

令和8年

2月

こんだてひょう

佐呂間町学校給食センター
TEL 5-2555

こんげつしょようとい きろ まちょうさんしょくざい かいさん むぎ しょく れいわ ねんど かぶしきがいしゃ まる ほりきりしょうてん さま
今月使用予定の佐呂間町産食材は、オホーツク海産ほたて、もち麦、食パンです。令和7年度も『株式会社 丸木 堀切商店』様には
ほたてをたくさん無償提供していただきました。大変ありがとうございます。自然の恵みにも感謝しつつ味わって食べたいですね。



曜日 行事	今日のこんだて (牛乳は毎日きます)※26(木)は野菜ジュース	おもな材料と体内でのたらき			スプーン・ フォークの つかひ
		ち 血や肉・骨をつくる(赤)	にく あか	ちから はたらく力になる(黄)	
2(月)	ごはん		こめ		
	みそ汁	わかめ、みそ	じゃがいも	たまねぎ	
	白身魚フライ	しろみさかな(ホキ)フライ	サラダあぶら		
	プロッコリーのガーリック炒め		サラダあぶら	プロッコリー、にんじん、にんにく	
3(火) 若保/浜保 お楽しみ会	スペゲティミートソース	ぶたにく、だいだい	スペゲティ、オリーブオイル、サラダあぶら、さとう、こむぎこ	たまねぎ、にんじん、ににく、トマトかん	
	海藻サラダ	かいそうミックス、シーチキン	サラダあぶら、さとう、ごま	キャベツ、きゅうり、にんじん	
4(水)	チキンピラフ	とりにく	こめ、サラダあぶら、バター	たまねぎ、にんじん、コーン、えだまめ	
	ころころスープ	ベーコン	じゃがいも	たまねぎ、にんじん、パセリ	
	ミートボール	ミートボール			
5(木)	揚げパン(シュガー)		コッペパン、サラダあぶら、さとう		
	ABCスープ	ベーコン	マカロニ、サラダあぶら	たまねぎ、にんじん、パセリ	
	ポテトカップグラタン		ポテトカップグラタン		
	みかん缶			みかんかん	
6(金)	ごはん		こめ		
	みそ汁	あぶらあげ、みそ		ながねぎ、ぶなしめじ	
	鶏肉とねぎの焼き鳥風	とりにく	さとう、かたくりこ	ながねぎ、しょうが	
	いそ和え	きざみのり	さとう	ほうれんそう、もやし	
9(月)	ごはん(ぶりかけ)		こめ、ぶりかけ		
	みそ汁	とうふ、わかめ、みそ		にんじん	
	鶏肉の塩こしょう焼き	とりにく			
	きんぴらごぼう		サラダあぶら、さとう、ごま	ごぼう、にんじん、ほししいたけ、つきこんにやく	
10(火)	ベーコンとほうれん草のクリームスパゲティ	ベーコン、しろいんげんまめ、ぎゅうにゅう、スキムミルク、とうにゅう	スペゲティ、オリーブオイル、サラダあぶら、バター、さとう、こむぎこ	ほうれんそう、たまねぎ、にんじん、ぶなしめじ、マッシュルーム	
	キャベツのマリネ		オリーブオイル	キャベツ、きゅうり、たまねぎ、にんじん、レモンじる	
	クロワッサン(半分)		クロワッサン		
12(木)	ココアパン		ココアパン		
	とうにゅう 豆乳スープ	ウインナー、とうにゅう	サラダあぶら	キャベツ、にんじん、ぶなしめじ	
	ハートのコロッケ		ハートのコロッケ、サラダあぶら		
	イタリアンサラダ		イタリアンドレッシング	プロッコリー、にんじん、コーン	
13(金)	ごはん		こめ		
	みそ汁	あぶらあげ、みそ		もやし、ぶなしめじ	
	焼きつくね	やきつくね			
	野菜の五目煮	ぶたにく、こうやどうふ、みそ	サラダあぶら、さとう	だいこん、にんじん、えだまめ、ほししいたけ、じらたき	
16(月)	ごはん		こめ		
	いももち汁	みそ	いももち	だいこん、ながねぎ	
	さんまのしょうが煮	さんまのしょうがに			
	わかめとツナの和え物	わかめ、シーチキン	エッグケア	キャベツ	
17(火)	かしわうどん	とりにく	ゆでうどん、さとう	ほうれんそう、たまねぎ、にんじん、ながねぎ	
	野菜の黒ごま和え		さとう、ごま	こまつな、はくさい、にんじん	

