

令和6年度(2月3日～2月14日)

2 月 小 学 校 給 食 献 立 表

川西市教育委員会

※ 食材の入荷状況により、献立内容を変更することがあります。

リクエスト給食

日・曜	3日(月)			4日(火)			5日(水)			6日(木)			7日(金)			10日(月)			12日(水)			13日(木)			14日(金)			
献立名	牛乳 白飯 じゃがいものみそ汁 いわしのかばやき きやべつのあえもの いり大豆			牛乳 白飯 すまし汁 そばろ煮 はくさいのあえもの			牛乳 白飯 肉うどん うの花のいり煮 ぼんかん			牛乳 白飯 野菜スープ 豚肉のマリネ			牛乳 いり大豆ごはん かす汁 野菜のごまあえ			牛乳 白飯 スーミータン じゃがいもの中華炒め ゆばと野菜のあえもの			牛乳 とふめし もち麦めん汁 豚肉とだいこんの煮物			牛乳 白飯 みそ汁 子持ちししゃものからあげ しろなの煮びたし			牛乳 白飯 ゆずか汁 あらめと大豆の煮物 きやべつのそばろ煮			
材 料 名 お よ び 使 用 量 (g)	牛乳	1本	○	牛乳	1本	○	牛乳	1本	○	牛乳	1本	○	牛乳	1本	○	牛乳	1本	○	牛乳	1本	○	牛乳	1本	○	牛乳	1本	○	
	精白米	75	□	精白米	75	□	精白米	60	□	精白米	75	□	精白米	65	□	精白米	75	□	精白米	60	□	精白米	75	□	精白米	75	□	
	水	101		水	101		水	81		水	101		水	5	□	水	101		豆腐(冷)	15	○	水	101		水	75	□	
	じゃがいも	20	□	豆腐(冷)	20	○	うどん(冷)	60	□	鶏肉(若5)	20	○	いり大豆	3	○	* 鶏卵	15	○	さば缶	15	○	豆腐(冷)	20	○	ゆず	0.4	△	
	豆腐(冷)	20	○	わかめ(乾)	0.5	○	牛肉(スライス)	20	○	マカロニ(ABC)	7	□	鶏肉(若5)	15	○	はるさめ	3	□	油あげ(冷)	3	○	わかめ(乾)	0.5	○	ちくわ	10	○	
	油あげ(冷)	5	○	にんじん	15	△	たまねぎ	20	△	たまねぎ	40	△	油あげ(冷)	3	○	たまねぎ	20	△	ごぼう(さがき)	3	△	にんじん	15	△	油あげ(冷)	3	○	
	わかめ(乾)	0.5	○	えのきだけ	10	△	にんじん	15	△	にんじん	15	△	にんじん	5	△	クリームコーン(冷)	20	△	にんじん	3	△	葉ねぎ	5	△	だいこん	20	△	
	にんじん	15	△	みつば	3	△	葉ねぎ	5	△	じゃがいも	15	□	干し椎茸(スライス)	0.5	△	サラダ油	0.5	□	しょうゆ(濃)	4		みそ(赤)	10	○	にんじん	5	△	
	葉ねぎ	5	△	しょうゆ(淡)	4		しょうゆ(淡)	6		パセリ(乾)	0.03	△	しょうゆ(淡)	7		XO醤(エキストラバージョ)	0.2		しょうゆ(淡)	2		けずりぶし(だし用)	2		えのきだけ	5	△	
	みそ(赤)	9	○	清酒	1		清酒	1		しょうゆ(淡)	2		清酒	5		清酒	1		みりん	1		煮干し(だし用)	1		水菜	3	△	
	けずりぶし(だし用)	2		塩	0.2		けずりぶし(だし用)	3		ぶどう酒(白)	1		水	83		塩	0.7		水	74		水	130		みそ(白)	8	○	
	煮干し(だし用)	1		けずりぶし(だし用)	2		こんぶ(だし用)	0.5		塩	0.6		豚肉(スライス)	10	○	しょうゆ(淡)	0.5		もち麦めん	10	□	ししゃも(冷)	2尾	○	しょうゆ(淡)	2		
	水	120		こんぶ(だし用)	0.5		水	130		こしょう(白)	0.02		油あげ(冷)	5	○	こしょう(白)	0.02		油あげ(冷)	5	○	塩	0.2		けずりぶし(だし用)	2		
	いわし(一ロ・冷)	40	○	水	130		おから(冷)	15	○	ガーリック	0.02		だいこん	20	△	ガーリック	0.02		たまねぎ	15	△	上新粉	4	□	煮干し(だし用)	1		
	でんぶん	4	□	合挽肉(4.8)	20	○	鶏肉(若5)	5	○	鶏手羽先(だし用)	10		にんじん	15	△	ごま油	0.3	□	にんじん	15	△	てんぷら油	8	□	水	130		
	てんぷら油	5	□	じゃがいも	30	□	油あげ(冷)	2	○	にんじん(だし用)	0.5		つきこんにやく	10	△	鶏手羽先(だし用)	15		葉ねぎ	5	△	しろな	30	△	あらめ	3	○	
