









2月の献立

中学校

Aブロック
三
中
四
中
六
中
八
中
九
中

府中市立学校給食センター 献立表






発行日:令和8年1月28日

日	曜	献立名		主な材料	エネルギー(kcal) たんぱく質(g)	メモ			
2	月	ご飯	いわしのかば焼き風	いわし、でんぷん、米ぬか油、しょうゆ、三温糖	754 30.3	<div>2日(月) 節分献立</div> <div></div> <div>2月3日は節分です。1年の無事や健康を願って、豆をまいたり、いわしの頭を玄関に飾る風習があります。それにちなみ、「いわしのかば焼き風」や鬼の形のちらしかまぼこと大豆を使った「節分サラダ」を提供します。</div> <div></div> <div>4日(水) 受験生応援献立</div> <div></div> <div>「受験に勝つ！」ようにと願いをこめて、ハムカツを作ります。ソースをかけて白パンにはさんでもおいしく食べられます。しっかり食べて体調を整えましょう。</div> <div></div> <div>9日(月) 「うどん入りきんぴら」</div> <div>春をつげる食材の「うどん」を使ったきんぴらです。旬の味覚を味わいましょう。</div> <div>バレンタイン献立</div> <div>12日(木) 「ミニエクレア」</div> <div></div> <div>13日(金) 「デニッシュパン」</div> <div>ハートの形をした風味豊かなパンです。</div> <div>「バレンタイン サラダ」</div> <div></div> <div>ハートの形のちらしかまぼこを加えたサラダです。</div>			
		牛乳	府中っ子汁	豚肉、米ぬか油、里芋、にんじん、大根、こんにゃく、小松菜、しいたけ、みそ、しょうゆ					
			節分サラダ	ちらし蒲鉾、大豆、白菜、きゅうり、ホールコーン、玉ねぎ、米ぬか油、酢、三温糖、しょうゆ、白こしょう、粉かつお					
3	火	ご飯	麻婆豆腐	豆腐、豚肉、しょうが、にんにく、米ぬか油、ねぎ、にんじん、しいたけ、たけのこ、一味唐辛子、トーバンジャン、しょうゆ、みそ、ごま油、三温糖、でんぷん	752 31.9				
		ミルクコーヒー	華風スープ／彩りサラダ(たまねぎドレ)	鶏肉、白菜、わかめ、しょうゆ、白こしょう、ごま油／大根、パプリカ、こんにゃく、枝豆、たまねぎドレッシング					
4	水	白パン	ハムカツ(中濃ソース)	ハム、白こしょう、小麦粉、パン粉、米ぬか油、中濃ソース	826 31.6				
		牛乳	キャロットポタージュ	鶏肉、にんじん、玉ねぎ、じゃが芋、米ぬか油、クリームコーン、小麦粉、牛乳、生クリーム、白こしょう、ローレル					
			カレー風味コールスロー	キャベツ、きゅうり、にんじん、米ぬか油、にんにく、カレー粉、三温糖、酢					
5	木	ビビンバ(ご飯)	(ビビンバの具)	豚肉、牛肉、米ぬか油、もやし、ほうれん草、えのきたけ、にら、にんじん、ぜんまい、白菜キムチ、ごま、にんにく、しょうが、三温糖、しょうゆ、コチジャン、一味唐辛子、ごま油	855 29.4				
