

2月

給食だより

第670号

令和8年1月26日発行

天童市学校給食センター



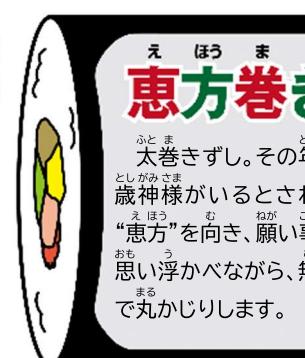
今月の目標：あいさつの意味を考えよう

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（邪気）」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、もともと全般的な風習ではなく、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）

せつ ぶん た もの
節分にまつわる食べ物

きゅうしょく
給食では
2月2日(月)に
てるよ！

だいす
大豆をいったもの。豆まき
つかに使うほか、自分の年齢の
かず、または年齢の数+1個食
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。



え ほ う ま 恵方巻き

2026年の
恵方は
「なんなんとう
「南南東」

※いり大豆・落花生ともに、5歳以下の子どもは窒息する危険性があるため、食べさせないでください。

日曜	献立名	きいろの食品	あかの食品	みどりの食品	エネルギー (kcal)	備考
	★牛乳(200cc)は毎日つきます □…乳使用の献立 ◇…卵使用の献立	おもにエネルギーになる	おもにからだをつくる	おもにからだの調子をととのえる	小学校 中学校	
2月	【節分献立】 ゆかりごはん 吳汁 節分福豆 いわし梅煮 白菜の塩昆布あえ	ごはん さとう ごま ごまあぶら	牛乳 あつあげ みそ ご いわし こんぶ だいす	しそ ごぼう だいこん にんじん ねぎ はくさい きゅうり もやし	621 755	
3火	【高齢小お好み献立】 ちさんちしうやさい 「地産地消！野菜をおいしく！」 たけのこごはん 大根のコンソメスープ てりやきチキン こまつないた 小松菜ベーコン炒め	ごはん オリーブゆ あぶら ふ	牛乳 とりにく あぶらあげ ウィンナー ベーコン	たけのこ だいこん にんじん ねぎ しょうが にんにく こまつな キャベツ とうもろこし	589 799	ちょこっと食育タイム (天童南部小)
4水	つや姫ごはん のりのみそ汁 ソースかつ ポテトサラダ	ごはん パンこ あぶら さとう じやがいも エッグフリーマヨネーズ	牛乳 あつあげ のり みそ ぶたにく チーズ かつおツナ	たまねぎ しめじ にんじん きゅうり パプリカ ブロッコリー	655 876	ちょこっと食育タイム (寺津小)
5木	ごはん なめこのみそ汁 コーンコロッケ メンマ炒め	ごはん こむぎこ パンこ あぶら ごまあぶら	牛乳 とうふ みそ ぶたにく	だいこん なめこ ねぎ とうもろこし メンマ にんじん こんにゃく カラーピーマン	630 796	卒業お祝い弁当 (第二中)
6金	【蔵増小お好み献立】 しゅんやさい 「旬の野菜でごはんもりもり給食」 ごはん ワンタンスープ にさばみそ煮 マーボーだいこん 麻婆大根	ごはん ワンタン さとう あぶら でんぶん	牛乳 ベーコン さば みそ あつあげ ぶたにく	しいたけ にんじん たけのこ ねぎ だいこん たまねぎ しょうが にんにく	608 835	ちょこっと食育タイム (津山小) スープ
9月	【山形ワヴィアンズ応援献立】 雪若丸ごはん スター芋団子汁 ベストサンド 赤根ほうれん草の勝つおぶしあえ	ごはん いももち パンこ あぶら	牛乳 とりにく みそ あぶらあげ ソーセージ チーズ ちくわ かつおぶし	しいたけ だいこん にんじん ねぎ あかねほうれんそう もやし	688 848	
10火	雪若丸ごはん 中華みそスープ こめこ 米粉からあげ かいそう 海藻サラダ	ごはん ごまあぶら こめこ でんぶん あぶら ドレッシング	牛乳 ぶたにく みそ とりにく かいそう	キャベツ にんじん もやし メンマ とうもろこし ねぎ にんにく しょうが きゅうり しそ	602 773	
12木	【カミカミ献立】 雪若丸ごはん さわにわん 沢煮椀 納豆 ハートの照焼ハンバーグ きりぼしだいこん 切干大根のごま酢あえ	ごはん さとう でんぶん ごまあぶら	牛乳 ベーコン とりにく ぶたにく こんぶ わかめ かつおツナ なっとう	しいたけ たけのこ だいこん にんじん ねぎ たまねぎ しょうが きゅうり もやし	648 872	ちょこっと食育タイム (蔵増小)
13金	【笑顔まんてんどう給食】 雪若丸ごはん こまつな 小松菜カレー とりこうみや 鶏の香味焼き ブロッコリーサラダ	ごはん あぶら じやがいも カレールウ さとう ごまあぶら ごま	牛乳 ぶたにく とりにく かつおツナ	にんにく たまねぎ にんじん こまつな しょうが ブロッコリー もやし きゅうり あかピーマン	722 920	ちょこっと食育タイム (干布小) スープ