	しょうゆ(濃)	1.5		たまねぎ	20	△	つきこんにやく	3	△	たまねぎ(だし用)	0.5		さといも	20	□	葉ねぎ(だし用)	1		干し椎茸(スライス)	0.5	△	油あげ(冷)	5	○	大豆(乾)	5	○	
	さとう(三温)	1	□	にんじん	5	△	ごぼう(さがき)	3	△	ペーリーフ	0.03		葉ねぎ	5	△	にんじん(だし用)	0.5		しょうゆ(淡)	3		にんじん	5	△	サラダ油	0.5	□	
	みりん	1		サラダ油	0.5	□	にんじん	3	△	水	120		酒かす	6	□	しょうが(だし用)	0.3		しょうゆ(濃)	1		しょうゆ(淡)	1.5		しょうゆ(濃)	2.5		
	清酒	1		しょうゆ(濃)	2.5		葉ねぎ	2	△	豚肉(スライス)	30	○	みそ(赤)	8	○	にんにく(だし用)	0.2		清酒	1		みりん	0.5		さとう(三温)	1.8	□	
	さんしょう	0.02		さとう(三温)	1.5	□	干し椎茸(スライス)	0.2	△	しょうが	0.6	△	しょうゆ(淡)	1		でんぶん	0.5	□	けずりぶし(だし用)	2		けずりぶし(だし用)	1		みりん	0.5		
	きやべつ	30	△	みりん	0.5		サラダ油	0.5	□	清酒	0.6		煮干し(だし用)	1		水	130		こんぶ(だし用)	0.5		水	5		けずりぶし(だし用)	1		
	にんじん	5	△	水	8		さとう(三温)	2	□	たまねぎ	15	△	けずりぶし(だし用)	1		じゃがいも	35	□	水	130					水	5		
	しょうゆ(淡)	2		はくさい	55	△	しょうゆ(濃)	1		にんじん	5	△	水	120		豚肉(細切)	10	○	豚肉(スライス)	20	○				きやべつ	30	△	
	酢	0.5		いりごま	0.5	□	しょうゆ(淡)	1		サラダ油	0.5	□	きやべつ	30	△	にんじん	5	△	だいこん	45	△				鶏挽肉(粗)	10	○	
	さとう(三温)	0.2	□	しょうゆ(淡)	1		けずりぶし(だし用)	1		しょうゆ(濃)	2		にんじん	5	△	しょうが	0.3	△	サラダ油	0.5	□				にんじん	5	△	
	いり大豆(個装)	1袋	○	酢	0.5		水	15		酢	2		ほうれんそう	5	△	にんにく	0.1	△	しょうゆ(濃)	3					しょうが	0.1	△	
				さとう(三温)	0.2	□	ぼんかん	1	△	さとう(三温)	1	□	すりごま	1	□	いりごま	0.5	□	さとう(三温)	2	□				サラダ油	0.5	□	
													花かつお	0.5	○	ごま油	0.5	□	みりん	0.5					清酒	1		
													しょうゆ(淡)	1.5		しょうゆ(濃)	2							さとう(三温)	0.5	□		
													酢	1		さとう(三温)	0.8	□						しょうゆ(濃)	0.5			
																清酒	0.5							塩	0.3			
																ゆば(乾)	2	○						でんぶん	0.5	□		
																はくさい	30	△	学校給食費:1食あたり 276円									
																こまつな	10	△										
																にんじん	5	△										
																しょうゆ(淡)	1.5											
																さとう(三温)	0.2	□										
※「*」は、除去食対応日の除去対象食品(鶏卵・うずら卵・マヨネーズ)につけています。 ※「塩」の使用について:献立の材料名欄に記載されていなくても、「ゆで塩」など、味をととのえること等を目的に使用することがあります。																												
エネルギー/たんぱく質		エネルギー/たんぱく質		エネルギー/たんぱく質		エネルギー/たんぱく質		エネルギー/たんぱく質		エネルギー/たんぱく質		エネルギー/たんぱく質		エネルギー/たんぱく質		エネルギー/たんぱく質		エネルギー/たんぱく質		エネルギー/たんぱく質		エネルギー/たんぱく質		エネルギー/たんぱく質		エネルギー/たんぱく質		
4年	638kcal 24.7g			532kcal 18.3g				568kcal 19.9g				565kcal 23.5g				541kcal 22.7g			555kcal 18.3g			548kcal 21.0g			598kcal 20.9g		524kcal 19.2g	

