

令和8年2月分学校給食献立予定表

- ▲■の記号について(栄養三色)
 - 赤… 血や筋肉・骨になり体を作るもとになる
(にく・さかな・ぎゅうにゅうなど)
 - ▲黄… 動く力・体温のもとになる
(ごはん・パン・あぶら・バターなど)

島本町教育委員会

日曜日	献立名	食品名	一人分量	栄養三色	日曜日	献立名	食品名	一人分量	栄養三色	日曜日	献立名	食品名	一人分量	栄養三色	
2日(月)	大根のマリネ	米飯	こめ	85	▲	米飯	こめ	85	▲	米飯	こめ	85	▲	米飯	こめ
		☆牛乳	☆ぎゅうにゅう	1本・206	●	☆牛乳	☆ぎゅうにゅう	1本・206	●	☆牛乳	☆ぎゅうにゅう	1本・206	●	☆牛乳	☆ぎゅうにゅう
		☆カレーライスの具	ぶたもにく	30	●	味噌焼きつくね	ぶたミンチ	45	●	ヤンニヨムチキン	とりもにく	1個・60	●	トマトケチャップ	トマトケチャップ
		ぶたもにく	60	■		つちようが	0.2	■		こしょう	しお	0.3	■	コチジャン	コチジャン
		たまねぎ	40	▲		にんにく	0.3	■		さけ	こまねぎ	0.01	■	さとう	さとう
		じやがいも	20	▲		たまねぎ	10	■		トマトケチャップ	トマトケチャップ	3	■	にんにく	にんにく
		にんじん	5	■		にんじん	5	■		さとう	さとう	1	■	じゃがいも	じゃがいも
		セロリー	5	■		干しいたけ	3	■		にんじん	にんじん	1	■	もともん	もともん
		つちようが	1	■		さとう	0.3	■		じゃがいも	じゃがいも	0.1	■	あらわ	あらわ
		りんごビューレ	8	▲		こいくちようゆ	1	■		じゃがいも	じゃがいも	0.1	■	いりごま	いりごま
		☆バター	3.5	▲		みそ	2	■		小松菜のナムル	こまつな	15	■	マグロ米油漬	マグロ米油漬
		こめあぶら	2.5	▲		しお	0.1	■		トマトケチャップ	トマトケチャップ	25	■	にんじん	にんじん
		こむぎこ	7	▲		こしょう	0.01	■		コチジャン	コチジャン	1	■	さとう	さとう
		カレーパン	0.8			じやがいもでんぶん	5	■		さとう	さとう	1	■	にんじん	にんじん
		こめあぶら	0.5	▲		きゅうり	10	■		にんじん	にんじん	0.3	■	じゃがいも	じゃがいも
		ポークブイヨン	8			乾燥わかめ	1.5	■		す	す	10	■	さとう	さとう
		トマトケチャップ	4.5			はくさい	10	■		さとう	さとう	1.5	■	こまつな	こまつな
		ウスター・ソース	3.2			とりさみ水煮	10	■		うすくちようゆ	うすくちようゆ	2.5	■	マグロ米油漬	マグロ米油漬
		濃厚ソース	1			にんじん	10	■		いりごま(白)	いりごま(白)	1	■	にんじん	にんじん
		こいくちようゆ	1			す	1	■		春雨キムチスープ	はるさめ	4	■	にんじん	にんじん
		じお	0.5			さとう	1	■		はくさい	はくさい	10	■	にんじん	にんじん
		こしょう	0.03			うすくちようゆ	2	■		きんぴら	きんぴら	10	■	こまつな	こまつな
		ローリエ	0.01			いりごま(白)	0.5	■		うすくちようゆ	うすくちようゆ	2	■	マグロ米油漬	マグロ米油漬
		だいこん(根)	35	■		小松菜のナムル	5	■		じお	じお	0.3	■	にんじん	にんじん
		とりさみ水煮	10	■		春雨キムチスープ	13	日(金)		こまつな	こまつな	15	■	にんじん	にんじん
		にんじん	10	■		春雨キムチスープ	13	日(金)		マグロ米油漬	マグロ米油漬	7	■	にんじん	にんじん
		はくさい	10	■		春雨キムチスープ	13	日(金)		にんじん	にんじん	10	■	にんじん	にんじん
		りんごす	2	■		春雨キムチスープ	13	日(金)		こまつな	こまつな	1.5	■	にんじん	にんじん
		さとう	1	▲		春雨キムチスープ	13	日(金)		マグロ米油漬	マグロ米油漬	2.5	■	にんじん	にんじん
		オリーブオイル	0.8	▲		春雨キムチスープ	13	日(金)		にんじん	にんじん	1	■	にんじん	にんじん
		うすくちようゆ	0.1			春雨キムチスープ	13	日(金)		こまつな	こまつな	0.3	■	にんじん	にんじん
		じお	0.1			春雨キムチスープ	13	日(金)		マグロ米油漬	マグロ米油漬	0.3	■	にんじん	にんじん
		こしょう	0.01			春雨キムチスープ	13	日(金)		にんじん	にんじん	0.3	■	にんじん	にんじん
		エネルギー	たんぱく	しほう		春雨キムチスープ	13	日(金)		こまつな	こまつな	15	■	にんじん	にんじん
		662	22.8g	18.3g		春雨キムチスープ	13	日(金)		マグロ米油漬	マグロ米油漬	25	■	にんじん	にんじん
		kcal	13.8%	24.9%		春雨キムチスープ	13	日(金)		にんじん	にんじん	1	■	にんじん	にんじん
		エネルギー	たんぱく	しほう		春雨キムチスープ	13	日(金)		こまつな	こまつな	0.3	■	にんじん	にんじん
