



2

月 小学校給食こんだて表

春日井市教育委員会
学校給食課こんげつ もくひょう さむ ま しょくじ
今月のこんだて目標 寒さに負けない食事をとろう

日 曜	月 曜	月 火	月 水	月 木	月 金	月 月	主な材料とそのはたらき					
							赤 からだ 体をつくる		緑 からだ 体の調子を整える		黄 からだ うご 体を動かすエネルギーになる	
							1群	2群	3群	4群	5群	6群
							さかな 魚・肉・卵・大豆など	牛乳・小魚・海藻など	りょくおうしょくやさい 緑黄色野菜	その他の野菜・果物・きのこ	ごめん・パン・めん・いもなど	ゆし・しゃじつ 油脂・種実など
							タンパク質	むきしょく 無機質	ビタミン・無機質		なんすいかがぶつ 炭水化物	ししゃく 脂質
2	げんまいごはん ぎゅうにゅう	とうにゅうじる	とうふ、とうにゅう あわせみそ	牛乳	にんじん	にんじん	にんじん	にんじん	にんじん	にんじん	にんじん	にんじん
	まぐろのあまからに	まぐろあぶらづけ										
	きさみたくあん											
	てまきのり		のり									
①	ごはん ぎゅうにゅう	おとしこし	ちくわ あぶらあげ	ぎゅうにゅう	にんじん	にんじん	にんじん	にんじん	にんじん	にんじん	にんじん	にんじん
	いわしのからばやき	いわし	だいす									
	せつぶんまめ											
4	サンドイッチロールパン ぎゅうにゅう	ドライカレー	ぶたにく ぎゅうにく だいす	ぎゅうにゅう	にんじん ピーマン トマト	にんじん	たまねぎ マッシュルーム いちじく にんにく				パン	
	コロコロポテトサラダ	まぐろあぶらづけ			にんじん	にんじん	キャベツ たまねぎ とうもろこし	にんじん	にんじん	にんじん	カレールウ	オーブン
5	むぎごはん ぎゅうにゅう	ピリからスープ	ぶたにく とうふ しろみそ	ぎゅうにゅう	にんじん にら	にんじん にら	はくさい たまねぎ えのきたけ にんにく	にんじん	にんじん	にんじん	こめ おおむぎ	ごまあぶら
	チキンアドボ	とりにく うずらたまご			にんじん	にんじん	たまねぎ にんにく	にんじん	にんじん	にんじん	じやがいも さとう	ごまあぶら
	にんじんとみかんのゼリー				にんじん	にんじん	みかん	にんじん	にんじん	にんじん	さとう	
6	ごはん ぎゅうにゅう	はっぽうさい	いか ぶたにく	ぎゅうにゅう	にんじん こまつな	にんじん こまつな	キャベツ たまねぎ たけのこ	にんじん	にんじん	にんじん	こめ	
	あげぎょうざ(2c)	ぶたにく					キャベツ たまねぎ	にんじん	にんじん	にんじん	でんぶん	ごまあぶら
	レンコンのあおのりあえ		あおのり				れんこん	にんじん	にんじん	にんじん	さとう	
9	ごはん ぎゅうにゅう	とりだんごじる	とりにく とうふ	ぎゅうにゅう	にんじん	にんじん	だいこん ねぎ	にんじん	にんじん	にんじん	こめ	
	ちくわのカレーあげ(2c)	ちくわ						にんじん	にんじん	にんじん	でんぶん	ごまあぶら
	なつとう	なつとう										
10	むぎごはん ぎゅうにゅう	ぶたじる	とうふ、ぶたにく まめみそ	ぎゅうにゅう	にんじん	にんじん	だいこん ねぎ	にんじん	にんじん	にんじん	こめ おおむぎ	
	ひじきいりおやこそぼろ	たまご	とりにく	ひじき	にんじん	にんじん	たまねぎ えだまめ	にんじん	にんじん	にんじん	でんぶん さとう	ごまあぶら
	かたぬきチーズ		チーズ									
12	わかめごはん はっこうにゅう	だいこんとぶたにくのもの	ぶたにく うずらたまご	わかめ はっこうにゅう	にんじん さやいんげん	にんじん さやいんげん	だいこん	にんじん	にんじん	にんじん	こめ	
	ごぼうサラダ	まぐろあぶらづけ			にんじん	にんじん	ごぼう きゅうり とうもろこし	にんじん	にんじん	にんじん	さとう	しろごま ごまあぶら
13	スライスパン ぎゅうにゅう	クリームコーンシチュー	とりにく	ぎゅうにゅう チーズ だっしふんにゅう	にんじん パセリ	にんじん パセリ	たまねぎ とうもろこし ホワイトルウ	トマト	トマト	トマト	パン	
	ハンバーグのトマトソースかけ	とりにく ぶたにく									さとう でんぶん	
	だいすきチョコクリーム	だいす									さとう	だいすき ココア
①	むぎごはん ぎゅうにゅう	けのじる	だいす あぶらあげ こうやどうふ あわせみそ	ぎゅうにゅう	にんじん	にんじん	だいこん ごぼう こんにゃく	にんじん	にんじん	にんじん	こめ おおむぎ	
	にくやさいいため	ぶたにく			にんじん さやいんげん	にんじん さやいんげん	たまねぎ もやし しょうが にんにく	にんじん	にんじん	にんじん	でんぶん	ごまあぶら
	ブルーン						ブルーン					
17	ごはん ぎゅうにゅう	いもこじる	ぎゅうにく	ぎゅうにゅう	にんじん	にんじん	ごぼう こんにゃく ねぎ えのきたけ	にんじん	にんじん	にんじん	こめ さといも	
	さわらのでんぶら(2c)	さわら									こむぎこ でんぶん	ごまあぶら
	なばなのしおこんぶあえ		こんぶ		なばな	なばな	キャベツ				さとう	なたねあぶら
	きらすあげ	おから									こむぎこ さとう	

