

給食ピックアップ!!
・みえ地物一番給食の日 12(木)、13(金)
三重県産の米、牛乳、豆腐、エリンギ、油です。



・3(火)は節分メニューです。
1年の健康を願って節分豆を食べましょう。
キンバは、手巻きのりでご飯と具材と一緒に巻いて、
恵方巻風にして食べましょう。



予約について

マークシート 1月15日(木)
インターネット 1月20日(火)
(パソコン、スマートフォン)

予約サイト
QRコードはこちら



※予約の追加、取消、変更は1週間前の14:00まで可能ですが、
予約忘れないように期日までに予約をしましょう。

令和8年2月八風中学校給食献立予定表

日	献立名	食品名						栄養価 エネルギー kcal	給食実施日			
		赤(血や筋肉、骨格になるもの)		緑(体の調子を整えるもの)		黄(働く力や体温になるもの)			1年	2年	3年	
		1群	2群	3群	4群	5群	6群					
2月	ご飯 牛乳		牛乳			米		874	○	○	○	
	豚肉と卵の炒め煮	豚肉,卵		人参,ほうれんそう	玉ねぎ,生姜,にんにく	砂糖,片栗粉	ごま					
	カレーうどん	油揚げ,鶏肉		人参	玉ねぎ,白ねぎ	うどん,片栗粉,砂糖	油,カレールウ					
	コアコアヨーグルト		ヨーグルト									
3火	ご飯 牛乳		牛乳			米		806	○	○	×	
	キンバ 手巻きのり	豚肉,みそ	のり	人参,ほうれんそう	もやし,生姜,にんにく	砂糖	ごま,ごま油					
	フライドポテト					フライドポテト	油					
	肉団子甘酢味	肉団子										
	キャベツのおかかあえ	油揚げ,ちくわ,かつお節		人参	キャベツ	砂糖						
4水	節分豆 ミニ洋梨ゼリー	節分豆				洋梨ゼリー		806	○	○	○	
	ご飯 牛乳		牛乳			米						
	国産あじメンチ	国産あじメンチ					油					
	スパゲティソテー					スパゲティ	油					
	きのこのピリ辛ソテー	豚肉			キャベツ,エリンギ,しめじ,しいたけ	砂糖	油					
	白菜の煮浸し	ちくわ,かつお節		ほうれんそう,人参	白菜	砂糖						
	かぼちゃサラダ			かぼちゃ	玉ねぎ		ドレッシング					
5木	お魚ふりかけ	さば					ごま	831	○	○	○	
	ご飯 牛乳		牛乳			米						
	牛肉の焼肉炒め	牛肉		人参	キャベツ,玉ねぎ,生姜,にんにく	砂糖	焼肉のたれ,ごま,油					
	ごぼうチップス(塩味)				ごぼう	天ぶら粉,片栗粉	油					
	しゅうまい	しゅうまい										
	マカロニサラダ	ハム	チーズ	人参	グリンピース,コーン	マカロニ	ドレッシング					
	わかめときゅうりの酢の物	かにかま	わかめ		きゅうり,もやし	砂糖						
6金	ご飯 牛乳		牛乳			米		769	○	○	○	
	豚キムチ	豚肉,みそ		ほうれんそう	キャベツ	砂糖	ごま油					
	鶏じやが	鶏肉		人参	玉ねぎ	じゃがいも,しらたき,砂糖						
	中華サラダ	かにかま			もやし,キャベツ,きゅうり		ドレッシング,ごま					
	ぶどうゼリー					ぶどうゼリー						
9月	ご飯 牛乳		牛乳			米		852	○	○	○	
	汁なし黒ゴマ坦々麺	豚肉,みそ		小松菜,ねぎ	もやし,にんにく,生姜	麺,砂糖	ドレッシング,ごま					
	豚肉の中華炒め	豚肉		人参	キャベツ,白菜,生姜,にんにく	片栗粉	ごま油					
	もやしサラダ				もやし,きゅうり,コーン		ドレッシング					
	フルーツポンチ				みかん,パインアップル	白玉						
10火	わかめご飯 牛乳		牛乳,わかめ			米		801	○	○	○	
	ホッケフライ	ホッケフライ					油					
	大根とこんにゃくのピリ辛煮	豚肉,ちくわ			大根	こんにゃく,砂糖	油					
	きゅうりのごまサラダ			人参	キャベツ,きゅうり		ごま,ドレッシング					
	じゃがコーン			パセリ	コーン	じゃがいも	バター,油					
	オレンジ				オレンジ							
	ご飯 牛乳		牛乳			米						
12木	マーボー豆腐	豆腐,豚肉,みそ		ねぎ	白ねぎ,しいたけ,生姜,にんにく	砂糖,片栗粉	ごま油,油	873	○	○	○	
	牛肉コロッケ					牛肉コロッケ	油					
	れんこんサラダ	ツナ		人参	れんこん,キャベツ		ドレッシング					
	ばんさんすう	ハム			きゅうり,コーン	春雨,砂糖						
	ご飯 牛乳		牛乳			米						
13金	タッカルビ	鶏肉,コチュジャン		ねぎ	キャベツ,玉ねぎ,生姜,エリンギ,にんにく	砂糖	ごま油,油	797	○	○	○	
	ごぼうチップス(カレー味)				ごぼう	天ぶら粉,片栗粉	油					
	ウインナー	ウインナー										
	茎わかめの和風サラダ	茎わかめ			きゅうり,キャベツ,もやし,コーン		ドレッシング,ごま					
	小松菜とベーコンのソテー	ベーコン		小松菜	もやし,玉ねぎ		油					

