



2月の予定献立表(前半)



☆今月の目標【食事と健康のかかわりを知ろう】

令和7年度 佐賀県立伊万里特別支援学校

ひづけ 日付	献立名	使用する食品名						エネルギー (kcal)	
		(あか) おもにからだをつくるものとなる		(みどり) おもにからだのちょうしをととのえるものとなる		(きいろ) おもにエネルギーのもととなる			
		1群	2群	3群	4群	5群	6群		
		さかな にく だいず 魚・肉・大豆・ 大豆製品	ぎゅうにゅうこぎかな 牛乳・小魚 かいそう 海藻	りよくおうしよく 緑黄色 やさい 野菜	た やさい その他の野菜 きのこ・果物	こくるい るい 穀類・いも類 さとう 砂糖	ゆし 油脂	調味料 他	たんぱく質 (g)
2 (月)	むぎ 麦ごはん・牛乳 まつかぜ や 松風焼き こんにやくと野菜の炒め物 すまし汁		ぎゅうにゅう のり		たまねぎ れんこん・こんにやく	こめ・むぎ ばんこ・さとう	ごま ごま・ごま油	酒・醤油・塩 醤油・酒 醤油・塩	706 33.5
3 (火)	【 節分献立、中3応援献立 】 むぎ 麦ごはん・牛乳 ひつしやう 必勝どんかつ ゆで野菜 おによう 鬼除け汁 せつぶんまめ 節分豆		ぎゅうにゅう みそ・だいず・ぶたにく・あぶらあげ・(かつおぶし) だいず		かいわれだいこん キャベツ だいこん・たまねぎ・こんにやく・ごぼう・しょうが	こめ・むぎ ばんこ・でんぶん 油 マヨネーズ ごま油 酒		ソース・塩・香辛料・他	716 27.6
4 (水)	むぎ 麦ごはん・牛乳 かんこくふう にく 韓国風肉じゃが む どり 蒸し鶏とごぼうのサラダ たまごとコーンのスープ		ぎゅうにゅう ぶたにく・あかみそ	にんじん さやいんげん	たまねぎ・にんにく ごぼう・きゅうり・たまねぎ	こめ・むぎ じゃがいも・さとう	油・ごま油	コチュジャン・酒・醤油・中華味・(鶏骨) 青じそクリームドレッシング・だし汁・醤油	775 29.6
5 (木)	【 ★冬季オリンピック応援献立 】 セサミきなこトースト・牛乳 ★パンネゴルゴンソーラ ★イタリアンサラダ ★レンス豆のスoppa	きなこ ベーコン ハム ぶたにく・れんずまめ	ぎゅうにゅう ぎゅうにゅう・チーズ・ なまクリーム	パセリ トマト にんじん・ほうれんそう	たまねぎ・きゅうり・キャベツ たまねぎ・とうもろこし・(セロリ)	しよくパン・はちみつ・さとう バター・マーガリン・ごま マカロニ		黒コショウ イタリアンドレッシング コンソメ・塩・コショウ・醤油・(鶏骨・ローリエ)	750 26.2
6 (金)	☆【 "海苔の日"献立 】…新うまい佐賀のりつくり運動推進本部より、日本一の生産量を誇る佐賀海苔®(新のり)をプレゼントしていただきました♪ むぎ 麦ごはん・牛乳 さばのみそ煮・野菜の甘煮 こんさい あ 根菜揚げ甘酢 かぼちゃ団子汁 ☆プレゼントの佐賀海苔(手巻焼のり)	さば・みそ	ぎゅうにゅう (こんぶ・にぼし)	さやいんげん・にんじん かぼちゃ・にんじん	しょうが れんこん・ごぼう キャベツ・たまねぎ・きくらげ	こめ・むぎ さとう さつまいも・でんぶん・ さとう	油・くろごま 油	醤油・酒・みりん・だし汁 酢・塩 醤油・塩	857 32.1
9 (月)	むぎ 麦ごはん・牛乳 ちくまや 千草焼き だいこん にも 大根の煮物 みそ汁	たまごとりにく ぶたにく みそ・あつあげ・(かつおぶし)	ぎゅうにゅう のり	こねぎ・にんじん にんじん・さやいんげん かぼちゃ	たまねぎ・ほししいたけ だいこん たまねぎ・しめじ	こめ・むぎ さとう	油	だし汁・醤油・酒・塩 醤油・みりん・酒・だし汁	707 29.4
10 (火)	☆【 卒業生リクエスト献立 第1弾 … 中学部3年生 】 いまり ぎゅう 伊万里牛ハンバーグのセカレーライス ぎゅうにゅう 牛乳 かいそう 海藻サラダ くだもの(りんご)	ぎゅうにゅう・ぶたにく・とりにく・たまご	ぎゅうにゅう かんでん・くわかめ・ こんぶ・しろきりんさい・ わかめ・あかつのまた た・あかつのまた	にんじん 赤ピーマン	たまねぎ・りんごピューレ にんにく・グリーンピース・(セロリ) きゅうり・キャベツ・とうもろこし りんご	こめ・むぎ・じゃがいも・ ばんこ	油	カレールー・赤ワイン・ケチャップ・醤油・コンソメ・塩・コショウ・ナツメグ・(鶏骨・ローリエ) 野菜いっぱい和風ドレッシング	864 32.0
11 (水)	けんこくきねんび 建国記念日								
12 (木)	やさい 野菜みそラーメン・牛乳 きょうりゅう 恐竜チキンナゲット ポイルブロッコリー	ぶたにく・みそ・あかみそ とりにく・とりかわ	ぎゅうにゅう	にんじん・にら ブロッコリー	しょうが・にんにく・とうもろこし・キャベツ・もやし・きくらげ・りんごピューレ	こむぎこ(ラーメン)・さとう こむぎこ・さとう	油・ごま油・ バター 油 マヨネーズ	中華味・酒・豆板醤・コショウ・(鶏骨・豚骨) 発酵調味料・塩・香辛料・他	780 33.7

