

《小学校》

令和7年度



2月分こんだて予定表

※学校給食センターのホームページに、毎日の給食写真と給食メニューレシビを掲載しています。
*食品名は、献立ごとに記載しています。
加工品は一番多いところに含まれています。



学校給食摂取基準			
	低学年	中学年	高学年
熱量(kcal)	530	650	780
たんぱく質(g)	21.9	26.8	32.2

富士見市学校給食センター

日曜日	こんだて				はし	食品名		
	主食	つけるもの かけるもの	牛乳	おかず		主に体を作る	主に体の調子を整える	主に力や熱のもとになる
2月	ごはん		○	切ばし大根のみそ汁 とり肉のガーリックやき きんぴらごぼう 野さいゼリー		牛乳 ベーコン かつおぶし とうふ みそ とり肉	にんじん 玉ねぎ 切ばし大根 長ねぎ にんにく ごぼう にんじん	ごはん 油 さとう 野さいゼリー
3火	ふく豆ずし	せつぶんメニュー	○	おにのすまし汁 いわしのうめに ふく豆ずしの具		牛乳 こんぶ かつおぶし とり肉 とうふ かまぼこ いわしのうめに とり肉 かつおぶし 油あげ 大豆	玉ねぎ 小松な 長ねぎ にんじん えだ豆	すめし 油 さとう
4水	ホット中かめん		○	みそラーメン ぼうぎょうざ おからサラダ		牛乳 ぶた肉 とりガラ みそ ぼうぎょうざ かつおぶし おから こんぶ かつおぶし ぶた肉 油あげ 富士見ほうれん草ボール いか	にんにく しょうが にんじん キャベツ もやし にら 長ねぎ えだ豆 とうもろこし	中ホ かつ めト ん 油 ごま油 ラー油 ごま マヨネーズ(たまごなし) さとう
5木	ごはん	※しょうゆ	○	富士見だんご汁 いかの黄金あげ 白菜のおひたし		牛乳 ぼたて ガラスープ スキムミルク チーズ ハンバーグ デミグラスソース	にんじん 玉ねぎ 竹の子 しょうが 長ねぎ 白菜 にんじん きゅうり	ごはん さとう でんぶん 油
6金	バーガーパン	※ドレッシング	○	チンゲン菜とぼたてのクリームに デミグラスハンバーグ グリーンサラダ		牛乳 かつおぶし ぶた肉 富士見メンチカツ	にんじん 玉ねぎ マッシュルーム チンゲン菜 えだ豆 キャベツ きゅうり ごぼう にんじん 大根 白菜 長ねぎ	バー ン ガ ー すいとん 油 小麦こ 油 バター さとう でんぶん しおドレッシング
9月	ごはん		○	すいとん汁 富士見メンチカツ つぼづけ		牛乳 ぶた肉 ガラスープ スキムミルク デミグラスソース とり肉	しょうが にんにく にんじん 玉ねぎ エリンギ トマト おうとう バイン はくとう	ごはん 油 小麦こ バター 生クリーム マーマレードジャム りんごゼリー ゼリー
10火	ごはん		○	ハッシュドポーク ☆ほいくしよメニュー とり肉のマーマレードやき フルーツポンチ		牛乳 うぐいすきなこ ベーコン とりガラ ツナマヨオムレツ ハム のり	りんごジュース にんにく にんじん 玉ねぎ 大根 えだ豆 トマト	ごはん 油 さとう じゃがいも
12木	5・6年生 あげパン (うぐいすきなこ) 1・2・3・4年生 ねじりパン		りんご ジュース	具だくさん! トマトスープ! ツナマヨオムレツ ホットポテト		牛乳 ぶた肉 とり肉 とりガラ とうふ みそ 五目まんじゅう	しょうが にんにく 竹の子 しいたけ 長ねぎ もやし にんじん きゅうり	ごはん 油 さとう でんぶん ラー油 中かドレッシング
13金	ごはん	※ドレッシング	○	マーボー豆腐 五目まんじゅう(2こ) 中かサラダ		牛乳 とりガラ とり肉 かまぼこ わかめ ぶた肉	玉ねぎ 竹の子 長ねぎ にんにく しょうが キムチ もやし にんじん 小松な	ごはん ごま油 ごま ごま油 さとう でんぶん ナムルドレッシング
16月	ごはん	※ドレッシング	○	わかめスープ ピリからキムチビビンバ ナムル		牛乳 かつおぶし ぶた肉 とうふ みそ あじのさんがやき かつおぶし ちりめんじゃこ 油あげ ひじき かつおぶし 大豆 さくらえび	にんじん 大根 ごぼう 長ねぎ しょうが にんじん えだ豆	ごはん じゃがいも さとう でんぶん 油 さとう ヨーグルト風クレープ
17火	てっこつごはん		○	とん汁 あじのさんがやき てっこつごはんの具 ヨーグルト風クレープ		牛乳 ぶた肉 なたの のり フランクフルト	にんじん 玉ねぎ 竹の子 キャベツ もやし とうもろこし きゅうり	サン クロ ワッ 油 さとう コーンクリームドレッシング
18水	やきそば クロワッサン	※ドレッシング	○	やきそば やきフランクフルト きゅうりとコーンのサラダ		牛乳 ぶた肉 かつおぶし とうふ タライそペフライ	にんじん 玉ねぎ しょうが 白菜 しらたき 長ねぎ もやし 玉ねぎ にんじん 大根 白菜 かぶ	ごはん 油 さとう 油 野菜和風ドレッシング
19木	ごはん	※ドレッシング	○	肉豆腐 タライそペフライ こがねもやし		牛乳 ベーコン ウィンナー とりガラ ぶた肉 大豆	にんにく 玉ねぎ りんご えだ豆 きゅうり	ごはん 油 さとう でんぶん ソイドレッシング
20金	イギリス黒パン	※ドレッシング	○	とうにゅうみそ汁 いわしのかばやき風 かくや		牛乳 かつおぶし こんぶ とり肉 油あげ かまぼこ ほうれん草入りあつやき玉子 ぶた肉 かつおぶし	にんじん 玉ねぎ しめじ 長ねぎ たくあん きゅうり にんじん 玉ねぎ 大根 長ねぎ	う地 どご んな 油 さとう ごま ごま油
24火	ごはん		○	みぞれうどん ほうれん草入りあつやき玉子 こんにゃくと野さいのごまに		牛乳 とり肉 チキンピュイオン チーズ	にんにく 玉ねぎ にんじん のらぼう菜 とうもろこし 白菜 きゅうり	むぎ ご はん 油 じゃがいも キッズカレー カレー とうにゅうコロッケ 油 イタリアンドレッシング アセロラゼリー
25水	地ごなうどん		○	のらびたんカレー とうにゅうコロッケ 白菜のサラダ アセロラゼリー		牛乳 とり肉 とりガラ えびしゅうまい ぶた肉	にんじん 玉ねぎ しいたけ キャベツ もやし チンゲン菜 しょうが にんじん キムチ たくあん あさつき	ごはん 春さめ ごま油
26木	むぎごはん	※ドレッシング	○	春さめスープ えびしゅうまい(2こ) キムタクごはんの具		牛乳		
27金	キムタクごはん		○			牛乳		
計18回	●(こ)は個数に分けるものです。 ●(ほ)は捕食の意味です。 ※はクラス分けのものです。 ●入荷の都合で献立を変更することがあります。 ●毎日、先割れスプーンもしくはフォークが付きます。						平均	低学年 中学年 高学年 熱量(kcal) 602kcal 660kcal 721kcal たんぱく質(g) 25.5g 27.5g 29.8g