18(水)	チキンカレー	とりにく、しろいんげんまめ	ごめ、じゃがいも、サラダあぶら、カレーフレーク	たまねぎ、にんじん、しょうが、にんにく	spoon
	ミルク寒天のフルーツ和え	ぎゅうにゅう、こなかんてん	さとう	みかんかん、パインかん	
19(木)	食パン		しょくパン		spoon
	ポトフ	ワインナー	じやがいも	キャベツ、たまねぎ、にんじん、パセリ	
	ハムカツ	ハムカツ	サラダあぶら		
	スペゲティサラダ	ハム	スペゲティ、エッグケア、さとう	たまねぎ、にんじん、きゅうり	
20(金)	ごはん		ごめ		spoon
	みそ汁	とうふ、みそ		にんじん、ながねぎ、えのきたけ	
	いわしのみぞれ煮	いわしのみぞれに			
	切干大根の煮物	あぶらあげ、ひじき、さつまあげ	サラダあぶら、さとう	きりぼしだいこん、にんじん、さやいんげん	
24(火)	スペゲティカレーソース	ぶたにく、だいず	スペゲティ、オリーブオイル、サラダあぶら、パター、こむぎこ	たまねぎ、にんじん、マッシュルーム、しょうが、にんにく、パセリ	fork
	コンソメポテト		れいとうポテト、サラダあぶら		
	プリン	プリン			
25(水)	中華丼(もち麦ごはん)	ぶたにく、オホーツクかいさんほたてフレーク、いか	ごめ、もちむぎ、サラダあぶら、ごまあぶら、さとう、かたくりこ	はくさい、たけのこ、にんじん、ほししいたけ、グリーンピース、しょうが、にんにく	spoon
	揚げギョーザ	ギョーザ	サラダあぶら		
	パン缶			パインかん	
26(木)	背割りパン		せわりパン		spoon
	クリームシチュー	とりにく、しろいんげんまめ、ぎゅうにゅう、スキムミルク、とうにゅう	じやがいも、サラダあぶら、パター、こむぎこ、ホワイトルウ	たまねぎ、にんじん、パセリ	
	ボイルワインナー	ワインナー			
	キャベツとシーチキンのマヨネーズサラダ	シーチキン	エッグケア、さとう	キャベツ、にんじん、コーン	
	野菜ジュース(アップル&キャロット)			やさいジュース	
27(金)	ごはん		ごめ		spoon
	みそ汁	みそ	じやがいも	にんじん、ながねぎ	
	きのこ信田	きのこのしのだ			
	春雨の炒め物	ぶたにく	はるさめ、サラダあぶら、ごまあぶら、ごま	にんじん、ピーマン、ほししいたけ、しょうが、にんにく	

※都合により、献立や食材を予告なく変更する場合があります。

※※1食分のカロリーをお知りになりたい方は給食センターまでお問い合わせください。

1年の幸福を願う「節分」の行事

2月3日 節分

立春の前日に当たる節分には、古くから、豆まきをしたり、ヒイラギイワシ(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(邪氣)」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



よくかんで食べよう!

恵方巻き

太巻きずし。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、無言で丸かじりします。

2026年の
恵方は
「南南東」

※いり大豆・落花生ともに、5歳以下の子どもは窒息する危険性があるため、食べさせないでください。

給食でも、大豆や大豆製品をよく使っています。2月もみそ汁には豆腐や油揚げやみそ、クリームシチュー、豆乳スープには豆乳が使われ、スペゲティソースにも大豆をフードプロセッサーで碎いたものと豆乳が入っています。