<県産食材>

こめ てんどうさん てんどうさん ひめ てんどうさんゆきわかまる やまがたけんさんぎゅうにゅう ぶたにく なっとう とうふ こめこ
米(天童産はえぬき、天童産つや姫、天童産雪若丸)、山形県産牛乳、豚肉、納豆、豆腐、米粉、

てんどうさんあかね てんどうさんこまつな 天童産赤根ほうれん草、天童産小松菜、もやし、えのきたけ、しめじ、なめこ、卵

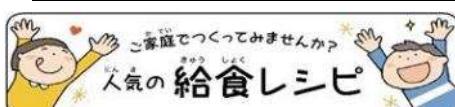
きゅうしょく 給食に「やまこめもっちりパン(形状:コッペパン)」が登場します!

2月18日(水) 天童中部小、成生小、蔵増小、寺津小、高揃小、長岡小、第三中、第四中

2月25日(水) 天童南部小、天童北部小、津山小、村特天童校、山口小、干布小、荒谷小、第一中、第二中

※「やまこめもっちりパン」が
で出ない学校は、普通パン
(形状:食パン)になります。

日曜	献立名 ★牛乳(200cc)は毎日つきます ①:乳使用の献立 ②:卵使用の献立	きいろの食品 おもにエネルギーになる	あかの食品 おもにからだをつくる	みどりの食品 おもにからだの調子をととのえる	エネルギー(kcal) 小学校 中学校	備考
16 月	【長岡小お好み献立】 「ほかほか献立」 雪若丸 五目ごはん とうふ 豆腐とわかめのみそ汁 しろみさかな 白身魚フライ ごまツナサラダ クレープ	ごはん パンこ こむぎこ あぶら ドレッシング クレープ	牛乳 とりにく わかめ あぶらあげ とうふ みそ ホキ かつおツナ	ごぼう たけのこ こんにゃく にんじん しいたけ ねぎ こまつな きゅうり もやし あかピーマン レモン	627 798	
17 火	雪若丸ごはん やさい 野菜みそスープ がぼちやとさつまいものコロッケ ごもく 五目きんぴら	ごはん じゃがいも さつまいも パンこ あぶら さとう	牛乳 ベーコン みそ ぶたにく さつまあげ	たまねぎ とうもろこし にんにく ねぎ かぼちゃ ほうれんそう にんじん こんにゃく ごぼう	613 803	卒業お祝い弁当 (第四中)
18 水	パン やまこめ もっちりパン クリームシチュー ワインチリソース ビーンズサラダ	パン じゃがいも ホワイトルウ ベシャメルルウ オリーブ油 ドレッシング	牛乳 ベーコン ウィンナー ミックスビーンズ かつおツナ	たまねぎ にんじん とうもろこし ブロッコリー しめじ にんにく キャベツ きゅうり	711 926	ちよこっと食育タイム (高揃小) スプーン
19 木	雪若丸ごはん はくさい あつあつ 白菜と厚揚げのみそ汁 ボロニアカツ ポテトとひじきの炒め煮	ごはん あぶら じゃがいも こめこ さとう	牛乳 あつあげ みそ とりにく ひじき こうやどうふ	はくさい えのきたけ ねぎ にんじん えだまめ	627 817	卒業お祝い弁当 (第一中)