		牛乳	ぼんかん	トッポギスープ					
6	金	ご飯	鶏肉の塩麴焼	鶏肉、しょうが、塩麴、米ぬか油	774 34.6				
		牛乳	キャベツの味噌汁	キャベツ、油揚げ、みそ、しょうゆ					
			五目旨煮	牛肉、米ぬか油、玉ねぎ、さつま芋、にんじん、たけのこ、しいたけ、揚げボール、枝豆、三温糖、しょうゆ、でんぷん					
9	月	ご飯	生揚げの肉味噌かけ2個	生揚げ、鶏肉、にんにく、しょうが、玉ねぎ、米ぬか油、三温糖、みそ、しょうゆ、でんぷん	772 28.1				
		牛乳	だまこ汁	豚肉、米ぬか油、だまこ餅、えのきたけ、大根、にんじん、ねぎ、しょうゆ					
			うどん入りきんぴら	ベーコン、ごぼう、米ぬか油、にんじん、こんにゃく、さやいんげん、うどん、三温糖、しょうゆ					
10	火	こぎつねご飯	(こぎつねご飯)／わかさぎの南蛮風	米、鶏肉、米ぬか油、にんじん、油揚げ、しょうが、三温糖、しょうゆ／わかさぎ、でんぷん、米ぬか油、こねぎ、三温糖、しょうゆ、酢、一味唐辛子	765 31.6				
		牛乳	沢煮碗	豚肉、米ぬか油、大根、ごぼう、ねぎ、たけのこ、しいたけ、しょうゆ、白こしょう					
			じゃが芋の和風和え	じゃが芋、にんじん、枝豆、みそ、三温糖、酢、米ぬか油、ごま、おかか(かつお)					
12	木	ご飯	ホイコーロー	豚肉、にんにく、しょうが、米ぬか油、キャベツ、ピーマン、たけのこ、テンメンジャン、三温糖、しょうゆ、トーバンジャン、白こしょう、でんぷん	769 33.7				
		牛乳／デコポンミニエクレア	サーラータン	鶏肉、豆腐、にんじん、ねぎ、小松菜、しょうゆ、黒こしょう、でんぷん、酢、ごま油					
13	金	デニッシュパン	ハンバーグステーキ	牛肉、豚肉、玉ねぎ、パン粉、黒こしょう、セイジ、ナツメグ、しょうゆ、米ぬか油	839 31.3				
		牛乳	豆と野菜のスープ	ベーコン、米ぬか油、玉ねぎ、にんじん、ミックスピーンズ4種、ホールコーン、白こしょう、しょうゆ					
			バレンタインサラダ	キャベツ、にんじん、きゅうり、ちらし蒲鉾、米ぬか油、酢、三温糖、白こしょう					
16	月	ご飯	ぶりのごまだれ焼	ぶり、米ぬか油、ごま、三温糖、しょうゆ、でんぷん	752 32.8				
		牛乳	野菜の生姜汁	豚肉、ごぼう、米ぬか油、にんじん、白菜、しょうゆ、しょうが					
			切干大根の甘酢和え	切干大根、きゅうり、にんじん、酢、三温糖、米ぬか油					
17	火	揚げパン	(揚げパン)	マーガリンパン、米ぬか油、グラニュー糖	847 28.6				
		牛乳	クリームシチュー	豚肉、米ぬか油、玉ねぎ、にんじん、じゃが芋、マッシュルーム、小麦粉、バター、牛乳、生クリーム、白こしょう、ローレル					
			トマトペンネ	ペンネ、ウインナー、にんにく、米ぬか油、玉ねぎ、にんじん、ピーマン、トマトケチャップ、トマトピューレ、三温糖、中濃ソース、黒こしょう					