節分の行事食

今年の節分は2月2日(日)です。給食では3日(月)を節分の行事食の日とします。
節分は立春の前日、暦の上では立春から春が始まるとされています。季節の変わり目には
災いや病気など悪いことが起こると考えられており、この悪いことを鬼にたとえて、
豆まきをしたり、枝の枝に焼きたいわしの頭をさした「やいかがし」という魔除けを
門や軒下に立てたりして、鬼を追い払う風習があります。
給食では、いわしを揚げて甘辛いたれをからめた「いわしのかばやき」と
「いり大豆」を食べて、1年を元気に過ごせるように願いを込めましょう。



兵庫県の特産品や郷土料理

2月の給食は、4年生の社会科「わたしたちの県」、「特色ある地域と人々の暮らし」の学習に関連させて、
兵庫県の特産品や郷土料理を意識して取り入れています。
・とふめし 丹波篠山市の郷土料理。豆腐、さばの缶詰、野菜が入ったごはん。
・もち麦めん 福崎町の特産品のもち麦で作った太めで香ばしい麺。
・そうめん 良質な小麦、塩、水が手に入る播州地域の特産品。
・黒豆、いのしし肉(ぼたん汁) 北摂～丹波地域あたりの特産品。
・酒かす(かす汁) 酒造りに適した水があり、酒造りが盛んな阪神地区の特産品。



