



2026年 2月

学校給食献立表

給食回数 18回

東郷町給食センター

給食日		主な食品とその働き 献立名	牛乳 (2群)	赤の仲間 (血や肉や骨になる)		緑の仲間 (体の調子を整える)		黄の仲間 (熱や力の元になる)	
				1群	2群	3群	4群	5群	6群
				肉・魚・大豆・大豆製品	牛乳・乳製品・小魚・海藻	緑黄色野菜	その他の野菜・きのこ・果物	穀類・いも類・砂糖	油脂類・種実類
2	月	玄米ごはん ☆豚丼の具 ☆きゅうりのごま醤油 (●ごま) みそけんちん汁	牛乳		豚肉 (県)		たまねぎ, エリンギ, しょうが きゅうり	玄米ごはん (町) でんぷん 三温糖	米ぬか油 ごま油, ごま
節分給食の日	3	白玉うどん ☆カレー南蛮 ★いわしの甘酢あんかけ ささみの大根サラダ ★節分豆	牛乳		鶏肉, かまぼこ, 油揚げ (県) いわし ササミオイル漬 大豆			白玉うどん (県) 米粉, でんぷん, 砂糖, さつまいも でんぷん, 米粉, 三温糖 青じそドレッシング, 三温糖	植物油 米ぬか油
		東郷町産有機栽培米 ☆ユーリンチー ツナときゅうりの中華あえ 白菜スープ			鶏肉 まぐろ油漬 豚肉 (県)		しょうが, ねぎ きゅうり, キャベツ (町) はくさい (町), えのきたけ	有機栽培米 (町) でんぷん, 三温糖 三温糖 はるさめ	米ぬか油, ごま油 ごま油 ごま油
		東郷町産有機栽培米 ★さば銀紙焼き 干草あえ ☆★かきたま汁			さば, 豆みそ 油揚げ (県) 鶏肉, 豆腐 (県), 鶏卵 (県)			有機栽培米 (町) 砂糖, 米粉 三温糖	
		玄米ごはん ☆ハッシュドポーク ☆ポテトチップスサラダ (●ポテトチップス) ☆★フルーツのヨーグルトあえ (●ヨーグルト)			豚肉 (県) ベーコン, 大豆 (県)	ほうれんそう (県), 小松菜 有機にんじん (町)	たまねぎ, マッシュルーム, しめじ, にんにく キャベツ (県), きゅうり パインアップル (缶), なつみかん (缶)	玄米ごはん (町) 米粉, 砂糖, でんぷん, とうもろこし粉 じゃがいも, 三温糖 三温糖	米ぬか油, 植物油, 大豆油 米ぬか油, 植物油, オリーブ油
		☆りんごパン ☆チキンのハーブ焼き ☆ツナサラダ ☆★コーンスープ			鶏肉 まぐろ油漬 ベーコン, 白いんげんまめ 牛乳, チーズ	バジル ゆず果汁, キャベツ (県), きゅうり パセリ	オレガノ, タイム, セージ, ローズマリー ゆず果汁, キャベツ (県), きゅうり たまねぎ, とうもろこし	りんごパン 米粉, 砂糖, でんぷん	オリーブ油 ノンエッグ大豆マヨネーズ 植物油
かみかみメニュー	10	わかめごはん ☆肉じゃが はんぺんの生姜焼 金平サラダ	牛乳		豚肉 (県) はんぺん, 大豆	有機にんじん (町) 有機にんじん (町)	こんにゃく, たまねぎ たまねぎ, しょうが ごぼう, れんこん, キャベツ (県), とうもろこし	わかめごはん (町) じゃがいも, 砂糖 でんぷん, 三温糖 三温糖	 米ぬか油 練りごま
		玄米ごはん ☆★麻婆豆腐 ☆春巻き 中華サラダ			豚肉 (県), 大豆ミンチ (県), 豆腐, 赤みそ (県), コチジャン 豚肉 チキンハム	有機にんじん (町) にんじん, にら 有機にんじん (町)	しょうが, にんにく, たけのこ, ねぎ キャベツ, もやし, エリンギ もやし (県), きゅうり	玄米ごはん (町) 三温糖, でんぷん でんぷん, てんさい糖, 小麦粉 三温糖	米ぬか油, ごま油 ごま油, 大豆油, 米ぬか油 ごま油
	13	☆鶏めし パンプキンハートコロケ ささみときゅうりの梅あえ △☆チョコ布林	牛乳		鶏肉, 油揚げ (県) 鶏肉, 大豆 ササミオイル漬	有機にんじん (町) かぼちゃ	ごぼう, しいたけ たまねぎ もやし (県), きゅうり, 梅干し	アルファ化米 (県), アルファ化もち米, 三温糖 小麦粉, きび糖, とうもろこしでんぷん でんぷん, 三温糖 砂糖, 米粉	米ぬか油 植物油, 米ぬか油 植物油
		東郷町産有機栽培米 ☆おろしハンバーグ アーモンドあえ (●アーモンド) ☆おじゃがもち汁			豚肉 (県), 鶏肉, 大豆 鶏肉, 油揚げ (県)	 有機にんじん (町)	たまねぎ, 大根 (県), ゆず果汁 もやし (県) こんにゃく, 有機かぶ (町), しめじ, ねぎ	有機栽培米 (町) 砂糖, でんぷん じゃがいも, でんぷん	