※食材料の都合により、予定している食材が提供できない場合がありますのでご了承ください。

※給食の実施日は各学校により異なるため、学校が発行している行事予定をご確認ください。

2月の献立

日	曜	献立名		主な材料	エネルギー(kcal) たんぱく質(g)	メモ			
18	水	親子丼(ご飯)	(親子丼の具)	鶏肉、卵、米ぬか油、玉ねぎ、しょうゆ、三温糖	790 32.8	<div></div> <p>1月に引き続き、3年生のリクエスト上位のメニューが登場します！</p> <p>5日(木) 第9位「ビビンバ」 具材に、旬の「ほうれん草」を使います。</p> <p>17日(火) 第2位「揚げパン」 第8位「シチュー」</p> <p>26日(木) 第6位「カレーライス」</p> <p>27日(金) 第10位「鯖の味噌煮風」</p>			
		牛乳	いもち入りすいとん風	豚肉、米ぬか油、しめじ、大根、ねぎ、かぼちゃ、いもち、白みそ、しょうゆ					
			こんにゃく梅サラダ	こんにゃく、キャベツ、米ぬか油、酢、三温糖、しょうゆ、梅肉					
19	木	麦ご飯	(麦ご飯)	米、大麦	759 35.8				
		牛乳	豚肉の生姜炒め	豚肉、しょうが、にんにく、米ぬか油、玉ねぎ、にんじん、ピーマン、しょうゆ					
		洋梨缶	にぎすのつみれ汁	にぎすつみれ、白菜、ねぎ、しょうが、しょうゆ					
20	金	海鮮ちゃんぽん麺	(海鮮ちゃんぽん麺)	中華麺、米ぬか油、豚肉、えび、いか、なると、きくらげ、白菜、にんじん、ねぎ、ホールコーン、白こしょう、しょうゆ、ラード	761 31.5				
		牛乳	フライドポテト／ツナ入りグリーンサラダ	じゃが芋、米ぬか油／キャベツ、ブロッコリー、枝豆、まぐろ油漬、玉ねぎ、米ぬか油、酢、三温糖、白こしょう、粒マスタード					
24	火	セルフサンド (フレッシュパン・焼きそば)	(焼きそば)	中華麺、米ぬか油、豚肉、にんじん、玉ねぎ、キャベツ、ピーマン、ウスターソース、中濃ソース、トマトケチャップ、白こしょう、しょうゆ	835 26.9				
		牛乳／ミニトマト2個	コーンチャウダー	ベーコン、米ぬか油、にんじん、じゃが芋、玉ねぎ、ホールコーン、小麦粉、バター、牛乳、生クリーム、白こしょう、ローレル					
25	水	ご飯	ジャンボ揚げ餃子	餃子の皮、にんにく、しょうが、豚肉、白こしょう、ごま油、しょうゆ、キャベツ、にら、でんぷん、米ぬか油、小麦粉	784 32.1				
		牛乳	ウースータン	鶏肉、米ぬか油、豆腐、にんじん、しいたけ、チンゲン菜、しょうゆ、白こしょう、ごま油、でんぷん					
			三色ナムル	もやし、ほうれん草、にんじん、にんにく、しょうゆ、三温糖、ごま油、ごま					
26	木	チキンカレーライス(ご飯)	(チキンカレーライスの具)	鶏肉、にんにく、しょうが、米ぬか油、ローレル、玉ねぎ、にんじん、じゃが芋、白こしょう、ガラムマサラ、三温糖、しょうゆ、ウスターソース、中濃ソース、トマトケチャップ、小麦粉、バター、カレー粉	837 27.9				
		牛乳	キャベツウインナーソーテー	ウインナー、米ぬか油、キャベツ、にんじん、ホールコーン、白こしょう、しょうゆ					
27	金	ご飯	鯖の味噌煮風	鯖、米ぬか油、みそ、三温糖、しょうゆ、しょうが、でんぷん	817 26.6				
		乳酸菌飲料	吉野汁	生揚げ、こんにゃく、里芋、大根、にんじん、ねぎ、しょうゆ、でんぷん					
			米粉麺入りチャプチェ	米粉麺、牛肉、にんにく、米ぬか油、わけぎ、玉ねぎ、にんじん、チンゲン菜、白こしょう、しょうゆ、三温糖、コチジャン、ごま油					

2月の主な使用食材の予定産地(中学校)

米	栃木	ぽんかん	愛媛	玉ねぎ	北海道
牛乳	神奈川・千葉・栃木・群馬・山形・岩手・静岡・北海道	デコポン	熊本	にんじん	千葉・茨城
牛肉	北海道他	いちご	栃木・茨城他	にんにく	青森
豚肉	茨城・埼玉・群馬・千葉他	さつま芋	茨城	ねぎ	東京・千葉
鶏肉	岩手・山梨	里芋	埼玉・愛媛	うど	栃木他
いわし	長崎	じゃが芋	北海道	キャベツ	愛知・東京他
にぎすつみれ	新潟	ごぼう	茨城	白菜	茨城・東京
ぶり	宮城	しょうが	高知	ブロッコリー	群馬・千葉他
わかさぎ	青森	大根	神奈川・東京	胡瓜	高知

今月の平均	
エネルギー(kcal)	794
たんぱく質(g)	30.9

今月の府中産は、
小松菜、白菜、ねぎ、
わけねぎ、しいたけ
ミニトマト、キャベツ、
大根
農工大の食材は、
みそを使用する予定です。



[給食センター
ホームページ](#)

[使用食品原材料
配合表](#)