日	献立名	食品名						栄養価 エネルギー kcal	給食実施日			
		赤(血や筋肉、骨格になるもの)		緑(体の調子を整えるもの)		黄(働く力や体温になるもの)			1年	2年	3年	
		1群	2群	3群	4群	5群	6群					
16 月	ご飯 牛乳		牛乳			米		806	○	○	○	
	牛丼	牛肉			玉ねぎ	しらたき,砂糖						
	揚げ餃子	餃子				油						
	にんじんしりしり	卵, ツナ, かつお節		人参	えのきたけ		油					
	コーンサラダ	ハム			キャベツ, コーン		ドレッシング					
17 火	ご飯 牛乳		牛乳			米		747	○	○	○	
	きのこあんかけハンバーグ	ハンバーグ			玉ねぎ, エリンギ, 砂糖, 片栗粉 しめじ, しいたけ							
	鶏肉の中華炒め	鶏肉, えび		人参	白菜, 生姜, にんにく		ごま, ごま油					
	おでん	がんもどき, ちくわ			大根	こんにゃく, 砂糖						
	ミニりんごゼリー					りんごゼリー						
18 水	ご飯 牛乳		牛乳			米		793	○	○	○	
	そぼろと卵のどんぶり	鶏肉, 卵			玉ねぎ, しいたけ, 生姜, 枝豆	砂糖						
	ちくわの天ぷら	ちくわ				天ぷら粉	油					
	ポトフ風	ベーコン		人参	大根, 玉ねぎ	じゃがいも, 砂糖						
	白菜とほうれん草のしらすあえ		しらす	ほうれんそう	白菜	砂糖						
19 木	ご飯 牛乳		牛乳			米		837	○	○	○	
	チーズメンチカツ	チーズメンチカツ					油					
	きのこのソテー			小松菜	もやし, しめじ, エリンギ, まごもたけ		油					
	厚揚げとこんにゃくの味噌煮	厚あげ, ちくわ, みそ		人参	白菜, 白ねぎ	こんにゃく, 砂糖						
	大根とわかめの中華サラダ		わかめ		大根, きゅうり		ごま, ドレッシング					
20 金	ご飯 牛乳		牛乳			米		889	○	○	○	
	キーマカレー	豚肉		人参	玉ねぎ, 生姜, にんにく	砂糖	油					
	大豆とコーンのかき揚げ	大豆		人参	玉ねぎ, コーン	天ぷら粉	油					
	チャップチエ	鶏肉		人参, にら	もやし, しいたけ, にんにく, 生姜	春雨, 砂糖	ごま, ごま油					
	なすの煮浸し	厚あげ, かつお節			なす, 白菜	砂糖						
24 火	ご飯 牛乳		牛乳			米		740	×	×	○	
	牛肉のうま煮	牛肉		人参	大根, 白ねぎ	こんにゃく, 砂糖						
	ポテトコロッケ					ポテトコロッケ	油					
	ナムル	ツナ	わかめ	人参	もやし, コーン		ドレッシング, ごま					
	小松菜のごまあえ			小松菜	白菜	砂糖	ごま					
25 水	ご飯 牛乳		牛乳			米		818	×	×	○	
	まぐろカツ	マグロカツ					油					
	野菜とがんものおかか煮	がんもどき, かつお節		人参, 小松菜	白菜	砂糖						
	ハヤシシチュー	牛肉		人参	玉ねぎ	ハヤシルウ						
	ミニアセロラゼリー					アセロラゼリー						
26 木	ご飯 牛乳		牛乳			米		914	×	×	○	
	ヤンニヨムチキン	鶏肉, コチュジャン			にんにく	天ぷら粉, 片栗粉, 砂糖	油, ごま					
	きんぴらごぼう			人参	ごぼう	こんにゃく, 砂糖	ごま, ごま油					
	和風スパゲティサラダ	ツナ			きゅうり, コーン	スパゲティ	ドレッシング, ごま					
	もやしのポン酢あえ	油揚げ		小松菜, 人参	もやし	砂糖	ごま					
27 金	ご飯 牛乳		牛乳			米		938	○	○	○	
	ピビンバ	豚肉, みそ		ほうれんそう, 人参	もやし, 生姜, にんにく	砂糖	ごま油, ごま					
	しゅうまい	しゅうまい										
	フライドポテト					フライドポテト	油					
	ブロッコリーサラダ	ツナ		ブロッコリー, 人参	キャベツ, 玉ねぎ		ドレッシング					
	りんご わらび餅抹茶味				りんご	わらび餅						

・献立や食材の一部を変更することがありますのでご了承ください。

・調理場では、他校の給食やお弁当なども同じ製造ラインで調理しておりますことをご了承ください。

・カロリー表示は牛乳(1本あたり132kcal)を含んだものとなっております。

・食物アレルギー情報については、菰野町ホームページに掲載しておりますので、ご確認ください。

・給食に関してのお問い合わせは、菰野町教育委員会事務局(TEL:059-391-1155, FAX:059-391-1195)までお願い致します。