献立予定表のアレルギー表示

- (卵)は鶏卵・うずらの卵、(乳)は乳製品を使用しています。 ●そばの使用はありません。
- パンは、同一設備において、卵・乳製品・大豆等のアレルギー物質を含む製品を製造しています。

- 献立内容や給食全般についてのお問い合わせは、学校給食センターまでご連絡ください。 Tel (049) 252-2881
- 太字の食品名は富士見市で採れたものです。
- ※給食で使用している食品(含む加工品)は、原則として国内産の材料を優先しています。尚、食材の産地については、裏面の一覧表をご覧ください。

給食だより 1年の幸福を願う「節分」の行事

立春の前日に当たる節分には、古くから豆まきをしたり、ヒラギワシ(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(邪鬼)"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)

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、ヒラギワシ(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(邪鬼)"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)

よくかんで食べよう!

大豆をいったもの、豆まきに使うほか、自分の年齢の数、または年齢の数+1個を食べて、1年の幸福を願います。笑豆の代わりに落花生を使う地域もあります。

節分にまつわる食べ物

2026年の恵方巻は「南南東」

太巻きずし、その年の年神様がいてるとされる「恵方」を向き、願い事を思い浮かべながら、無言で廻らせます。

今月のコラボメニュー

- ★10日(火) とり肉のマーマレードやき
保育所からレシピをもらい、人気のメニューをとりいれました。
- ★12日(木) 具だくさん! トマトスープ!
- ★16日(月) ピリからキムチビビンバ
1月に引き続き、今月も子ども大学で考えられたメニューを提供します。
- ★26日(木) のらびたんカレー
ときがわ町とのコラボメニューです。富士見市はときがわ町と森林整備に関する協定を結んでいます。今回は交流の一環として、ときがわ町で食べられている給食のメニューを提供します。「のらびたんカレー」はのらぼう菜の入ったカレーで「のらびたん」というときがわ町のキャラクターから名前が付けられたそうです。26日はときがわ町の小中学生も「のらびたんカレー」を食べています。

《中学校》

令和7年度



2月分こんだて予定表

※学校給食センターのホームページに、毎日の給食写真と給食メニューレシビを掲載しています。
*食品名は、献立ごとに記載しています。
加工品は一番多いところに含まれています。



富士見市マスコット
キャラクター
(ふわっぴー)