2月の予定献立表 (後半)



☆今月の目標【食事と健康のかかわりを知ろう】

令和7年度 佐賀県立伊万里特別支援学校

ひづけ 日付	献立名	使用する食品名						エネルギー (kcal)
		(あか) おもにからだをつくるもとになる		(みどり) おもにからだのちよよしをととのえるもとになる		(きいろ) おもにエネルギーのもとになる		
		1群 魚・肉・大豆	2群 牛乳・小魚	3群 緑黄色野菜	4群 その他の野菜・きのこ・果物	5群 穀類・いも類・砂糖	6群 油脂	
13 (金)	♡【バレンタイン献立】 高菜ピラフ・牛乳 ハムのマリネ コンソメスープ ♡おから入りミニチョコケーキ	ベーコン・たまご ハム ぶたにく たまご・おから	ぎゅうにゅう ぎゅうにゅう	にんじん 赤ピーマン チンゲンサイ・にんじん	たかなづけ・たまねぎ たまねぎ・きゅうり・黄ピーマン たまねぎ・(セロリ)	こめ・むぎ さとう 油 こむぎこ・さとう・チョコレート	バター・油・ごま コンソメ・塩・コショウ・醤油 酒・醤油・酢 塩・コンソメ・コショウ・醤油・(鶏骨・ローリエ) 純ココア・ベーキングパウダー	746 23.8
16 (月)	☆【卒業生リクエスト献立 第2弾… 小学部6年生】 麦ごはん・牛乳 鶏肉の唐揚げ ほうれんそうのごまあえ みそ汁 フルーツクレープ	とりにく あぶらあげ・みそ・(かつおぶし) 卵液	ぎゅうにゅう (こんぶ・にぼし) 乳製品	しょうが・にんにく ほうれんそう・にんじん にんじん・こねぎ	きゅうり・キャベツ たまねぎ・だいこん おうとう・パイナップル・マンゴー・ビュール	こめ・むぎ こむぎこ・でんぶん さとう こむぎこ・ぐらにゅーとぅ・みずあめ・さとう 油	酒・塩・コショウ 醤油 ゼラチン・洋酒・塩・他	812 28.6
17 (火)	麦ごはん・牛乳 あじの梅みそ焼き 高野豆腐の卵とじ煮 沢煮椀	あじ・みそ こうやどうふ・かまぼこ・たまご ぶたにく・(かつおぶし)	ぎゅうにゅう (にぼし・こんぶ)	しそ にんじん にんじん・こねぎ	しょうが・うめぼし たまねぎ・ほししいたけ・えだまめ ごぼう・たけのこ・ほししいたけ	こめ・むぎ さとう さとう オリーブ油	酒・みりん 醤油・酒・みりん・だし汁 酒・塩・醤油	714 36.4
18 (水)	照り焼きチキンバーガー・牛乳 白菜のクリームスープ くだもの(デコポン)	とりにく ベーコン	ぎゅうにゅう ぎゅうにゅう	キャベツ にんじん	キャベツ はくさい・たまねぎ・しめじ・(セロリ) デコポン	コッペパン・さとう 油	マーガリン・タルタルソース からし・醤油・酒・みりん 塩・コショウ・コンソメ・(鶏骨・ローリエ)	772 31.7
19 (木)	麦ごはん・牛乳 スパニッシュオムレツ コールスローサラダ もずくとごまのスープ	たまご・ウインナー・ぎゅうにく・ぶたにく とりにく・とうふ	ぎゅうにゅう チーズ	にんじん・ピーマン にんじん	たまねぎ キャベツ・きゅうり・とうもろこし たまねぎ・(セロリ)	こめ・むぎ じゃがいも オリーブ油 ごま	ケチャップ・白ワイン・塩・コショウ コールスロードレッシング 塩・コショウ・醤油・コンソメ・(鶏骨・ローリエ)	770 30.4
