

2月 よていこんだてひょう

2026年 2月

京都府立井手やまぶき支援学校

こんだてめい 献立名			き う う に ゆ	あか なかま 赤の仲間		き なかま 黄の仲間		みどり なかま 緑の仲間		たんばく質 食塩相当量 (中学部基準)
ひ日	きほんしよく 基本食	けいたいしよく 形態食		ちく にく 血や肉になる	ねつ ちから もと 熱や力の元になる	からだ ちようし どとの 体の調子を整える				
給食月間 1/19(月)~2/6(金)										
節分 献立	2月	ごはん	おかゆ	○		こめ			818 kcal	
		いわしのかばやきふう	さわらのかばやき ソースかけ		いわし		かたくりこ,なたねゆ,さとう		29.5 g	
		みずなのからしあえ	こまつなのからしあえ					みずな,はくさい		2.5 g
		みそしる	みそしる		あぶらあげ,わかめ,みそ		もやし			
		まめまきボーロ	たまごボーロ				ベビッコボーロ			
おはなし 給食	3火	しよくパン	しよくパンがゆ	○		しよくばん			693 kcal	
		ブルーベリージャム	なめらかブルーベ リージャム				ブルーベリージャム		30.1 g	
		おおきなかぶのこめこシ チュー	おおきなかぶのこめ こシチュー		とりにく,とうにゅう		ひまわりゆ,こめこ		にんじん,たまねぎ,かぶ,しめじ, パジル	3.2 g
		ひじきサラダ	やわらかひじき		ひじき		ごまクリーミードレッシング		キャベツ,コーン,えだまめ	
4水	4水	むぎごはん	おかゆ	○		こめ,むぎ			894.0 kcal	
		チキンカレー	チキンカレー		とりにく,スキムミルク		ひまわりゆ,じゃがいも,こむぎ こ,バター		しょうが,にんにく,たまねぎ,にん じん,グリーンピース,ホールトマト	26.8 g
		ふくじんづけ	だいこんのもの						ふくじんづけ	3 g
		フルーツあんにん	フルーツあんにん				あんにんゼリー		みかん,パインアップル,もも	
小学部 リクエスト	5木	ごはん	おかゆ	○		こめ			719.0 kcal	
		やきにく	やきにく		ぎゅうにく		ひまわりゆ,さとう,いりごま		しょうが,にんにく,たまねぎ,にん じん	25.1 g
		ナムル	キャベツのナムル				ごまあぶら,いりごま		もやし,きゅうり	2 g
		わかめスープ	チンゲンサイのスー プ		わかめ		ごまあぶら		えのきたけ,たまねぎ	
6金	6金	ごはん	おかゆ	○		こめ			699.0 kcal	
		あじのピリからやき	あじのピリからやき		あじ		ごまあぶら		しょうが,にんにく	32.4 g
		きりぼしだいこんのさんばい ず	だいこんのさんばい ず				いりごま,さとう		にんじん,きりぼしだいこん	3 g
		とうふのみそしる	とうふのみそしる		もめんどうふ,わかめ,みそ				たまねぎ,ねぎ	
9月	9月	ごはん	おかゆ	○		こめ			693.0 kcal	
		しろみぎかなのみそマヨネ ーズやき	しろみぎかなのみそ マヨネーズソース		たら,みそ		ノンエッグマヨネーズ		えのきたけ,たまねぎ	28.2 g
		あおなのいためもの	あおなのいためもの				ひまわりゆ		もやし,こまつな	3 g
		ごもくスープ	ごもくスープ		ソーセージ				キャベツ,にんじん	
10火	10火	こがたパン	パンがゆ(半量)	○		バターロールパン,テー ブルロールパン			717.0 kcal	
		スパゲティミートソース	ミートソースうどん		ぶたひきにく,ぎゅうひき にく,ぶたレバーチップ,こ なチーズ		スパゲッティ,ひまわりゆ		しょうが,にんにく,にんじん,た まねぎ,グリーンピース,ホ ールトマト	28.6 g
		ブロッコリーのサラダ	ブロッコリーのサラ ダ				ひまわりゆ,さとう		ブロッコリー,キャベツ,コーン, しょうが,レモンかじゅう	3 g
12木	12木	ごはん	おかゆ	○		こめ			713.0 kcal	
		とりにくとあつあげのもの	とりにくととうふの もの		とりにく,あつあげ		ひまわりゆ,さとう		にんじん,たまねぎ,さんど まめ	29.6 g
		なめこじる	なめこじる		わかめ,まめみそ				なめこ,ねぎ,たまねぎ	2.5 g
バレン タイン	13金	ごはん	おかゆ	○		こめ			713 kcal	
		ちくわのにしよくあげ	たらのにしよくあげ に		ちくわ,あおのり		てんぷらこ,なたねゆ			22.5 g
		みそしる	みそしる		わかめ,みそ				もやし,こまつな	2.6 g
		チョコプリン	チョコプリン				プリン			
16月	16月	ごはん	おかゆ	○		こめ			987 kcal	
		プリプリちゅうかい ため	プリプリちゅうかい ため		とりにく,うずらたまご		ごまあぶら,こんにやく(精粉), ひまわりゆ,さとう,かたくりこ		にんじん,しょうが,にんにく,たけ のこ,ほししいたけ	33.8 g
		あおなスープ	あおなスープ						こまつな,えのきたけ,だいこん	2.9 g
		とうにゅうドーナツボール (まっちゃきなこ)	まっちゃきなこドーナ ツムース		きなこ		とうにゅうドーナツボール,だ いずゆ,さとう			

