

中学校給食予定献立表

令和8年(2026年)2月(A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・・・油脂食品で脂質が多い食品

※米粉の配合は、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(A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(A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	米	100	5	(水)	ごはん	米	100	5	(金)	ごはん	米	100	5	(火)	ごはん	米	100	5
		牛乳	牛乳	1本	2		牛乳	牛乳	1本	2		牛乳	牛乳	1本	2		牛乳	牛乳	1本	2
		ブルコギ	牛肉	35	1		ブルコギ	豚肉	20	1		ブルコギ	鶏肉	20	1		ブルコギ	豚肉	20	1
			人参	30	3			じゃがいも	30	5			じゃがいも	50	5			うず揚げ	8	1
			玉ねぎ	60	4			人参	10	3			人参	20	3			玉ねぎ	30	4
			もやし	30	4			玉ねぎ	15	4			玉ねぎ	60	4			しめじ	10	4
			にら	15	3			パセリ	0.01	3			しょうが	0.5	4			削り節	0.8	1
			● コチジャン	2.5	3			● コンソメ	0.8	3			● 出し昆布	0.5	4			● 出し昆布	0.8	1
			● 酒	2.5	5			○ 牛乳	30	2			● 赤みそ	9	1			● 赤みそ	9	1
			● 砂糖	2	5			塩	0.2	6			● おろしりんご	5	4			● 赤みそ	0.2	6
			● 濃口しょうゆ	6	6			こしょう	0.01	6			● チキンスープ	10	10			(揚)かぼちゃひき肉フライ	1個	3
			塩	0.1	6			米油	0.2	6			● チャツネ	5	5			● 米油	9	6
	こしょう	0.025	6		▲ 米粉	3	5		▲ 米粉	4	5		▲ 米粉	8	1					
	豚ロール	肉団子(フライ済み)	1個	1		▲ 肉団子(フライ済み)	60	1		▲ カレー粉	0.3	6		▲ 大豆(レトルト)	5	1				
	チャブチ	▲ 豚ひき肉	12	1		▲ 肉団子	6	6		● ターメリック	0.15	6		● 竹輪	6	3				
		▲ 春明	4	5		● みりん	1.5	1		● トマトケチャップ	1	4		● 人参	6	3				
		玉ねぎ	20	4		● 砂糖	2.2	5		● 赤ワイン	1	1		さやいんげん	1.8	2				
		青ねぎ	5	3		● 濃口しょうゆ	3	3		● ウスターソース	1	1		● みりん	0.3	6				
		しょうが	0.3	4		● でん粉	0.4	5		● とんかつソース	1	1		● 砂糖	2.1	5				
		にんにく	0.1	4		ごぼう	30	4		● 濃口しょうゆ	2.5	6		● 濃口しょうゆ	2.1	6				
		● コチジャン	0.5	5		人参	8	3		米油	0.8	6		米油	0.1	6				
		● 砂糖	0.5	5		玉ねぎ	12	4		こしょう	0.025	6		切干大根	5	4				
		● 濃口しょうゆ	2.7	1		▲ 白すりごま	15	6		▲ いかりなゲット	0.2	6		人参	8	3				
		米油	0.2	6		● 薄口しょうゆ	2.7	1		● 米油	2個	1		ゆず果汁	1	4				
		● マヨネーズ(レトルト)	10	1		塩	0.15	6		● ウィナーソーセージ(輪切り)	4	6		● 砂糖	1.5	5				
		▲ 白菜キムチ	20	4		● マヨネーズ(風ドレッシング)	8.5	6		● どうもろこし	15	1		● 濃口しょうゆ	1.5	5				
		▲ むぎ枝豆(大豆)	5	4		▲ 液体ココア	1本	5		● 塩	0.15	6		塩	0.08	6				
		● 砂糖	0.2	5		● プロッコリー	25	3		● 塩	0.15	6		米油	0.1	6				
		● 濃口しょうゆ	0.3	6		● 人参	5	3		こしょう	0.01	6		白菜のドレッシング和え	10	1				
		米油	0.1	6		● 濃口しょうゆ	0.6	6		▲ まぐろ(レトルト)	10	1		白菜	30	4				
						塩	0.06	6		● 人参	5	3		● 人参	5	3				
						こしょう	0.01	6		● かんきつドレッシング	6	6		● 福神づけ	8	4				
						米油	0.1	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

2月3日 節分

よくかんで食べよう!

2026年の恵方は「南南東」

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、無言で丸かじります。