2月の献立

中学校

Bブロック
—中
二中
五中
七中
十中
浅間中
かがやき

府中市立学校給食センター 献立表

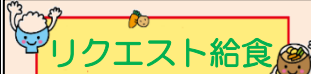
発行日：令和8年1月28日

日	曜	献立名		主な材料	エネルギー(kcal) たんぱく質(g)	メモ
2	月	ご飯	麻婆豆腐	豆腐、豚肉、しょうが、にんにく、米ぬか油、ねぎ、にんじん、しいたけ、たけのこ、一味唐辛子、トーバンジャン、しょうゆ、みそ、ごま油、三温糖、でんぷん	752 31.9	3日（火） 節分献立  2月3日は節分です。 1年の無事や健康を願って、豆をまいたり、いわしの頭を玄関に飾る風習があります。それにちなみ、「いわしのかば焼き風」や鬼の形のちらしかまぼこと大豆を使った「節分サラダ」を提供します。
		ミルクコーヒー	華風スープ／彩りサラダ(たまねぎドレ)	鶏肉、白菜、わかめ、しょうゆ、白こしょう、ごま油／大根、パプリカ、こんにゃく、枝豆、たまねぎドレッシング		
3	火	ご飯	いわしのかば焼き風	いわし、でんぷん、米ぬか油、しょうゆ、三温糖	754 30.3	
		牛乳	府中つ子汁	豚肉、米ぬか油、里芋、にんじん、大根、こんにゃく、小松菜、しいたけ、みそ、しょうゆ		
			節分サラダ	ちらし蒲鉾、大豆、白菜、きゅうり、ホールコーン、玉ねぎ、米ぬか油、酢、三温糖、しょうゆ、白こしょう、粉かつお		
4	水	ビビンバ(ご飯)	(ビビンバの具)	豚肉、牛肉、米ぬか油、もやし、ほうれん草、えのきたけ、にら、にんじん、ぜんまい、白菜キムチ、ごま、にんにく、しょうが、三温糖、しょうゆ、コチジャン、一味唐辛子、ごま油	855 29.4	
		牛乳	トッポギスープ	鶏肉、米ぬか油、にんじん、玉ねぎ、トッポギ、ねぎ、しょうゆ、白こしょう、ごま油		
5	木	白パン	ハムカツ(中濃ソース)	ハム、白こしょう、小麦粉、パン粉、米ぬか油、中濃ソース	826 31.6	5日（木） 受験生応援献立  「受験に勝つ！」ようにと願いをこめて、ハムカツを作ります。ソースをかけて白パンにはさんでもおいしく食べられます。しっかり食べて体調を整えましょう。
		牛乳	キャロットポタージュ	鶏肉、にんじん、玉ねぎ、じゃが芋、米ぬか油、クリームコーン、小麦粉、牛乳、生クリーム、白こしょう、ローレル		
			カレー風味コールスロー	キャベツ、きゅうり、にんじん、米ぬか油、にんにく、カレー粉、三温糖、酢		
6	金	親子丼(ご飯)	(親子丼の具)	鶏肉、卵、米ぬか油、玉ねぎ、しょうゆ、三温糖	790 32.8	
		牛乳	いもち入りすいとん風	豚肉、米ぬか油、しめじ、大根、ねぎ、かぼちゃ、いもち、白みそ、しょうゆ		
			こんにゃく梅サラダ	こんにゃく、キャベツ、米ぬか油、酢、三温糖、しょうゆ、梅肉		
