

# 令和7年度 2月分献立表（中学校）

筑紫野市学校給食共同調理場

月 2	火 3	水 4	木 5	金 6
麦ご飯 みそ汁 ねぎだれからあげ キャベツのおかか和え	麦ご飯 鶏と大根の煮物 いわしのみぞれ煮 菜の花のごま和え 一食節分豆 (代)さつまいもチップス 【行事食:節分】	ぶどう食パン 豆乳クラムチャウダー ポークチョップ ブロッコリーのアーモンドサラダ 【鉄人献立】	麦ご飯 八珍豆腐 中華風オムレツ 海藻サラダ 一食さけふりかけ	しそ麦ご飯 おでん キャベツとベーコンのソテー みかん
9	10	11	12	13
牛丼(麦ご飯) のっぺい汁 ブロッコリーのじゃこ和え ヨーグルト (代)ぶどうゼリー 【ファイバー献立】	麦ご飯 麻婆豆腐 山口生姜の揚げ餃子 小松菜ののり酢和え 【地場産献立:生姜】	建国記念の日 	五目ご飯 (麦ご飯 五目ご飯の具) つみれ汁 カレイフライ	ハヤシライス (麦ご飯) ツナサラダ ガトーショコラ
16	17	18	19	20
麦ご飯 すまし汁 きびなごカリカリフライ 茎わかめの炒め煮	麦ご飯 肉団子のスープ 豚肉のキムチ炒め かんぱちそぼろふりかけ	キャロットパン ペンネのトマトソース キャベツのサラダ 豆乳パンナコッタ (代)ももゼリー 【世界の料理:イタリア】	麦ご飯 すき焼き 玉子焼き 春菊とハムのソテー 【和食の日】	豚肉とほうれん草のカレー (麦ご飯) フルーツヨーグルト
23	24	25	26	27
天皇誕生日 	麦ご飯 みそ汁 まぐろのマヨソース 野菜のアーモンド炒め 一食昆布抹茶ふりかけ	胚芽食パン 冬野菜スープ 鶏の和風レモンソース煮 さつまいものサラダ スライスチーズ (代)メープルゼリー	麦ご飯 さつまいも汁 ホキフライ または 照焼チキン カリフラワーの中華和え 【選択献立】	麦ご飯 カレーうどん 平つくね ひじきと大豆の炒め煮

- 行事食・・・2月3日は節分です。この日は鬼の嫌いないわしの頭を柵にさして戸口に立てたり、豆をまいたりする習慣があります。
- 鉄人献立・・・あさりには鉄分が豊富に含まれています。
- ファイバー献立・・・ブロッコリーには食物繊維が豊富に含まれています。
- 地場産献立・・・山口地区でとれた生姜を使用したぎょうざです。業者の方と協力したオリジナルぎょうざです。
- 世界の料理・・・イタリアの料理です。パスタは代表的な料理で、スパゲッティ、ペンネ、ラザニアなどいろいろな種類があります。トマトの栽培が盛んで、トマトソースなどにしてパスタにかけて食べられます。
- 和食の日・・・お箸は聖徳太子の時代から使われている和食に欠かせない道具です。お箸を正しく持ち、正しいマナーで使えるようにしましょう。
- 選択献立・・・たんぱく質を多く含む主菜である魚料理と肉料理のどちらかを選択します。

☆材料入荷の都合などにより、献立を変更することがあります。

☆牛乳は毎日あります。

☆献立表裏面の★印については、各学校に配布した資料「令和7年度学校給食で使用する物資一覧（★印表）」に詳しく記載しています。資料につきましては、各学校にお問い合わせください。

☆アレルギー代替食については、（代）で記載しています。

☆裏面のアレルギー表示の※印の表示は、その加工品に※印の食品は含まれていませんが、同じ製造工場で※印の食品を含む加工品が製造されていることを表しています。

☆学年により、主食や副食の量が違うことがあります。

☆食物アレルギーや献立内容などお尋ねになりたいことがありましたら、共同調理場へご連絡ください。TEL923-6466