		623	26.4g	15.2g		春雨キムチスープ	13	日(金)		マグロ米油漬	マグロ米油漬	0.3	■	にんじん	にんじん
		kcal	17%	22%		春雨キムチスープ	13	日(金)		にんじん	にんじん	0.3	■	にんじん	にんじん
		エネルギー	たんぱく	しほう		春雨キムチスープ	13	日(金)		こまつな	こまつな	0.3	■	にんじん	にんじん
		679	26.5g	23.3g		春雨キムチスープ	13	日(金)		マグロ米油漬	マグロ米油漬	0.3	■	にんじん	にんじん
		kcal	15.6%	30.0%		春雨キムチスープ	13	日(金)		にんじん	にんじん	0.3	■	にんじん	にんじん
		エネルギー	たんぱく	しほう		春雨キムチスープ	13	日(金)		こまつな	こまつな	0.3	■	にんじん	にんじん
		638	22.6g	17.9g		春雨キムチスープ	13	日(金)		マグロ米油漬	マグロ米油漬	0.3	■	にんじん	にんじん
		kcal	14.2%	25.3%		春雨キムチスープ	13	日(金)		にんじん	にんじん	0.3	■	にんじん	にんじん
		エネルギー	たんぱく	しほう		春雨キムチスープ	13	日(金)		こまつな	こまつな	0.3	■	にんじん	にんじん
		638	22.6g	17.9g		春雨キムチスープ	13	日(金)		マグロ米油漬	マグロ米油漬	0.3	■	にんじん	にんじん
		kcal	14.2%	25.3%		春雨キムチスープ	13	日(金)		にんじん	にんじん	0.3	■	にんじん	にんじん
		エネルギー	たんぱく	しほう		春雨キムチスープ	13	日(金)		こまつな	こまつな	0.3	■	にんじん	にんじん
		638	22.6g	17.9g		春雨キムチスープ	13	日(金)		マグロ米油漬	マグロ米油漬	0.3	■	にんじん	にんじん
		kcal	14.2%	25.3%		春雨キムチスープ	13	日(金)		にんじん	にんじん	0.3	■	にんじん	にんじん
		エネルギー	たんぱく	しほう		春雨キムチスープ	13	日(金)		こまつな	こまつな	0.3	■	にんじん	にんじん
		638	22.6g	17.9g		春雨キムチスープ	13	日(金)		マグロ米油漬	マグロ米油漬	0.3	■	にんじん	にんじん
		kcal	14.2%	25.3%		春雨キムチスープ	13	日(金)		にんじん	にんじん	0.3	■	にんじん	にんじん
		エネルギー	たんぱく	しほう		春雨キムチスープ	13	日(金)		こまつな	こまつな	0.3	■	にんじん	にんじん
		638	22.6g	17.9g		春雨キムチスープ	13	日(金)		マグロ米油漬	マグロ米油漬	0.3	■	にんじん	にんじん
		kcal	14.2%	25.3%		春雨キムチスープ	13	日(金)		にんじん	にんじん	0.3	■	にんじん	にんじん
		エネルギー	たんぱく	しほう		春雨キムチスープ	13	日(金)		こまつな	こまつな	0.3	■	にんじん	にんじん
		638	22.6g	17.9g		春雨キムチスープ	13	日(金)		マグロ米油漬	マグロ米油漬	0.3	■	にんじん	にんじん
		kcal	14.2%	25.3%		春雨キムチスープ	13	日(金)		にんじん	にんじん	0.3	■	にんじん	にんじん
		エネルギー	たんぱく	しほう		春雨キムチスープ	13	日(金)		こまつな	こまつな	0.3	■	にんじん	にんじん
		638	22.6g	17.9g		春雨キムチスープ	13	日(金)		マグロ米油漬	マグロ米油漬	0.3	■	にんじん	にんじん
		kcal	14.2%	25.3%		春雨キムチスープ	13	日(金)		にんじん	にんじん	0.3	■	にんじん	にんじん
		エネルギー	たんぱく	しほう		春雨キムチスープ	13	日(金)		こまつな	こまつな	0.3	■	にんじん	にんじん
		638	22.6g	17.9g		春雨キムチスープ	13	日(金)		マグロ米油漬	マグロ米油漬	0.3	■	にんじん	にんじん
		kcal	14.2%	25.3%</td											

★印は卵除去食、☆印は乳除去食の対象献立です。

※食材は物資の都合により、変更となる場合があります。

※給食で「そば・落花生(ピーナッツ)・くるみ」は、そのものの提供や加工品に含まれることはありません。

※海産物(わかめ・しらす等)は、えび・かにが混ざる場合があります。
※揚げ油は同じ油で別の食材を調理しているため、アレルギー物資の

※揚げ油は同じ油で別の食材も調理しているため、アレルギー物質の溶出や混入の可能性があります。

学校給食収取基準	熱量(kcal)	蛋白質(%)	脂肪(%)	食塩相当量(g)	カルシウム(mg)	マグネシウム(mg)	鉄(mg)	ビタミンA(μgRAE)	ビタミンB1(mg)	ビタミンB2(mg)	ビタミンC(mg)	食物繊維(g)
一人一回当たり	650	13~20	20~30	2未満	350	50	3	200	0.4	0.4	25	4.5