ひ 日	こんだてめい 献立名		ぎ う う ゆ	あか なかま 赤の仲間 ち にく 血や肉になる	き なかま 黄の仲間 ねつ ちから もと 熱や力の元になる	みどり なかま 緑の仲間 からだ ちようし ととの 体の調子を整える	1人きー たんばく質 食塩相当量 (中学部基準)
	きほんしよく 基本食	けいたいしよく 形態食					
1 7 火	あじつけパン	あじつけパンがゆ	○		あじつけパン		794.0 kcal
	さばのカレーミニエル	さばのカレーミニエル		さば	こむぎこ、ひまわりゆ、バター		32.8 g
	キャベツサラダ	キャベツサラダ			ひまわりゆ	キャベツ、だいこん、にんじん	2.8 g
	チンゲンサイのスープ	チンゲンサイのスープ				チンゲンサイ、えのきたけ、たまねぎ、コーン	
1 8 水	キムタクごはん	ぶたキムがゆ	○	ぶたにく	こめ、ごまあぶら、いりごま	にんじん、ねぎ、はくさいキムチ、たくあん、きりぼしだいこん	706.0 kcal
	しゅうまい	やわらかしゅうまい		しゅうまい			26.8 g
	ちゅうかふうかきたまスープ	ちゅうかふうかきたまスープ		たまご	かたくりこ、ごまあぶら	たまねぎ、きくらげ、にんじん、ねぎ	2.5 g
1 9 木	ごはん	おかゆ	○		こめ		684 kcal
	あじのしおやき	あじのむしやき		あじ			33.2 g
	たくあんあえ	キャベツのごましおあえ			いりごま	キャベツ、せんぎりたくあん	2.3 g
	あつあげのみそしる	おぼろどうふのみそしる		あつあげ、みそ		こまつな、しめじ	
2 0 金	ごはん	おかゆ	○		こめ		745 kcal
	とりにくのゆずしおやき	とりにくのゆずしおやき		とりにく		ゆず	28.8 g
	いそかあえ	いそかあえ		きざみのり	さとう	こまつな、にんじん、キャベツ	2.7 g
	みそしる	みそしる		わかめ、みそ		たまねぎ、にんじん、ねぎ	
2 4 火	ココアあげパン	パンがゆとチョコソース	○	スキムミルク	なたねゆ、さとう		854 kcal
	ミートボールのスープに	ミートボールのスープに		ミートボール、うずらたまご	かたくりこ	たまねぎ、にんじん、たけのこ、こまつな	29.5 g
	こめこまカロニのサラダ	こめこまカロニのサラダ			こめこまカロニ、ノンエッグマヨネーズ	にんじん、キャベツ	3.0 g
2 5 水	むぎごはん	おかゆ	○		こめ、むぎ		667 kcal
	ぶたキムチどんぶり	ぶたにくキムチどんぶり		ぶたにく	ごまあぶら、かたくりこ、いりごま	にんにく、しょうが、はくさいキムチ、たまねぎ、はくさい、にんじん、にら	24.5 g
	えのきスープ	こまつなスープ				こまつな、えのきたけ、はくさい	1.8 g
2 6 木	ごはん	おかゆ	○		こめ		814 kcal
	こうやどうふとやさいのたきあわせ	おぼろどうふとやさいのたきあわせ		こうやどうふ、とりにく	さとう	にんじん、ほししいたけ、たまねぎ	39.1 g
	たぬきじる	たぬきじる		さつまあげ 	つきこんにゃく、ごまあぶら	ねぎ、えのきたけ	1.9 g
旬 水 菜	ごはん	おかゆ	○		こめ		730.0 kcal
	さばのみそに	さばのみそに		さば、みそ	さとう	しょうが 	29 g
	さんどまめのごまあえ	ほうれんそうのごまあえ			すりごま、さとう	さんどまめ、にんじん、キャベツ	2.1 g
	みずなのすましじる	すましじる		きぬごしどうふ		たまねぎ、みずな	

■ 肉加工品、練り物はノンアレルギー製品（乳・卵・小麦不使用）を使用しています。

■ 地場産の食品は太字で表記しています。

■ 献立は都合により変更する場合があります。

■ 小・中・高 統一メニューを実施し、配分量を調整しています。

〈基準〉 児童生徒の身体記録より算出 小学部 565 kcal 中学部 780 kcal 高等部 850 kcal



～おおきなかぶのこめこシチュー～



やまぶき農園のかぶと米粉と豆乳でシチューを作りました。このメニューは小麦・乳を使わないアレルギー対応になっています。豆乳を使っているのであっさりとした味わいになります。ぜひいつもと違うシチューを味わってみてくださいね。

ロシアのえほん「おおきなかぶ」

A・トルストイ 再話 / 内田 莉莎子 訳 / 佐藤 忠良 画 / 福音館書店 出版