

# 2月分こんだて予定表

《小学校》



令和7年度

※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  
(ふわっピー)

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		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	月	ごはん		○	切ぼし大根のみそ汁 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 切ぼし大根 長ねぎ にんにく ごぼう にんじん		
3 火	火	せつぶんメニュー ふく豆ずし		○	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		
4 水	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	にんにく しょうが にんじん キャベツ もやし なら 長ねぎ えだ豆 とうもろこし		
5 木	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	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		
6 金	金	バーガーパン	※ドレッシング	○	チングン菜とほたてのクリームに(卵) デミグラスハンバーグ グリーンサラダ	牛 乳	ほたて 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	小麦こ 油 バター さとう でんぶん しおドレッシング		
9 月	月	ごはん		○	すいとん汁 富士見メンチカツ つぼづけ	牛 乳	かつおぶし ぶた肉 富士見メンチカツ	ごぼう にんじん 大根 白菜 長ねぎ つぼづけ きゅうり		
10 火	火	ごはん		○	ハッシュドポーク (卵) ☆ほいくしょメニュー とり肉のマーマレードやき フルーツポンチ	牛 乳	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	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		
12 木	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		うぐいすきなこ 貝だくさん！トマトスープ！ ツナマヨオムレツ (卵) ホットポテト		べーコン とりガラ ツナマヨオムレツ ハム のり	油 さとう パネ 油 ジャガイモ		
13 金	金	ごはん	※ドレッシング	○	マーボーどうふ 五目まんじゅう (2こ) 中かサラダ	牛 乳	ぶた肉 とり肉 とりガラ とうふ みそ 五目まんじゅう	にんじん 玉ねぎ 竹の子 しいたけ 長ねぎ もやし にんじん きゅうり		
16 月	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	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		
17 火	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	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 油 さとう ヨーグルト風クレープ		
18 水	水	やきそば (ほ) 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 なると 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 サク コロ ワツ		
19 木	木	ごはん	※ドレッシング	○	肉どうふ タラいそベフライ かねもやし	牛 乳	ぶた肉 かつおぶし とうふ タラいそベフライ	にんじん 玉ねぎ しめじ 白菜 しらたき 長ねぎ もやし		
20 金	金	イギリス黒パン	※ドレッシング (卵)	○	冬野さいのボトフ ぶた肉のBBQソースいため ピーンズサラダ	牛 乳	べーコン ウインナー とりガラ ぶた肉 大豆	玉ねぎ にんじん 大根 白菜 かぶ にんにく 玉ねぎ りんご えだ豆 きゅうり 黒イ バギ ンリス		
24 火	火	ごはん		○	とうにゅうみそ汁 いわしのかばやき風 かくや	牛 乳	べーコン ぶた肉 かつおぶし とうふ みそ とうにゅう いわしでん粉つき	にんじん 玉ねぎ しめじ 長ねぎ たくあん きゅうり 油 さとう でんぶん ごま油 ごま		
25 水	水	地ごなうどん		○	みぞれうどん ほうれん草入りあつやき玉子 (卵) こんにゃくと野さいのごまに	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 大根 長ねぎ 竹の子 こんにゃく いんげん う地 どご んな		
26 木	木	むぎごはん	※ドレッシング	○	のラビたんカレー (卵) 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 チキンブイヨン チーズ とうもろこし 白菜 きゅうり	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 油 ジャガイモ キッズカレールー カレールー 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		
27 金	金	キムタクごはん		○	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	とり肉 とりガラ えびしゅうまい ぶた肉	にんじん 玉ねぎ しめじ 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 春さめ ごま油		
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

2月3日 節分

立春の前に当たる節分には、古くから豆まきをしたり、ヒイラギイワシ（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）

### 節分にまつわる食べ物

#### 2026年の恵方は「なんなんこう 南南東」

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。大豆の代わりに落花生を使う地域もあります。

福豆

★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) 真だくさん！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付けられたそうです。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。

こんげつ  
今月のコラボメニュー

# 《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

給食メニューレシピを掲載しています。

\*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  
(ふわっふー)