学校給食摂取基準

	中学生
熱量 (kcal)	830
たんぱく質 (g)	34.2

富士見市学校給食センター

日曜日	主 食	つけるもの かけるもの	牛乳	立 お か ず	箸	食 品 名			
						主に体を作る	主に体の調子を整える	主に力や熱のもとになる	
2月	ごはん		○	切干大根の味噌汁 いかの黄金揚げ きんぴらごぼう 野菜ゼリー		牛乳 ベーコン 鰹節 豆腐 味噌 いか	人参 玉葱 切干大根 長葱 ごぼう 人参	ごはん 砂糖 澱粉 油 油 砂糖 野菜ゼリー	
3火	 節メニュー  福豆寿司		○	鬼のすまし汁 鰹の蒲焼き風 福豆寿司の具		牛乳 昆布 鰹節 鶏肉 豆腐 かまぼこ 鰹節粉付 鶏肉 鰹節 油揚げ 大豆	玉葱 小松菜 長葱 人参 枝豆	酢めし 油 砂糖 澱粉 油 砂糖	
4水	ホット中華めん		○	味噌ラーメン ほうれん草入り厚焼き玉子 (卵) おからサラダ		牛乳 豚肉 鶏ガラ 味噌 ほうれん草入り厚焼き玉子 鰹節 おから	にんにく 生姜 人参 キャベツ もやし にら 長葱 枝豆 とうもろこし	華ホ めツ んト 中 油 ごま油 ラー油 ごま マヨネーズ (卵なし) 砂糖	
5木	ごはん	※醤油	○	富士見だんご汁 和風ハンバーグ 白菜のおひたし		牛乳 昆布 鰹節 豚肉 油揚げ 富士見ほうれん草ボール ハンバーグ 鰹節	人参 玉葱 竹の子 生姜 長葱 大根 白菜 人参 ぎゅうり	ごはん 砂糖 澱粉	
6金	バーガーパン	※ドレッシング ※ソース	○	チンゲン菜と帆立のクリーム煮 (乳) ポテトコロッケ グリーンサラダ		牛乳 帆立 ガラスープ スキムミルク チーズ	人参 玉葱 マッシュルーム チンゲン菜 枝豆 キャベツ ぎゅうり	バーバ ン ガ ー 小麦粉 油 バター ポテトコロッケ 油 塩ドレッシング	
9月	ごはん		○	すいとん汁 鶏肉のガーリック焼き つば漬け		牛乳 鰹節 豚肉 鶏肉	ごぼう 人参 大根 白菜 長葱 にんにく つば漬け ぎゅうり	ごはん すいとん	
10火	ごはん		○	ハッシュドポーク (乳) 豆乳コロッケ フルーツポンチ		牛乳 豚肉 ガラスープ スキムミルク デミグラスソース	生姜 にんにく 人参 玉葱 エリンギ トマト 黄桃 バイン 白桃 りんごジュース	ごはん 油 小麦粉 バター 生クリーム 豆乳コロッケ 油 りんごゼリー ゼリー	
12木	ねじりパン		りんご ジュース	具だくさん! トマトスープ! ツナマヨオムレツ (卵) ホットポテト		牛乳 ベーコン 鶏ガラ ツナマヨオムレツ ハム のり	にんにく 人参 玉葱 大根 枝豆 トマト	パね じり 油 じゃが芋	
13金	ごはん	※ドレッシング	○	マーボー豆腐 棒ぎょうざ 中華サラダ		牛乳 豚肉 鶏肉 鶏ガラ 豆腐 味噌 棒ぎょうざ	生姜 にんにく 竹の子 椎茸 長葱 もやし 人参 ぎゅうり	ごはん 油 砂糖 澱粉 ラー油 油	