		ソフトめん ☆ミートソース ☆米粉のイカフライレモンソース ☆デコボン			豚肉 (県), 大豆ミンチ (県) いか	 有機にんじん (町), トマト (町), ピーマン	たまねぎ, マッシュルーム, にんにく レモン果汁 デコボン (生)	ソフトめん 砂糖, 米粉, でんぷん, とうもろこし粉 米粉, 三温糖	大豆油, 植物油 米ぬか油
		東郷町産有機栽培米 ☆ホイコーロー ★もやしののりじゃこナムル ★中華豆腐汁			豚肉 (県), 赤みそ (県) 鶏肉, 豆腐 (県), 豚肉	ピーマン 有機にんじん (町) 有機にんじん (町)	しょうが, たけのこ, キャベツ (県) もやし (県) たまねぎ, ねぎ	有機栽培米 (町) 三温糖, でんぷん 三温糖 でんぷん	米ぬか油 ごま油 ごま油
	19	東郷町産有機栽培米 ☆みそおでん ★厚焼き卵のあんかけ ☆ゆかりあえ ☆コーヒー牛乳のもと	牛乳		豚肉 (県), 玉はんぺん, 生揚げ, 赤みそ (県) 鶏卵	こんぶ 赤しそ (県)	有機にんじん (町) 大根 (県), こんにゃく きゅうり, はくさい (県)	有機栽培米 (町) さといも, 黒砂糖 砂糖, でんぷん 砂糖	
		△赤の野菜ジュース				にんじん, トマト, 赤ピーマン, 赤しそ, グリーンアスパラガス, ケール, ブロッコリー, ほうれんそう, プチヴェール, パセリ, リーフレタス, かぼちゃ, クレソン	キャベツ, ビート, 大根, たまねぎ, はくさい, セロリ, りんご, レモン, もも, ぶどう, アセロラ, パインアップル		
		玄米ごはん ☆根菜入りドライカレー 福神ドレッシングサラダ 白菜とベーコンのスープ			牛肉, 豚肉 (県) ベーコン	 有機にんじん (町) 有機にんじん (町)	ごぼう, たまねぎ たまねぎ, はくさい (県), マッシュルーム	玄米ごはん (町) 三温糖, でんぷん, さつまいも てんさい糖, 三温糖	米ぬか油, 植物油 米ぬか油
		☆チャーハン ☆揚げぎょうざ (小2中3) ☆バンバンジーサラダ △★東郷町産お米のタルト (◆りんごのタルト)			豚肉 (県), 焼き豚 豚肉 ササミオイル漬 鶏卵 豆乳, 大豆	 牛乳	たまねぎ, しょうが, しいたけ, ねぎ キャベツ, たまねぎ, しょうが もやし (県), きゅうり りんご	アルファ化米 (県) てんさい糖, 小麦粉, でんぷん 三温糖 小麦粉, 米粉 (町), 三温糖 砂糖, 米粉, でんぷん	ごま油 植物油, 米ぬか油 練りごま 植物油
	25	東郷町産有機栽培米 ★いわしの梅煮 ほうれん草と白菜のおひたし ★呉汁	牛乳		いわし 豚肉 (県), 油揚げ (県), 大豆, 白みそ (県)	 有機にんじん (町)	梅干し はくさい (県) こんにゃく, 大根 (県), ねぎ	有機栽培米 (町) てんさい糖, でんぷん 三温糖 さといも	
		サンドイッチロール ☆焼きそば ☆パンサンスー ☆黄桃			豚肉 (県), いか, はんぺん チキンハム	有機にんじん (町) チンゲン菜 (県)	キャベツ (県), たまねぎ もやし (県) 黄桃 (缶)	サンドイッチロール 焼きそば麺, 三温糖 三温糖	米ぬか油 ごま油
		東郷町産有機栽培米 ☆★納豆あえ (●チーズ) ☆二色漬け 沢煮わん ★手巻きのり			納豆 (県) 豚肉 (県), かまぼこ のり (県)	 有機にんじん (町)	 きゅうり, 大根 ごぼう, 大根 (県), えのきたけ, ねぎ	有機栽培米 (町) きび糖 てんさい糖	米ぬか油

☆印は中学校3年生のリクエスト給食です。★印はカルシウムを多く含む献立です。(小)は小学校のみ(中)は中学校のみ提供されます。▲印は業者が配送・回収する食品です。△印は業者が配送する食品です。●印はクラス分けの食品です。◆印はアレルギーの代替食です。(県)は愛知県内でとれたものです。(町)は東郷町内でとれたものです。斜体の食材は東郷町が公費負担している食材です。≪都合により献立内容が変更したり、天候等により産地が変更したりする場合があります。≫

【献立について】

3日 節分の行事にちなみ、「いわしの甘酢あんかけ」と「節分豆」が出ます。
10日 かみかみメニューの日です。「金平サラダ」をよく噛んで食べましょう。
17日 デコボンは、上部のぼっこりとした「デコ」が特徴で、甘みが強く、ほのかな酸味のあるみかんです。



【今月の応募献立】

4日「白菜スープ」 東郷中学校 3年 本多 希衣さん
白菜がシャキシャキしておいしいです。味わって食べてください。
(給食では白菜はしんなりしてしまいますが、白菜のうま味が感じられます)