

# 令和8年2月予定献立表



都立村山特別支援学校  
校長 阿部 智子  
栄養士 長内 ゆり  
樋口 綾香

2日(月)	初午	3日(火)	節分	4日(水)	5日(木)	立春	6日(金)	抹茶の日								
牛乳 こぎつねご飯 みそ汁（冬野菜） 擬製豆腐 キャベツのおかか和え 牛乳寒天（みかん）	牛乳 大豆ひじきごはん すまし汁（かまぼこ） 豆腐の野菜あんかけ 酢みそあえ <b>カルビスゼリー（小5）</b>	牛乳 ごはん みそ汁（なめこ・豆腐） さばの竜田揚げ おひたし りんごコンポート	牛乳 <b>ピザ（小2.中3）</b> クリームシチュー 菜の花入り和風サラダ	牛乳 ごはん <b>沢煮椀（中3）</b> さわらの葱みそ焼き 野菜のごま酢和え 金時豆の甘煮	牛乳 ごはん <b>沢煮椀（中3）</b> さわらの葱みそ焼き 野菜のごま酢和え 金時豆の甘煮	牛乳 ごはん みそ汁（白菜・しめじ） 肉じゃが 白和え 抹茶プリン	643kcal	560kcal	490kcal							
570kcal	522kcal	469kcal	566kcal	538kcal	476kcal	598kcal	544kcal	481kcal								
9日(月)		10日(火)		11日(水)	建国記念の日	12日(木)		13日(金)								
牛乳 ごはん 白菜と卵のスープ 蒸し餃子 きゅうりとかぶの華風漬け キャラメルポテト	牛乳 梅しらすごはん みそ汁（じゃが芋・玉ねぎ） ぶり大根 <b>ゆかり和え（小2）</b> ごまミルクプリン	牛乳 ハヤシライス キャベツのスープ 温野菜	牛乳 ごはん <b>沢煮椀（中3）</b> さわらの葱みそ焼き 野菜のごま酢和え 金時豆の甘煮	牛乳 ごはん <b>沢煮椀（中3）</b> さわらの葱みそ焼き 野菜のごま酢和え 金時豆の甘煮	牛乳 ごはん <b>親子丼（小2）</b> みそ汁（南瓜・しめじ） 磯あえ <b>きなこドーナツ（中2）</b>	牛乳 ちゃんこうどん 大根とツナのサラダ <b>チョコプリン（中1.3）</b>	604kcal	539kcal	501kcal							
601kcal	528kcal	461kcal	656kcal	591kcal	526kcal	549kcal	526kcal	454kcal								
16日(月)		17日(火)		18日(水)		19日(木)		20日(金)								
牛乳 パインパン コンソメスープ <b>チキンマカロニグラタン（小3）</b> ツナマヨネーズ和え	牛乳 ごはん すまし汁（豆腐・わかめ） 鮭の西京焼き <b>しらす和え（中1）</b> 豆乳プリン黒蜜のせ	牛乳 ハヤシライス キャベツのスープ 温野菜	牛乳 ごはん すまし汁（もずく・豆腐） 和風ハンバーグおろしソース ひじきの五目煮 果物（きよみ）	牛乳 ごはん 根菜のみそ汁 鶏肉と野菜の照り煮 キャベツとツナのサラダ ミルクゼリー苺ソース	牛乳 ごはん <b>スパゲティミートソース（中3）</b> <b>コーンスープ（小2.中3.高1.高3）</b> ミモザサラダ	牛乳 ごはん 春雨スープ <b>八宝菜（小6）</b> 黒ごまナムル 杏仁豆腐	639kcal	586kcal	552kcal							
624kcal	537kcal	499kcal	576kcal	540kcal	467kcal	593kcal	558kcal	475kcal								
23日(月)	天皇誕生日	24日(火)		25日(水)	大分県の郷土料理	26日(木)		27日(金)								
	牛乳 <b>スパゲティミートソース（中3）</b> <b>コーンスープ（小2.中3.高1.高3）</b> ミモザサラダ	牛乳 鶏めし のっべ汁 とり天 おひたし（小松菜・キャベツ）	牛乳 ごはん 根菜のみそ汁 鶏肉と野菜の照り煮 キャベツとツナのサラダ ミルクゼリー苺ソース	牛乳 ごはん 春雨スープ <b>八宝菜（小6）</b> 黒ごまナムル 杏仁豆腐	650kcal	546kcal	475kcal	597kcal	506kcal	411kcal	649kcal	590kcal	509kcal	579kcal	562kcal	467kcal