9	月	こぎつねご飯	(こぎつねご飯)／わかさぎの南蛮風	米、鶏肉、米ぬか油、にんじん、油揚げ、しょうが、三温糖、しょうゆ／わかさぎ、でんぷん、米ぬか油、こねぎ、三温糖、しょうゆ、酢、一味唐辛子	765 31.6	
		牛乳	沢煮碗	豚肉、米ぬか油、大根、ごぼう、ねぎ、たけのこ、しいたけ、しょうゆ、白こしょう		
			じゃが芋の和風和え	じゃが芋、にんじん、枝豆、みそ、三温糖、酢、米ぬか油、ごま、おかか(かつお)		
10	火	ご飯	生揚げの肉味噌かけ2個	生揚げ、鶏肉、にんにく、しょうが、玉ねぎ、米ぬか油、三温糖、みそ、しょうゆ、でんぷん	772 28.1	10日（火） 「うどん入りきんぴら」  春をつげる食材の「うどん」を使ったきんぴらです。旬の味覚を味わいましょう。
		牛乳	だまこ汁	豚肉、米ぬか油、だまこ餅、えのきたけ、大根、にんじん、ねぎ、しょうゆ		
			うどん入りきんぴら	ベーコン、ごぼう、米ぬか油、にんじん、こんにゃく、さやいんげん、うどん、三温糖、しょうゆ		
12	木	デニッシュパン	ハンバーグステーキ	牛肉、豚肉、玉ねぎ、パン粉、黒こしょう、セイジ、ナツメグ、しょうゆ、米ぬか油	839 31.3	バレンタイン献立 12日（木） 「デニッシュパン」 ハートの形をした風味豊かなパンです。
		牛乳	豆と野菜のスープ	ベーコン、米ぬか油、玉ねぎ、にんじん、ミックスビーンズ4種、ホールコーン、白こしょう、しょうゆ		
			バレンタインサラダ	キャベツ、にんじん、きゅうり、ちらし蒲鉾、米ぬか油、酢、三温糖、白こしょう		
13	金	ご飯	ホイコーロー	豚肉、にんにく、しょうが、米ぬか油、キャベツ、ピーマン、たけのこ、テンメンジャン、三温糖、しょうゆ、トーバンジャン、白こしょう、でんぷん	769 33.7	「バレンタインサラダ」 ハートの形のちらしかまぼこを加えたサラダです。
		牛乳／デコポン	サーラータン	鶏肉、豆腐、にんじん、ねぎ、小松菜、しょうゆ、黒こしょう、でんぷん、酢、ごま油		
16	月	揚げパン	(揚げパン)	マーガリンパン、米ぬか油、グラニュー糖	847 28.6	13日（金） 「ミニエクレア」 
		牛乳	クリームシチュー	豚肉、米ぬか油、玉ねぎ、にんじん、じゃが芋、マッシュルーム、小麦粉、バター、牛乳、生クリーム、白こしょう、ローレル		
			トマトペンネ	ペンネ、ウインナー、にんにく、米ぬか油、玉ねぎ、にんじん、ピーマン、トマトケチャップ、トマトピューレ、三温糖、中濃ソース、黒こしょう		
17	火	ご飯	ぶりのごまだれ焼	ぶり、米ぬか油、ごま、三温糖、しょうゆ、でんぷん	752 32.8	
		牛乳	野菜の生姜汁	豚肉、ごぼう、米ぬか油、にんじん、白菜、しょうゆ、しょうが		
			切干大根の甘酢和え	切干大根、きゅうり、にんじん、酢、三温糖、米ぬか油		