2 月 小 学 校 給 食 献 立 表

川西市教育委員会

※ 食材の入荷状況により、献立内容を変更することがあります。

リクエスト給食

日・曜	17日(月)				18日(火)				19日(水)				20日(木)				21日(金)				25日(火)				26日(水)				27日(木)				28日(金)							
献立名	牛乳 白飯 おでん 水菜ともやしのあえもの				牛乳 ロールパン スパゲティイタリアン ツナマヨサラダ				牛乳 黒豆ごはん ぼたん汁 たいのからあげ もやしのあえもの				牛乳 白飯 五目スープ 豚キムチ ぶどうかん				牛乳 白飯 ビーフシチュー ブロッコリーサラダ				牛乳 あぶたま井 白飯 あぶたま井の具 沢煮椀 ほうれんそうのあえもの				牛乳 白飯 だいこんのみそ汁 和風ハンバーグ はるみ				牛乳 白飯 そうめん汁 がんもどきの含め煮 れんこんの梅あえ				牛乳 白飯 わかめ汁 鶏肉のレモンソースかけ はりはり大根							
	牛乳				牛乳				牛乳				牛乳				牛乳				牛乳				牛乳				牛乳				牛乳				牛乳			
	1本				1本				1本				1本				1本				1本				1本				1本				1本				1本			
	○				○				○				○				○				○				○				○				○				○			
材料名および使用量 (g)	精白米	75	□	精白米	75	□	精白米	50	□	精白米	75	□	精白米	75	□	精白米	75	□	精白米	75	□	精白米	75	□	精白米	75	□	精白米	75	□	精白米	75	□							
	水	101		水	101		水	20	□	水	101		水	101		水	101		水	101		水	101		水	101		水	101		水	101								
	牛肉(スライス)	20	○	牛肉(スライス)	35	□	牛肉(角)	30	○	鶏卵	20	○	油あげ(冷)	5	○	油あげ(冷)	5	○	油あげ(冷)	5	○	油あげ(冷)	5	○	油あげ(冷)	5	○	油あげ(冷)	5	○	油あげ(冷)	5	○							
	ボール天	20	○	合挽肉(4.8)	25	○	じゃがいも	50	□	油あげ(冷)	5	○	豆腐(冷)	20	○	豆腐(冷)	20	○	豆腐(冷)	20	○	豆腐(冷)	20	○	豆腐(冷)	20	○	豆腐(冷)	20	○	豆腐(冷)	20	○							
	厚揚げ(冷)	20	○	たまねぎ	40	△	たまねぎ	20	△	たまねぎ	20	△	たまねぎ	20	△	たまねぎ	20	△	たまねぎ	20	△	たまねぎ	20	△	たまねぎ	20	△	たまねぎ	20	△	たまねぎ	20	△							
	じゃがいも	50	□	にんじん	20	△	いのしし肉	10	○	にんじん	20	△	にんじん	20	△	にんじん	20	△	にんじん	20	△	にんじん	20	△	にんじん	20	△	にんじん	20	△	にんじん	20	△							
	だいこん	35	△	マッシュルーム(水煮)	5	△	さんしょう	0.02	△	さんしょう	0.02	△	さんしょう	0.02	△	さんしょう	0.02	△	さんしょう	0.02	△	さんしょう	0.02	△	さんしょう	0.02	△	さんしょう	0.02	△	さんしょう	0.02	△							
	にんじん	25	△	にんにく	0.5	△	だいこん	20	△	だいこん	20	△	だいこん	20	△	だいこん	20	△	だいこん	20	△	だいこん	20	△	だいこん	20	△	だいこん	20	△	だいこん	20	△							
	板こんにやく	25	△	オリーブ油	1	□	はくさい	20	△	はくさい	20	△	はくさい	20	△	はくさい	20	△	はくさい	20	△	はくさい	20	△	はくさい	20	△	はくさい	20	△	はくさい	20	△							
	しょうゆ(濃)	6.5		ケチャップ	15		にんじん	15	△	にんじん	15	△	にんじん	15	△	にんじん	15	△	にんじん	15	△	にんじん	15	△	にんじん	15	△	にんじん	15	△	にんじん	15	△							
	さとう(三温)	4	□	ソース(ウスター)	1		ごぼう(ささがき)	5	△	ごぼう(ささがき)	5	△	ごぼう(ささがき)	5	△	ごぼう(ささがき)	5	△	ごぼう(ささがき)	5	△	ごぼう(ささがき)	5	△	ごぼう(ささがき)	5	△	ごぼう(ささがき)	5	△	ごぼう(ささがき)	5	△							