## 大豆の“豆”知識

大豆は、体を作るたんぱく質を多く含むことから、「瘤の肉」と呼ばれます。煮豆など料理に使われるほか、様々な食品に加工され、日本人の食卓に欠かせない食べ物です。給食でも、様々な大豆製品を使用しています。



## 令和8年2月予定使用食材

都立村山特別支援学校

日	牛乳	献立名(普通食)	赤の仲間血や肉になる	黄の仲間熱や力の元になる	緑の仲間体の調子を整える	その他	日	牛乳	献立名(普通食)	赤の仲間血や肉になる	黄の仲間熱や力の元になる	緑の仲間体の調子を整える	その他
2月	○	こぎつねご飯	油揚げ(豆腐)、鶏肉×	米、砂糖	にんじん		17火	○	ごはん		米		
	○	みそ汁(冬野菜)	みそ		だいこん、はくさい、しめじ(えのき)、こまつな			○	すまし汁(豆腐・わかめ)	豆腐、わかめ			
	○	凝製豆腐	豆腐、鶏肉×、たまご	油、砂糖、でんぶん	にんじん、ねぎ(たまねぎ)、干し椎茸(生しいたけ)、しょうが×			○	鮭の西京焼き	銀鮭、西京みそ、			
	○	キャベツのおかか和え	わかめ、かつお節×		キャベツ			○	しらす和え	しらす干し	油	キャベツ、こまつな、にんじん	
	○	牛乳寒天(みかん)	牛乳、寒天	砂糖	みかん缶			○	豆乳プリン黒蜜のせ	豆乳、寒天、生クリーム	砂糖、黒砂糖、水あめ		
3火	○	大豆ひじきごはん	炒り大豆、ひじき、油揚げ(豆腐)	米、糀こんにゃく、油、砂糖	にんじん、干し椎茸(まいたけ)		18水	○	ハヤシライス	牛肉	米、油、バター、小麦粉、米粉×	にんにく、しょうが、玉葱、にんじん、マッシュルーム、ピューレ	
	○	すまし汁(かまぼこ)	かまぼこ		えのき、ほうれんそう			○	キャベツのスープ			にんにく、しょうが、キャベツ、玉葱、にんじん	
	○	豆腐の野菜あんかけ	豆腐、豚肉×	油、でんぶん	にんじん、たけのこ×、ねぎ(たまねぎ)、しょうが×、さやえんどう(さやいんげん)			○	温野菜	ベーコン×	油、バター	ブロッコリー、カリフラワー、にんじん、かぶ、にんにく	
	○	酢みそあえ	みそ	砂糖	キャベツ、きゅうり、にんじん			○	ごはん		米		
	○	カルビスゼリー	寒天、カルビス		みかん缶			○	すまし汁(もずく・豆腐)	もずく、豆腐		ねぎ(たまねぎ)	
4水	○	ごはん		米			19木	○	和風ハンバーグおろしソース	豚肉、牛乳×、たまご×、おから×	油、パン、でんぶん×	玉葱、だいこん	
	○	みそ汁(なめこ・豆腐)	豆腐、みそ		なめこ、ねぎ(たまねぎ)			○	ひじきの五目煮	大豆、ひじき、油揚げ(豆腐)	糀こんにゃく、油、砂糖	にんじん、さやいんげん	
	○	さばの竜田揚げ	さば	小麦粉、でんぶん、油	しょうが			○	果物(きよみ)			きよみ	
	○	おひたし	かつお節×		キャベツ、もやし×、にんじん、ほうれんそう			○	親子丼	鶏肉、たまご	米、砂糖	玉葱、にんじん、糀みつば	
	○	りんごコンポート		砂糖	りんご、レモン			○	みそ汁(南瓜・しめじ)	みそ		玉葱、かぼちゃ、しめじ	
5木	○	ピザ	ハム×、ピザチーズ	ピザクラスト(パン)、油、砂糖	にんにく、玉葱、ピューレ、ビーマン、マッシュルーム	オレガノ	20金	○	磯あえ	のり	油	こまつな、キャベツ、えのき	