16月	ごはん	※ドレッシング	○	若布スープ ピリ辛キムチビビンバ ナムル		牛乳 鶏ガラ 鶏肉 かまぼこ 若布 豚肉	玉葱 竹の子 長葱 にんにく 生姜 キムチ もやし 人参 小松菜	ごはん ごま油 ごま ごま油 砂糖 澱粉 ナムルドレッシング	
17火	鉄骨ごはん		○	豚汁 タラ磯辺フライ 鉄骨ごはんの具 ヨーグルト風クレープ		牛乳 鰹節 豚肉 豆腐 味噌 タラ磯辺フライ ちりめんじゃこ 油揚げ ひじき 鰹節 大豆 桜えび	人参 大根 ごぼう 長葱 人参 枝豆	ごはん じゃが芋 米ぬか油 油 砂糖 ヨーグルト風クレープ	
18水	焼きそば (補)クロワッサン	※ドレッシング	○	焼きそば 焼きフランクフルト きゅうりとコーンのサラダ		牛乳 豚肉 なると のり フランクフルト	人参 玉葱 竹の子 キャベツ もやし とうもろこし ぎゅうり	ツク サロ ン ワ 油 砂糖 コーンクリームドレッシング	
19木	ごはん	※ドレッシング	○	肉豆腐 鰹のさんが焼き こがねもやし		牛乳 豚肉 鰹節 豆腐 鰹のさんが焼き 鰹節	人参 玉葱 しめじ 白菜 白滝 長葱 生姜 もやし	ごはん 油 砂糖 砂糖 澱粉 油 野菜和風ドレッシング	
20金	揚げパン (うぐいすきな粉)	※ドレッシング (卵)	○	冬野菜のポトフ 豚肉のBBQソース炒め ビーンズサラダ		牛乳 うぐいすきな粉 ベーコン ウィナー 鶏ガラ 豚肉 大豆	玉葱 人参 大根 白菜 かぶ にんにく 玉葱 りんご 枝豆 ぎゅうり	ね 揚 げ パ ン 用 油 砂糖 油 砂糖 澱粉 ソイドレッシング	
24火	ごはん		○	豆乳味噌汁 鰹の梅煮 かくや		牛乳 ベーコン 豚肉 鰹節 豆腐 味噌 豆乳 鰹の梅煮	人参 玉葱 しめじ 長葱 たくあん ぎゅうり	ごはん ごま油 ごま	
25水	地粉うどん		○	みぞれうどん 五目まんじゅう (2こ) こんにやくと野菜のごま煮		牛乳 鰹節 昆布 鶏肉 油揚げ かまぼこ 五目まんじゅう 豚肉 鰹節	人参 玉葱 大根 長葱 竹の子 こんにやく いんげん	う地 ど 粉 ん 油 砂糖 ごま ごま油 油 砂糖 澱粉	
26木	麦ごはん	※ドレッシング	○	のラビたんカレー (乳)  ☆ 保育所メニュー 鶏肉のマーマレード焼き 白菜のサラダ アセロラゼリー		牛乳 鶏肉 チキンピュイヨン チーズ 鶏肉	にんにく 玉葱 人参 のらぼう菜 とうもろこし 白菜 ぎゅうり	麦 ご は ん 油 じゃが芋 キッズカレー ルー カレー マーマレードジャム イタリアンドレッシング アセロラゼリー	
27金	キムタクごはん		○	春雨スープ 富士見メンチカツ キムタクごはんの具		牛乳 鶏肉 鶏ガラ 富士見メンチカツ 豚肉	人参 玉葱 椎茸 キャベツ もやし チンゲン菜 生姜 人参 キムチ たくあん あさつき	ごはん 春雨 油 ごま油	
計18回	●(こ)は個数に分けるものです。 ●(補)は捕食の意味です。 ※はクラス分けのものです。 ●入荷の都合で献立を変更することがあります。 ●毎日、先割れスプーンもしくはフォークが付きます。							平均	中 学 生 熱量 (kcal) 828kcal たんぱく質 (g) 34.1g

