

中学校給食予定献立表

令和8年(2026年)2月(B献立)

義務教育学校(後期課程)含む
豊中市教育委員会

お問い合わせ

(6843)~9101 学校給食課

<食品名の左にある「○・▲・●」の記号について>

○小麦粉・卵・牛乳に表記

▲当月分の「中学校給食用半製品・加工品の配合表」に記載している食品

●当年度分の「中学校給食用パン及び年間使用食品の配合表」に記載している食品

6つの食品群

- ◆1群・・・たんぱく質が多く、おもに筋肉や血液になる食品
- ◆2群・・・カルシウムが多く、骨や歯をつくる食品
- ◆3群・・・色のこい野菜でビタミン、ミネラルが多い食品
- ◆4群・・・色のうすい野菜や果物でビタミン、ミネラルが多い食品
- ◆5群・・・穀類やいもで炭水化物が多い食品
- ◆6群・・・油脂製品で脂質が多い食品

※米粉、うす揚げの配合は、4月に配布している「中学校給食用パン及び年間使用食品の配合表(B献立)」に掲載していますが、原材料に変更があったため、当月分の「中学校給食用半製品・加工品の配合表(B献立)」でご確認ください。

材料および献立名は都合により変わることがあります。

実施日	献立名	食品名	重量(g)	食品群	実施日	献立名	食品名	重量(g)	食品群	実施日	献立名	食品名	重量(g)	食品群	実施日	献立名	食品名	重量(g)	食品群
2月17日(火)	ごはん 牛乳 ブルコギ チャブチェ	米	100	5	2月18日(水)	コッペパン 牛乳 じゃがいものミルクスープ	●コッペパン	1個	5	2月20日(金)	ごはん 牛乳 米粉チキンカレー	○米	100	5	2月24日(火)	ごはん 牛乳 玉ねぎと油揚げのみそ汁	○米	100	5
		牛乳	1本	2			牛乳	1本	2			牛乳	1本	2					
		牛肉	35	1			豚肉	10	1			豚肉	10	1					
		人参	30	3			大根	30	4			人参	50	5					
		玉ねぎ	60	4			人参	10	3			玉ねぎ	20	3					
		もやし	30	4			玉ねぎ	15	4			玉ねぎ	60	4					
		にら	15	3			パセリ	0.01	3			●おろししょうが	0.5	4					
		●コチジャン	1.5				●コンソメ	2.5				●おろしにんにく	0.3	4					
		●酒	2.5				○牛乳	30	2			●ソチードオニオン	3	4					
		●砂糖	2	5			塩	0.2				●白みそ	5	4					
●濃口しょうゆ	6		こしょう	0.01		●なたね油	10		●チキンスープ	1									
塩	0.1		なたね油	0.2	6	▲さばのよる干し	1	5	●チャツネ	5	5								
こしょう	0.025		▲米粉	3	5	なたね油	0.2	6	▲米粉	4	5								
なたね油	0.2	6	▲肉団子(フライ済み)	60	1	鶏肉	20	1	カレー粉	0.3									
豚ロール	1個	1	なたね油	6	6	●つきごんにやく	30	5	ターメリック	0.15									
豚ひき肉	12	1	●みりん	1.5		さやいんげん	8	3	●トマトケチャップ	4									
●春雨	4	5	●砂糖	2.2	5	●みりん	1		●赤ワイン	1									
玉ねぎ	20	4	●濃口しょうゆ	3		●砂糖	1	5	●ウスターソース	1									
青ねぎ	5	3	●でん粉	0.4	5	●濃口しょうゆ	1.8	1	●とんかつソース	1									
●おろししょうが	0.3	4	こぼろ	30	4	塩	0.1		●濃口しょうゆ	2.5									
●おろしにんにく	0.1	4	人参	8	3	なたね油	0.2	6	塩	0.8									
●コチジャン	0.5		玉ねぎ	12	4	●野菜ふりかけ(小袋)	1袋	3	こしょう	0.025									
●砂糖	0.5	5	白すりごま	0.5	6	小松菜	25	3	なたね油	0.2	6								
●濃口しょうゆ	2.7		●薄口しょうゆ	1.5		人参	5	3	▲いかなゲット	2個	1								
なたね油	0.2	6	塩	0.15		●みりん	0.8		なたね油	4	6								
●まぐろ(レトルト)	10	1	▲マヨネーズ風ドレッシング	8.5	6	●濃口しょうゆ	1.3		▲ウイナーソーセージ(輪切り)	15	1								
白あんまみ	20	4	▲液体ココア	1本	5	●とうろくし	15	4	●キャベツ	20	4								
●むき枝豆(大豆)	5	4	ブロッコリー	25	3	かつお節(粉末)	0.4	1	●濃口しょうゆ	0.8									
●砂糖	0.2	5	人参	5	3				塩	0.15									
●濃口しょうゆ	0.3		●濃口しょうゆ	0.6	6				こしょう	0.01									
なたね油	0.01		塩	0.06					なたね油	0.1	6								
			こしょう	0.01					●まぐろ(レトルト)	10	1								
			なたね油	0.1	6				白果	30	4								
									人参	5	3								
									●かんきつドレッシング	6	6								
									▲福神づけ	8	4								

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、ヒイラギワシ(ヤイカガシ)を玄関に飾ったりして、病気や災難を起こす“鬼(邪気)”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)

節分にまつわる食べ物

福豆

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。

恵方巻き

太巻きすし。その年の歳神様がいとされる“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。