	○	クリームシチュー	鶏肉、牛乳、生クリーム〇	じゃがいも、バター、米粉×	にんじん、玉葱、しめじ(生しいたけ)、にんにく、しょうが、ブロッコリー			○	きなこドナッツ	たまご×、きな粉、牛乳〇、エバミルク〇	小麦粉×、黒砂糖×、油×、砂糖	ベーキングパウダー	
	○	菜の花入り和風サラダ	わかめ、しらす干し	油、砂糖	菜花、キャベツ、きゅうり			○	スパゲティミートソース	豚肉、粉チーズ×	スパゲティ、油、砂糖、小麦粉	しょうが、にんにく、玉葱、にんじん、セロリーピューレ	
	○	肉じゃが	豚肉	じゃがいも、糀こんにゃく、油、砂糖	玉葱、にんじん			○	コーンスープ	牛乳、生クリーム	コーンスターーチ×	にんにく、しょうが、クリームコーン	
	○	白和え	豆腐、みそ	糀こんにゃく、ごま、砂糖	にんじん、ほうれんそう			○	ミモザサラダ	たまご	油、砂糖	キャベツ、きゅうり、玉葱、りんご	
6金	○	抹茶プリン	寒天、牛乳、生クリーム、あずき	砂糖		抹茶	24火	○	鶏めし	鶏肉	米、油、砂糖	ごぼう	
	○	ごはん		米				○	のっべ汁	油揚げ(豆腐)	油、こんにゃく	だいこん、にんじん、干し椎茸(生しいたけ)	
	○	みそ汁(白菜・しめじ)	みそ		はくさい、しめじ(えのき)			○	とり天	鶏肉、たまご×	砂糖、油、小麦粉、米粉×	しょうが、にんにく	
	○	肉じゃが	豚肉	じゃがいも、糀こんにゃく、油、砂糖	玉葱、にんじん			○	おひたし(小松菜・キャベツ)	かつお節×		こまつな、キャベツ、にんじん	
	○	白和え	豆腐、みそ	糀こんにゃく、ごま、砂糖	にんじん、ほうれんそう			○	ごはん		米		
9月	○	抹茶プリン	寒天、牛乳、生クリーム、あずき	砂糖		抹茶	25水	○	根葉のみそ汁	油揚げ(豆腐)、みそ	油、さといも	にんじん、ごぼう、だいこん、こまつな	
	○	ごはん		米				○	鶏肉と野菜の照り煮	鶏肉	油、砂糖、でんぶん	しょうが、玉葱、ビーマン	
	○	白菜と卵のスープ	たまご	でんぶん	玉葱、はくさい、万能ねぎ(たまねぎ)、にんにく、しょうが			○	キャベツとツナのサラダ	ツナ×	砂糖	キャベツ、きゅうり、にんじん	
	○	蒸し餃子	豚肉	ぎょうざの皮、砂糖、油	キャベツ、にら、にんにく、しょうが			○	ミルクゼリー苺ソース	牛乳、寒天	砂糖	いちご	
	○	きゅうりとかぶの華風漬け		砂糖、油	きゅうり、かぶ			○	ごはん		米		
10火	○	キャラメルポテト	生クリーム	さつまいも、油、砂糖、バター		バニラエッセンス	26木	○	春雨スープ		はるさめ	にんにく、しょうが、にんじん、ねぎ(たまねぎ)、ほうれんそう	
	○	梅しらすごはん	しらす干し	米、ごま×	梅(塩漬)			○	八宝菜	豚肉、えび×、いか×	油、でんぶん	干し椎茸(生しいたけ)、玉葱、たけのこ×、オイスター	ソース
	○	みそ汁(じゃが芋・玉ねぎ)	みそ	じゃがいも	玉葱			○	黒ごまナムル		黒ごま、砂糖、油	こまつな、もやし、にんじん、にんにく	
	○	ぶり大根	ぶり	砂糖	しょうが、だいこん			○	杏仁豆腐	寒天、牛乳	砂糖	黄桃缶、みかん缶×、白桃缶	アーモンドエッセンス