献立予定表のアレルギー表示

- (卵)は鶏卵・うずらの卵、(乳)は乳製品を使用しています。 ●そばの使用はありません。
- パンは、同一設備において、卵・乳製品・大豆等のアレルギー物質を含む製品を製造しています。

- 献立内容や給食全般についてのお問い合わせは、学校給食センターまでご連絡ください。 Tel (049) 252-2881
- 太字の食品名は富士見市で採れたものです。
- ※給食で使用している食品(含む加工品)は、原則として国内産の材料を優先して使用しています。尚、食材の産地については、裏面の一覧表をご覧ください。

給食だより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(邪鬼)"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、江戸時代に関東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



福豆

大豆をいったもの、豆まきに使うほか、自分の年齢の数、または年齢の数+1個を食べて、1年の幸福を願います。大豆の代わりに落花生を使う地域もあります。

よくかんで
食べよう!



2026年の
恵方は
「南南東」

恵方巻き

太巻きずし、その年の年神様がいとされ「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。



今月のコラボメニュー

★12日(木) 具だくさん! トマトスープ!

★16日(月) ピリからキムチビビンバ

1月に引き続き、今月も子ども大学で考えられたメニューを提供します。

★26日(木) 鶏肉のマーマレード焼き

保育所からレシピをもらい、人気のメニューをとりいれました。

★26日(木) のラビたんカレー

ときがわ町とのコラボメニューです。富士見市はときがわ町と森林整備に関する協定を結んでいます。今回は交流の一環として、ときがわ町で食べられている給食のメニューを提供します。「のラビたんカレー」はのらぼう菜の入ったカレーで「のラビたん」というときがわ町のキャラクターから名前がつけられたそうです。26日はときがわ町の小中学生も「のラビたんカレー」を食べています。