※食材料の都合により、予定している食材が提供できない場合がありますのでご了承ください。

※給食の実施日は各学校により異なるため、学校が発行している行事予定をご確認ください。

2月の献立

日	曜	献立名		主な材料	エネルギー(kcal) たんぱく質(g)	メモ
18	水	ご飯	鶏肉の塩麴焼	鶏肉、しょうが、塩麴、米ぬか油	774 34.6	<div></div> <div>1月に引き続き、3年生</div> <div>のリクエスト上位のメ</div> <div>ニューが登場します！</div> <div>4日（水）</div> <div>第9位「ビビンバ」</div> <div>具材に、旬の「ほうれん</div> <div>草」を使います。</div> <div>16日（月）</div> <div>第2位「揚げパン」</div> <div>第8位「シチュー」</div> <div>26日（木）</div> <div>第10位</div> <div>「鯖の味噌煮風」</div> <div>27日（金）</div> <div>第6位「カレーライス」</div>
		牛乳	キャベツの味噌汁	キャベツ、油揚げ、みそ、しょうゆ		
			五目旨煮	牛肉、米ぬか油、玉ねぎ、さつま芋、にんじん、たけのこ、しいたけ、揚げボール、枝豆、三温糖、しょうゆ、でんぷん		
19	木	海鮮ちゃんぽん麺	(海鮮ちゃんぽん麺)	中華麺、米ぬか油、豚肉、えび、いか、なると、きくらげ、白菜、にんじん、ねぎ、ホールコーン、白こしょう、しょうゆ、ラード	761 31.5	
		牛乳	フライドポテト／ツナ入りグリーンサラダ	じゃが芋、米ぬか油／キャベツ、ブロッコリー、枝豆、まぐろ油漬、玉ねぎ、米ぬか油、酢、三温糖、白こしょう、粒マスタード		
20	金	麦ご飯	(麦ご飯)	米、大麦	759 35.8	
		牛乳	豚肉の生姜炒め	豚肉、しょうが、にんにく、米ぬか油、玉ねぎ、にんじん、ピーマン、しょうゆ		
		洋梨缶	にぎすのつみれ汁	にぎすつみれ、白菜、ねぎ、しょうが、しょうゆ		
24	火	セルフサンド (フレッシュパン・焼きそば)	(焼きそば)	中華麺、米ぬか油、豚肉、にんじん、玉ねぎ、キャベツ、ピーマン、ウスターソース、中濃ソース、トマトケチャップ、白こしょう、しょうゆ	835 26.9	
		牛乳／ミニトマト2個	コーンチャウダー	ベーコン、米ぬか油、にんじん、じゃが芋、玉ねぎ、ホールコーン、小麦粉、バター、牛乳、生クリーム、白こしょう、ローレル		
25	水	ご飯	ジャンボ揚げ餃子	餃子の皮、にんにく、しょうが、豚肉、白こしょう、ごま油、しょうゆ、キャベツ、にら、でんぷん、米ぬか油、小麦粉	784 32.1	
		牛乳	ウースータン	鶏肉、米ぬか油、豆腐、にんじん、しいたけ、チンゲン菜、しょうゆ、白こしょう、ごま油、でんぷん		
			三色ナムル	もやし、ほうれん草、にんじん、にんにく、しょうゆ、三温糖、ごま油、ごま		
26	木	ご飯	鯖の味噌煮風	鯖、米ぬか油、みそ、三温糖、しょうゆ、しょうが、でんぷん	817 26.6	
		乳酸菌飲料	吉野汁	生揚げ、こんにゃく、里芋、大根、にんじん、ねぎ、しょうゆ、でんぷん		
			米粉麺入りチャプチェ	米粉麺、牛肉、にんにく、米ぬか油、わけぎ、玉ねぎ、にんじん、チンゲン菜、白こしょう、しょうゆ、三温糖、コチジャン、ごま油		
27	金	チキンカレーライス(ご飯)	(チキンカレーライスの具)	鶏肉、にんにく、しょうが、米ぬか油、ローレル、玉ねぎ、にんじん、じゃが芋、白こしょう、ガラムマサラ、三温糖、しょうゆ、ウスターソース、中濃ソース、トマトケチャップ、小麦粉、バター、カレー粉	837 27.9	
		牛乳	キャベツウインナーソテー	ウインナー、米ぬか油、キャベツ、にんじん、ホールコーン、白こしょう、しょうゆ		
		いちご2個				

2月の主な使用食材の予定産地(中学校)

米	栃木	ぽんかん	愛媛	玉ねぎ	北海道
牛乳	神奈川・千葉・栃木・群馬・山形・岩手・静岡・北海道	デコポン	熊本	にんじん	千葉・茨城
牛肉	北海道他	いちご	栃木・茨城他	にんにく	青森
豚肉	茨城・埼玉・群馬・千葉他	さつま芋	茨城	ねぎ	東京・千葉
鶏肉	岩手・山梨	里芋	埼玉・愛媛	うどん	栃木他
いわし	長崎	じゃが芋	北海道	キャベツ	愛知・東京他
にぎすつみれ	新潟	ごぼう	茨城	白菜	茨城・東京
ぶり	宮城	しょうが	高知	ブロッコリー	群馬・千葉他
わかさぎ	青森	大根	神奈川・東京	胡瓜	高知

今月の平均	
エネルギー(kcal)	794
たんぱく質(g)	30.9

今月の府中産は、
小松菜、白菜、ねぎ、
わけねぎ、しいたけ、
ミニトマト、キャベツ、
大根
農工大の食材は、
みそを使用する予定です。



[給食センター
ホームページ](#)

[使用食品原材料
配合表](#)