	○	ゆかり和え			キャベツ、きゅうり	ゆかり		○	ごはん		米		
12木	○	ごまミルクプリン	寒天、牛乳	砂糖、ごま、黒砂糖、水あめ			27金	○	春雨スープ		はるさめ	にんにく、しょうが、にんじん、ねぎ(たまねぎ)、ほうれんそう	
	○	ごはん		米				○	八宝菜	豚肉、えび×、いか×	油、でんぶん	干し椎茸(生しいたけ)、玉葱、たけのこ×、オイスター	ソース
	○	沢煮椀	豚肉×		ごぼう、にんじん、だいこん、ねぎ(たまねぎ)			○	黒ごまナムル		黒ごま、砂糖、油	こまつな、もやし、にんじん、にんにく	
	○	さわらの葱みそ焼き	さわら、みそ	砂糖	しょうが、ねぎ			○	杏仁豆腐	寒天、牛乳	砂糖	黄桃缶、みかん缶×、白桃缶	アーモンドエッセンス
	○	野菜のごま酢和え		油、砂糖、ごま	キャベツ、こまつな、にんじん			○	ごはん		米		
13金	○	金時豆の甘煮	赤いんげん豆	砂糖			27金	○	春雨スープ		はるさめ	にんにく、しょうが、にんじん、ねぎ(たまねぎ)、ほうれんそう	
	○	ちゃんこうどん	鶏肉、牛乳、たまご×、みそ、豚肉×	うどん、パン粉、砂糖	ねぎ(たまねぎ)、しょうが、はくさい、だいこん、にんじん、ごぼう、まいたけ、こまつな			○	八宝菜	豚肉、えび×、いか×	油、でんぶん	干し椎茸(生しいたけ)、玉葱、たけのこ×、オイスター	ソース
	○	大根とツナのサラダ	ツナ	ノンエッグマヨ、ごま	だいこん、きゅうり			○	黒ごまナムル		黒ごま、砂糖、油	こまつな、もやし、にんじん、にんにく	
	○	チョコプリン	寒天、牛乳、生クリーム	砂糖		ピュアココア		○	杏仁豆腐	寒天、牛乳	砂糖	黄桃缶、みかん缶×、白桃缶	アーモンドエッセンス
	○	パン		パン	パン			○	ごはん		米		
16月	○	コンソメスープ	ベーコン×		にんにく、しょうが、だいこん、ピーマン、にんじん		27金	○	春雨スープ		はるさめ	にんにく、しょうが、にんじん、ねぎ(たまねぎ)、ほうれんそう	
	○	チキンマカロニグラタン	鶏肉、牛乳、粉チーズ	マカロニ、油、小麦粉、バター、パン粉	玉葱、にんじん、しぬじ(マッシュルーム)、ほうれんそう			○	八宝菜	豚肉、えび×、いか×	油、でんぶん	干し椎茸(生しいたけ)、玉葱、たけのこ×、オイスター	ソース
	○	ツナマヨソース和え	ツナ	ごま、砂糖、ノンエッグマヨ	キャベツ、こまつな、にんじん			○	黒ごまナムル		黒ごま、砂糖、油	こまつな、もやし、にんじん、にんにく	
	○	パン		パン	キャベツ、きゅうり			○	杏仁豆腐	寒天、牛乳	砂糖	黄桃缶、みかん缶×、白桃缶	アーモンドエッセンス

\*その他の欄には、基本調味料(塩、しょうゆ、酢、みりん、酒、ワイン、ソース、ケチャップ等)は記載していません。

\*ほとんど毎日、形態食には、バター、長芋、くず粉、寒天、パン粉、玉ねぎ、ささみを使用しています。

\*本校では、マヨネーズの代用として、卵を使用していない商品を使用しております。

\*普通食で使用して、形態食で使用しない食材には×、形態食にのみ使用する食材には○、

普通食と異なる食材を使用する場合は( )内に記載しています。