【給食の食材予定産地のお知らせ】
給食食材の使用予定地一覧表（２月分）

《生鮮食品》（肉・魚・野菜・果物等）

食 品 名	産 地（予定）			食 品 名	産 地（予定）		
豚肉	岩手			のらぼう菜	埼玉		
鶏肉	青森・宮崎・鹿児島・熊本			枝豆	北海道		
ポテトコロッケ	じゃがいも：北海道			切干大根	宮崎		
豆乳コロッケ	豆乳：日本			ホールコーン	北海道		
りんごジュース	青森			マッシュルーム	千葉		
いか	ペルー（最終加工地は埼玉）			じゃが芋	鹿児島・長崎・北海道・千葉		
おから	日本			あさつき	静岡	千葉	
帆立	青森			小松菜	川越		
鰯のさんが焼き	鰯：日本			チンゲンサイ	静岡		
タラ磯辺フライ	アラスカ（最終加工地は茨城）			にら	茨城		
鬼かまぼこ	アメリカ・ロシア（最終加工地は滋賀）			人参	埼玉		
ちりめんじゃこ	静岡	愛知	兵庫	かぶ	埼玉	千葉	
桜えび	静岡			キャベツ	茨城	愛知	
ツナマヨオムレツ	卵：鹿児島・宮崎・熊本			きゅうり	宮崎	鹿児島	
えびシューマイ	えび：ベトナム（最終加工地は香川）			生姜	高知		
五目まんじゅう	鶏肉：北海道・岩手			大根	神奈川		
鰯澱粉付き	千葉			玉ねぎ	北海道		
棒ぎょうざ	キャベツ：神奈川 豚肉：神奈川			にんにく	青森		
鰯の梅煮	北海道・青森・千葉			長ねぎ	埼玉		
パイン缶	沖縄			白菜	茨城		
白桃缶	山形	青森	岩手	エリンギ	長野		
黄桃缶	山形・青森・山梨・福島			ぶなしめじ	長野	新潟	
うぐいすきな粉	日本			すいとん	埼玉		
豆乳	日本			ハム	千葉	群馬	

《主食・牛乳》

食 品 名	産 地（予定）			食 品 名	産 地（予定）		
米	富士見市			小麦粉（蒸し中華麺）	輸入	埼玉県内	
小麦粉（パン）	埼玉県内	輸 入		牛乳（西武酪農乳業）	埼玉県内		
小麦粉（うどん）	埼玉県内						

《その他 １月～３月までの使用》

食 品 名	産 地（予定）			食 品 名	産 地（予定）		
鶏ガラ	日本			カットいんげん	北海道		
ガラスープ	日本			絹さや	愛知・三重・和歌山・静岡・長野		
小麦粉	佐賀			竹の子水煮	福岡		
黒砂糖・きび砂糖	沖縄			トマト水煮缶	愛知	岐阜	北海道
大豆	北海道			レモン果汁	瀬戸内		
富士見メンチカツ	青森・群馬・富士見市・北海道			きくらげ	大分		
富士見ぎょうざ	富士見市・群馬・山形・青森			むきえび	インド		
富士見ほうれん草ボール	北海道・ベトナム・埼玉・富士見市（最終加工地は静岡）			せん切りかまぼこ	ロシア・アメリカ（最終加工地は滋賀）		
富士見かぶボール	北海道・ベトナム・埼玉・富士見市（最終加工地は静岡）			焼き豚	群馬		
ほうれん草入り厚焼き玉子	富士見市	秋田	岩手	ベーコン	愛媛	鹿児島	
干椎茸	山梨	群馬		澱粉	北海道		
わかめ（乾燥）	三陸	瀬戸内海		切ごぼう・ささがきごぼう	群馬		
フランクフルト	埼玉	茨城	群馬	もやし	埼玉		
粗挽きウインナー	埼玉	群馬	茨城	いんげん	北海道		