① 都合により献立を変更する場合があります。 ② すべての食材を表記しているものではありません。 ③ 主食となるめん類は前日に製造しています。

④ ドマークは、食缶・フライ缶のおかげに、特定原材料8品目（卵・乳・小麦・えび・かに・そば・落花生・くるみ）を使用していない献立です（調味料を除く）。



日 曜	2月 こんだて名	主な材料とそのはたらき					
		赤 体をつくる		緑 体の調子を整える		黄 体を動かすエネルギーになる	
1群	2群	3群	4群	5群	6群		
さかな 魚・肉・卵・大豆など	牛乳・小魚・海藻など	りょくおうしやくやさい 緑黄色野菜	その他の野菜・果物・きのこ	こめ 米・パン・めん・いもなど	うね 油脂・しおじ 炭水化物	うご 脂質	うご 脂質
タンパク質	無機質	ビタミン・無機質					
18 水	ミルクロールパン ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう			パン		
	はくさいのクリームに	ペーコン	ぎゅうにゅう なまクリーム だっしゅんにゅう	にんじん はくさい たまねぎ マッシュルーム エリン ギ	じやがいも ホワイトルウ		
	みかわあかどりのチキンカツ	とりにく			パンこ こむぎこ	こめあぶら	
19 木	ごはん ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう			こめ		
	すきやき	ぎゅうにく やきどうふ		にんじん はくさい こんにゃく ねぎ エリンギ	かくふ さとう		
	おひたし	かまぼこ	いわし	にんじん ほうれんそう もやし キャベツ	さとう	しろごま	
	ヨーグルト		ヨーグルト				
20 金	ソフトめん ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう			ソフトめん		
	ジャージャーめんのぐ	ぎゅうにく だいす ぶたにく まめみそ はっちょうみそ		にんじん たまねぎ たけのこ ねぎ しいたけ しょうが にんにく	さとう でんぶん		
	ブロッコリーとツナのサラダ	まぐろあぶらづけ		ブロッコリー きゅうり とうもろこし	さとう	オリーブゆ	
24 火	むぎごはん ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう			こめ おおむぎ		
	スキーじる	とうふ ぶたにく あわせみそ		にんじん たいこん ごぼう ねぎ こんにゃく	さつまいも		
	いわしのしょうがに	いわし			しょうが		
	ココアぎゅうにゅうのもと				さとう	ココア	
25 水	ごはん ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう			こめ		
	かんどうに	うずらたまご ちくわ	こんぶ	にんじん だいこん こんにゃく	さといも さとう		
	あいちのれんこんいり つくね(2c)	とりにく			れんこん たまねぎ		
26 木	あいちのこめこパン ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう			パン	
	ポークビーンズ	だいす ぶたにく ペーコン		にんじん トマト たまねぎ グリンピース	さとう		
	パンブキンコロッケ	とりにく		かぼちゃ	パンこ	こめあぶら	
	ボイルキャベツ				キャベツ		ドレッシング
	こぶくろドレッシング						
27 金	むぎごはん ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう			こめ おおむぎ		
	ちゅうかふうたまごスープ	たまご とりにく		チンゲンサイ にんじん とうもろこし たまねぎ	でんぶん		
	こうやどうふのマーボ	ぶたにく こうやどうふ		にんじん たまねぎ ねぎ にんにく しょうが	さとう でんぶん	ごまあぶら	
	いよかん				いよかん		

きょうじしょく
行事食

みっか
3日 (火)
おとしこし



せつぶん
節分とは、季節の変わり目である立春・立夏・立秋・立冬の前日
のこと、2月3日は「立春の前日」の節分になります。季節の
変わり目に邪気を追い払い、無病息災を願う行事です。春日井市の
郷土料理である「おとしこし」は、昔の大みそかである節分の日
に食べられていて、古くから親しまれてきた料理です。



ブロッコリー



ブロッコリーは花野菜とも
よばれ、小さなつぼみと茎の
ぶぶん 部分が食べられます。

愛知県では、田原市や豊橋市でたくさん作られています。また、ビタミンC
を多く含む緑黄色野菜で、体の調子を整えてくれます。

あおもりけん きょうどりょうり
青森県の郷土料理

あおもりけん つがるちほう つたわる きょうどり
青森県の津軽地方に伝わる郷土
料理です。名前の由来は「粥の汁」が
なまって「けの汁」になったと言われ
ています。



にち
16日 (月)
けのじる

おうぼ
応募こんだて

おうぼしゃ 『応募者のアピールポイント』

ちようり
調理ポイントは、レンコンのシャキ
シャキ感を残すことです。



<学校給食費の納期限等のお知らせ>

単価	対象月	納期限・口座振替日	予定金額	給食日数
305円 保護者負担額 245円	1月分	令和8年3月2日(月)	3,920円	16日
	2月分	令和8年3月31日(火)	4,410円	18日

※ 口座への入金は、納期限（口座振替日）の前日までにお願いします。

※ 給食提供日の4日前（土日祝休日等を除く）までに、欠席等により給食を食べない旨、学校に連絡がない場合は、給食費を請求させていただきます。