	みりん	1		ぶどう酒(赤)	1		つきこんにやく	5	△	つきこんにやく	5	△	つきこんにやく	5	△	つきこんにやく	5	△	つきこんにやく	5	△	つきこんにやく	5	△	つきこんにやく	5	△	つきこんにやく	5	△	つきこんにやく	5	△							
	水	20		塩	0.2		葉ねぎ	5	△	葉ねぎ	5	△	葉ねぎ	5	△	葉ねぎ	5	△	葉ねぎ	5	△	葉ねぎ	5	△	葉ねぎ	5	△	葉ねぎ	5	△	葉ねぎ	5	△							
	水菜	20	△	こしょう(白)	0.02		みそ(赤)	9	○	みそ(赤)	9	○	みそ(赤)	9	○	みそ(赤)	9	○	みそ(赤)	9	○	みそ(赤)	9	○	みそ(赤)	9	○	みそ(赤)	9	○	みそ(赤)	9	○							
	緑豆もやし	15	△	パプリカパウダー	0.02		けずりぶし(だし用)	1		けずりぶし(だし用)	1		けずりぶし(だし用)	1		けずりぶし(だし用)	1		けずりぶし(だし用)	1		けずりぶし(だし用)	1		けずりぶし(だし用)	1		けずりぶし(だし用)	1		けずりぶし(だし用)	1								
	しょうゆ(淡)	0.8		まぐろ油漬(フレーク)	10	○	煮干し(だし用)	0.5		煮干し(だし用)	0.5		煮干し(だし用)	0.5		煮干し(だし用)	0.5		煮干し(だし用)	0.5		煮干し(だし用)	0.5		煮干し(だし用)	0.5		煮干し(だし用)	0.5		煮干し(だし用)	0.5								
酢	0.4		きゃべつ	20	△	塩	0.3		塩	0.3		塩	0.3		塩	0.3		塩	0.3		塩	0.3		塩	0.3		塩	0.3		塩	0.3									
さとう(三温)	0.1	□	たまねぎ	5	△	塩	0.3		塩	0.3		塩	0.3		塩	0.3		塩	0.3		塩	0.3		塩	0.3		塩	0.3		塩	0.3									
			にんじん	5	△	塩	0.3		塩	0.3		塩	0.3		塩	0.3		塩	0.3		塩	0.3		塩	0.3		塩	0.3		塩	0.3									
			* マヨネーズ	5	□	こしょう	0.03		こしょう	0.03		こしょう	0.03		こしょう	0.03		こしょう	0.03		こしょう	0.03		こしょう	0.03		こしょう	0.03		こしょう	0.03									
			辛子	0.03		上新粉	8	□	上新粉	8	□	上新粉	8	□	上新粉	8	□	上新粉	8	□	上新粉	8	□	上新粉	8	□	上新粉	8	□	上新粉	8	□								
			こしょう(白)	0.01		てんぷら油	8	□	てんぷら油	8	□	てんぷら油	8	□	てんぷら油	8	□	てんぷら油	8	□	てんぷら油	8	□	てんぷら油	8	□	てんぷら油	8	□	てんぷら油	8	□								
			緑豆もやし	50	△	しょうゆ(淡)	2		しょうゆ(淡)	2		しょうゆ(淡)	2		しょうゆ(淡)	2		しょうゆ(淡)	2		しょうゆ(淡)	2		しょうゆ(淡)	2		しょうゆ(淡)	2		しょうゆ(淡)	2									
			酢	0.5		さとう(三温)	0.2	□	さとう(三温)	0.2	□	さとう(三温)	0.2	□	さとう(三温)	0.2	□	さとう(三温)	0.2	□	さとう(三温)	0.2	□	さとう(三温)	0.2	□	さとう(三温)	0.2	□	さとう(三温)	0.2	□								
			辛子	0.03		辛子	0.03		辛子	0.03		辛子	0.03		辛子	0.03		辛子	0.03		辛子	0.03		辛子	0.03		辛子	0.03		辛子	0.03									

食育の日

毎月19日は食育の日です。2月は兵庫県の特産品を取り入れた一汁二菜の献立です。

黒豆ごはん

黒豆は、黒大豆という大豆です。兵庫県では、丹波黒という品種が粒が大きくておいしいことで有名です。黒豆の栽培に適した土壌で、昼夜の寒暖差が大きい丹波地域の黒豆が特に有名です。

ぼたん汁

「ぼたん」は、いのしし肉のことです。いのししは兵庫県の各地に生息しており、冬の間だけ狩猟が行われています。ぼたん鍋は丹波地域の郷土料理として有名です。

新猷立

・19日(水)たいのからあげ

たいは兵庫県の瀬戸内海側の海で多く水揚げされています。今回、兵庫県産のたいを使用予定でしたが、入手困難のため瀬戸内海産のものを使用します。
川西市の小学校給食でたいを使用するのは初めてです。

・27日(木)れんこんの梅あえ

れんこんを薄切りにして、梅びしおと花かつおで和えます。梅びしおの酸味と花かつおの風味が効いた味付けで、夏の給食に出るきゅうりを使った「うめえーQ」と同じ味付けです。