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	おかず	箸	食 品 名			
						主に体を作る		主に体の調子を整える	
2月 2日	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	ペーコン 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 濃粉 油 油 砂糖 野菜ゼリー	
3月 3日	福豆寿司	節分メニュー	○	鬼のすまし汁 鯛の蒲焼き風 福豆寿司の具	牛乳	昆布 鰹節 鶏肉 豆腐 かまぼこ 鰯濃粉付 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 濃粉 油 砂糖	
4月 4日	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 鰯節 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	華水めん 油 ごま油 ラー油 ごま 中 マヨネーズ(卵なし) 砂糖	
5月 5日	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 鰯節	人参 玉葱 竹の子 生姜 長葱 大根 白菜 人参 きゅうり	ごはん 砂糖 濃粉	
6月 6日	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(卵) 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 きゅうり	パン 小麦粉 油 バター ポテトコロッケ 油 塩ドレッシング	
9月 9日	ごはん		○	すいとん汁 鶏肉のガーリック焼き つば漬け	牛乳	鰯節 豚肉 鶏肉	ごぼう 人参 大根 白菜 長葱 にんにく つば漬け きゅうり	ごはん すいとん	
10月 10日	ごはん		○	ハッシュドポーク(卵) 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	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月 12日	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		ペーコン 鶏ガラ ツナマヨオムレツ ハム のり	りんごジュース にんにく 人参 玉葱 大根 枝豆 トマト	ねじり 油 ジャガ芋	
13月 13日	ごはん	※ドレッシング	○	マー婆豆腐 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 きゅうり	ごはん 油 砂糖 濃粉 ラー油 油 中華ドレッシング	
16月 16日	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 濃粉 ナムルドレッシング	
17月 17日	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	鰯節 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 鰯節 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月 18日	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 きゅうり	ごはん ツクサロントン コーンクリーミートレッシング	
19月 19日	ごはん	※ドレッシング	○	肉豆腐 鰯のさんが焼き こがねもやし	牛乳	豚肉 鰯節 豆腐 鰯のさんが焼き 鰯節	人参 玉葱 しめじ 白滝 長葱 生姜 もやし	ごはん 油 砂糖 砂糖 濃粉 油 野菜和風ドレッシング	
20月 20日	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 ピーンズサラダ	牛乳	うぐいすきな粉 ペーコン ウインナー 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 きゅうり	ねじり 揚げパン 油 砂糖 油 砂糖 濃粉 ソイドレッシング	
24月 24日	ごはん		○	豆乳味噌汁 鰯の梅煮 かくや	牛乳	ペーコン 豚肉 鰯節 豆腐 味噌 豆乳 鰯の梅煮	人参 玉葱 しめじ 長葱 たくあん きゅうり	ごはん ごま油 ごま	
25月 25日	地粉うどん		○	みぞれうどん 五目まんじゅう(2こ) こんにゃくと野菜のごま煮	牛乳	鰯節 昆布 鶏肉 油揚げ かまぼこ 豚肉 鰯節	人参 玉葱 大根 長葱 竹の子 こんにゃく いんげん	う地 粉 油 油 砂糖 ごま ごま油	
26月 26日	麦ごはん	※ドレッシング	○	のラビたんカレー(卵) ☆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 チキンブイヨン チーズ 鶏肉 とうもろこし 白菜 きゅうり	にんにく 玉葱 人参 のらぼう菜 人参	麦ごはん 油 ジャガ芋 キッズカレールー <sup>カレールー</sup> 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月 27日	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 チングン菜 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	<p>●(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。</p>							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。

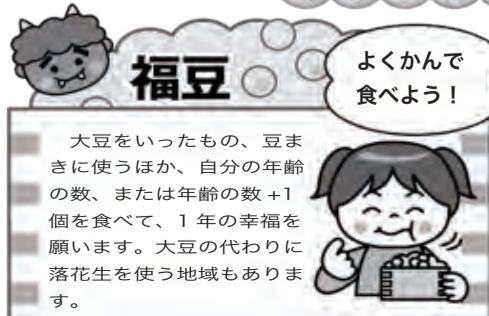
※給食で使用している食品(含む加工品)は、原則として国内産の材料を優先して使用しています。尚、食材の産地については、裏面の一覧表をご覧ください。

2月3日部分



立春の前日に当たる節分には、古くから豆まきをしたり、ヒイラギイワシ(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)

### 節分にまつわる食べ物



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。

### 恵方巻き

太巻きずし、その年の年神様がいるところの“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。

2026年の  
恵方は  
「南南東」

### 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	产 地 (予定)			食 品 名	产 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		
鯵のさんが焼き	鯵：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	产 地 (予定)			食 品 名	产 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	产 地 (予定)			食 品 名	产 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		
粗挽きワインナー	埼玉	群馬	茨城	いんげん	北海道		