎ,だいこん,にんじん,えのきだけ,ねぎ | | 水 | |
| 5木 | 黒砂糖パン | | | ★黒砂糖パン | | 592 kcal |
| | ビーフシチュー(ラッキーにんじん入り) | ぶたにく,★生クリーム | にんにく,たまねぎ,にんじん,トマトピュース,トマトピューレ,枝豆 | サラダ油,さとう,じゃがいも,ビーフシチュールウ,★バター | 赤ワイン,こしょう,水,デミグラスソース | 24.9 g |
| | かみかみサラダ | まぐろ油漬け | 切干大根,にんじん,きゅうり,もやし | さとう,ごま油,サラダ油,ごま | こいくちしょうゆ,穀物酢 | |
| 6金 | 弁当日 | | | | | |
| 10火 | コッペパン | | | ★コッペパン | | 560 kcal |
| | 大豆とさつまいもの甘辛だれ | だいず | | かたくり粉,さつまいも,サラダ油,さとう | 酒,こいくちしょうゆ,みりん | 23.2 g |
| | チキンと白菜の豆乳クリーム煮 | とりにく,★牛乳,豆乳,★生クリーム | たまねぎ,にんじん,はくさい,枝豆 | サラダ油,じゃがいも,★ベーコン,トマト,りんご | 白ワイン,塩,こしょう,水,チキンガラスープ,コンソメ | |
| 12木 | コッペパン | | | ★コッペパン | | 600 kcal |
| | チリコンカン | ぎゅうにく,ぶたにく,だいず | にんにく,たまねぎ,にんじん,トマト,りんご | サラダ油,さとう,ハヤシライスルウ | 赤ワイン,塩,こしょう,パブリカパウダー,チリパウダー,水,デミグラスソース | 29.4 g |
| | 白菜のかぼすドレッシングサラダ | ロースハム(乳・卵なし) | はくさい,にんじん,きゅうり,かぼす | オリーブ油,さとう | 酒,塩,こしょう,うすくちしょうゆ | |
| 13金 | 弁当日 | | | | | |
| 16月 | わかめごはん | わかめごはんのもど | | 米 | | 547 kcal |
| | イワシみぞれ煮 | イワシみぞれ煮(魚) | | | | 28.1 g |
| | 兵庫県の郷土料理「鉢伏汁」 | だしあつお節,とりにく,卵,乳なしお野菜つみれ(ラ/人参/南瓜/ほうれん草) | 干しこいたけ,にんじん,ねぎ,えのきだけ,はくさい | | 水,酒,みりん,こいくちしょうゆ | |
| 17火 | コッペパン | | | ★コッペパン | | 557 kcal |
| | ハンバーグおろしソースかけ | 国産鶏肉と豚肉のハンバーグ(卵,卵なし) | だいこん | さとう,かたくり粉 | 酒,みりん,こいくちしょうゆ,うすくち しょうゆ | 24.4 g |
| | 小松菜とベーコンの豆乳ミルクスープ | ベーコン(乳・卵なし),★牛乳,豆乳,★チーズ,★生クリーム | たまねぎ,にんじん,キャベツ,こまつな | サラダ油,★バター | 白ワイン,塩,こしょう,水,チキンガラスープ,コンソメ | |
| 18水 | 5年1組オリジナル献立 白ごはん | | | 米 | | 573 kcal 25.4 g |
| | 5の1特製チキン南蛮 | とりにく | パセリ | サラダ油,さとう,かたくりこ | 水,みりん,こいくちしょうゆ,穀物酢 | |
| | 1食たまごなしタルタルソース | | | タルタルソース(卵なし) | | |
| | ほうれん草とはくさいのみぞ汁 | だしあつお節,とうふ,みそ | だいこん,はくさい,ねぎ | | 水,ほうれん草 | |
| 19木 | ナン | | | ★ナン | | 629 kcal |
| | 大豆ミート入りキーマカレー | ぎゅうにく,ぶたにく,大豆ミート,だい | にんにく,しょうが,たまねぎ,にんじん,とうもろこし,トマト,トマトケチャップ,りんご,枝豆 | サラダ油,カレールウ | 赤ワイン,カレー粉,ナツメグ,塩,水,コ | 26.4 g |
| | れんこんサラダ | ロースハム(乳・卵なし) | れんこん,きゅうり,にんじん | さとう,マヨネーズ(卵なし),ごま | うすくちしょうゆ,酒,みりん,こしょう | |
| 20金 | 弁当日 | | | | | |
| 24火 | 減量ロールパン(卵・バター抜き) | | | ★ロールパン(卵・バター抜き) | | 623 kcal |
| | イタリアの料理 「手作りミラノ風カツレツ」 | ぶたにく,★粉チーズ | | 薄力粉,パン粉,サラダ油 | こしょう,塩,酒,水,乾燥バジル(みじん) | 28.5 g |
| | 手作りソース(ミラノ風カツレツにかける) | | トマトケチャップ | さとう | とんかつソース,ウスターソース,赤ワイン | |
| | イタリアの料理 「ミルファンティ」 | ベーコン(乳・卵なし),★粉チーズ,★卵 | たまねぎ,にんじん,とうもろこし | じゃがいも,パン粉 | 水,チキンガラスープ,コンソメ,塩,こ | しう,乾燥パセリ |
| 25水 | チームお別れ遠足 弁当日 | | | | | |
| 26木 | 減量コッペパン | | | ★コッペパン | | 618 kcal |
| | ふんわり野菜揚げ | 卵,乳なし,ふんわり野菜揚げ(白身魚・豆腐) | | サラダ油 | | 24.9 g |
| | 肉うどん(肉は別配缶) | ぎゅうにく,だしこんぶ,だしあつお節 | たまねぎ,干しこいたけ,にんじん,ねぎ,ほうれんそう | サラダ油,さとう,うどん | 酒,みりん,こいくちしょうゆ,水,うすくち しょうゆ | |
| 27金 | 弁当日 | | | | | |