20 (金)	麦ごはん・牛乳 じゃがえびマヨ 炒めビーフン 白菜とベーコンのスープ	えび ぶたにく・かにかま ベーコン	ぎゅうにゅう	ピーマン・にんじん にんじん・こまつな	しょうが キャベツ・たまねぎ・もやし・きくらげ・しょうが はくさい・たまねぎ・(セロリ)	こめ・むぎ じゃがいも・こむぎこ・でんぶん・さとう・れんにゅー 油・マヨネーズ ごま油	ケチャップ・白ワイン・塩・ベーキングパウダー・他 オイスターソース・醤油・酒・塩・コショウ・中華味 醤油・塩・コショウ・コンソメ・(鶏骨・ローリエ)	778 24.9
23 (月)	てんのうたんじょうび 天皇誕生日							
24 (火)	麦ごはん・牛乳 鶏肉のトマトソースがけ かみかみサラダ 野菜スープ	とりにく さきいか・たこ ベーコン	ぎゅうにゅう	トマト・パセリ にんじん にんじん・チンゲンサイ	たまねぎ・にんにく・マッシュルーム きりぼしだいこん・きゅうり・レモンじり キャベツ・セロリ	こめ・むぎ こむぎこ・さとう さとう アーモンド・オリーブ油	塩・コショウ・酒・ケチャップ・コンソメ・ソース 醤油・酢 塩・コショウ・醤油・コンソメ・(鶏骨・ローリエ)	775 30.3
25 (水)	中華丼・牛乳 さつまいもサラダ わかめスープ	ぶたにく・えび・いか・うずらたまご ハム	ぎゅうにゅう チーズ	にんじん こねぎ	たまねぎ・はくさい・たけのこ・ほししいたけ・しょうが きゅうり たまねぎ・もやし	こめ・むぎ・でんぶん・さとう 油 マヨネーズ	醤油・酒・中華味・(鶏骨・豚骨) 塩・コショウ 醤油・塩・コショウ・(鶏骨・豚骨)	793 30.2
26 (木)	麦ごはん・牛乳 赤魚の煮付け・野菜の甘煮 おかかあえ 豚汁	あかうお かつおぶし ぶたにく・みそ・あつあげ・(かつおぶし)	ぎゅうにゅう (にぼし・こんぶ)	さやいんげん にんじん にんじん・こねぎ	しょうが キャベツ・きゅうり・もやし こんにやく・ごぼう・だいこん	こめ・むぎ さといも・さとう さつまいも ごま油	醤油・酒・みりん・だし汁 醤油・みりん ごま油	707 32.8
27 (金)	麦ごはん・牛乳 つくね煮・ゆで野菜 風呂吹き大根 すまし汁	とりにく・ぶたにく・たまご みそ・あかみそ・(かつおぶし) かまぼこ・(かつおぶし)	ぎゅうにゅう (こんぶ) (にぼし・こんぶ)	にんじん にんじん ほうれんそう	たまねぎ・キャベツ だいこん えのきたけ・しめじ	こめ・むぎ ながいも・でんぶん・さとう さとう ごま	だし汁・醤油・みりん・酒・塩 みりん 醤油・塩	802 32.2
※献立は都合により変更される場合がありますのでご了承下さい。 ※食物アレルギー等で加工食品の成分表や原材料のg数などの詳しい資料が必要な方は、学校へお申し出下さい。							平均 (平均基準値)	768 (730) 30.3 (29.2)