お知らせ

- 7品目(そば、卵、乳、落花生、えび、かに、くるみ)のアレルギー食品には★を表示しています。
- 材料などの都合により献立を変更する場合があります。
- 給食がある日は必ず、飲用牛乳がつきります。

給食ひとくちメモ 2月号

令和8年2月2日（月）

担当：栄養教諭 後藤

1. 献立について

- 2月3日（火）は節分です。煎った大豆を「鬼は外、福は内」と唱えながらまき、自分の年の数（または年の数+1粒）だけ食べて、1年の健康や無事を祈ります。この日、給食では大豆を使ったスパゲッティミートソースと黒糖福豆を提供します。大豆は、みそやしょうゆ、豆腐、油揚げなど、様々な食べ物や調味料に変身して日本の食を支えています。子供たちにとって、苦手意識の高い大豆ですが、2月の給食では大豆・大豆製品を多く取り入れていきます。実際に味わいながら、そのよさについて学ぶ機会を増やしていきたいと考えています。
- 暦の上では立春を迎えますが、厳しい寒さが続くため、体が温まる汁物や煮物等の料理を取り入れていきたいと思います。

2. 世界の料理・日本の郷土料理について

世界の料理はイタリアの料理『ミラノ風カツレツ』と『ミルファンティ』を提供します。『ミラノ風カツレツ』の『ミラノ』はイタリアの町の名前です。イタリア料理は郷土色が豊かなことが特徴のひとつで、『ローマ風』や『ナポリ風』というように、町の名前がついた料理が多くあります。カツレツの衣にチーズとバジルを加えることで、食感や風味を楽しんで食べることができます。給食ではミラノ風カツレツの上に手作りのソースをかけます。

『ミルファンティ (Mille Fanti)』とは、イタリア風のかき卵スープです。名前の由来として、『ミル mille』というのは、「たくさん」という意味があり、卵がチーズやパン粉を包んで、小さく固まってたくさん浮き上がってくることから名付けられた説や『ファンティ fanti』には「歩兵」という意味があり、「お腹を空かせた、たくさんの歩兵たちのために食堂が用意したスープ」と言われている説があります。また、イタリアでは、パン粉ではなく、セモリナ粉を使用しますが、給食では手に入りやすいパン粉を使用します。

日本の郷土料理は兵庫県養父市鉢伏高原の『鉢伏汁』を提供します。カモ・キジの合わせミンチと卵黄を混ぜ、スプーンですくい団子状に整えます。醤油ベースのだしに、団子、カモ肉、地元の野菜やきのこを入れて煮込んで食べます。養父市はスキー場が多く、冬はスキー客に親しまれている名物料理です。給食では、カモ・キジ団子の代わりにお野菜つみれを使用します。

【日本の郷土料理と世界の料理実施一覧】

| 提供月 | 国 | 世界の料理 | 都道府県 | 日本の郷土料理 |
|------------|--------|-------------------------|------|-----------|
| 令和7年 4月 | ドイツ | カルトッフェルズッペ | 長崎県 | ヒカド |
| 5月 | 中国 | 麻婆豆腐 | 熊本県 | だご汁 |
| 6月 | ベルギー | チキンのワーテルゾーイ | 大分県 | 鶏めし |
| 7月 | フランス | ラタトウイユ | 山口県 | チキンチキンごぼう |
| 8月・9月 | カナダ | プーティン風 | 広島県 | 呉の肉じゃが |
| 10月 | ブラジル | フランゴ パッサリーニョ ドブラジーニャ | 島根県 | 舞茸ごはん |
| 11月 | オーストリア | ヴュルツェルフライシュ | 鳥取県 | じやぶ |
| 12月 | スウェーデン | ピッティパンナ | 岡山県 | そずり鍋 |
| 令和8年 1月 | ロシア | ボルシチ | 大分県 | 鶏めし |
| 2月 | イタリア | ミラノ風カツレツ ミルファンティ | 兵庫県 | 鉢伏汁 |