20 金	雪若丸 チャーハン あつあつ 揚げぎょうざ もやしナムル	ごはん さとう トック こむぎこ あぶら ごまあぶら ごま	牛乳 ぶたにく チャーシュー あぶらあげ とりにく	にんじん たけのこ ごぼう ねぎ はくさい はくさいキムチ キャベツ にら ほうれんそう もやし	582 764	ちよこっと食育タイム (荒谷小)
24 火	雪若丸ごはん じる かきたま汁 にしん生姜煮 とりにく に 鶏肉さっぱり煮	ごはん でんぶん あぶら さとう	牛乳 とうふ たまご なると にしん とりにく	にんじん ねぎ しょうが にんにく ごぼう しいたけ だいこん えだまめ こんにゃく	593 783	ちよこっと食育タイム (長岡小)
25 水	パン やまこめ もっちりパン ポークビーンズ フィレオチキン ごまネーズサラダ	パン あぶら じゃがいも さとう でんぶん ごま エッグフリーマヨネーズ	牛乳 ぶたにく だいす とりにく	たまねぎ にんじん いんげん にんにく ごぼう ブロッコリー とうもろこし	680 868	ちよこっと食育タイム (天童北部小) スプーン
26 木	雪若丸ごはん だいこん 大根のみそ汁 や ふうたつた いわしかば焼き風立田 じゃが豚キムチ	ごはん でんぶん あぶら じゃがいも	牛乳 あぶらあげ とうふ わかめ みそ いわし ぶたにく	だいこん ねぎ はくさいキムチ はくさい たけのこ	597 796	卒業お祝い弁当 (第三中)
27 金	雪若丸 わかめごはん あつさりコーンスープ しゅうまい ひき肉小松菜のオイスターソース炒め	ごはん でんぶん さとう パンこ こむぎこ	牛乳 わかめ ベーコン とりにく ぶたにく あつあげ	たまねぎ とうもろこし にんじん しょうが にんにく こまつな キャベツ	624 797	ちよこっと食育タイム (天童中部小)



やさい 野菜みそスープ

ざいりょう	にんぶん	【材料(4人分)】
・スライスベーコン	……40g	
・じゃがいも	……100g	
・玉ねぎ	……80g	
・ホールコーン	……30g	
・ねぎ	……20g	
・酒	……小さじ1	
・おろしにんにく	……小さじ2/3	
・みりん	……小さじ1	
・コンソメ	……小さじ1	
・みそ	……おおさじ1と1/3	
・水	……600cc	

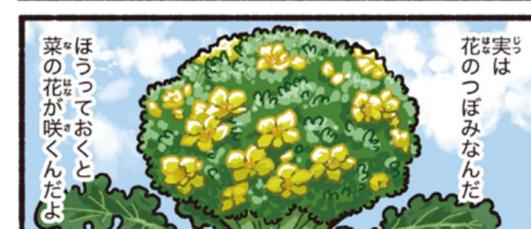
【作り方】

- ①ベーコンは1cm幅に切り、じゃがいもは一口大の角切りにします。玉ねぎは薄切り、ねぎは小口切りにします。
- ②鍋に酒、おろしにんにくを入れ、ベーコンを炒めます。
- ③②に水、じゃがいも、玉ねぎ、みりんを加えて中火で煮ます。じゃがいもが柔らかくなるまで煮ます。
- ④ホールコーン、ねぎ、コンソメを入れます。
- ⑤沸いたら、みそを溶かして、完成です!

アレンジ

ベーコンの代わりに豚肉でもおいしくできます。
もやし、キャベツ、メンマなどの具材も合います。

ブロッコリーのヒミツ



【食物アレルギーの原因となる食品の使用に関して】

現在、天童市の学校給食では、年間を通して「そば、落花生、くるみ、あわび、いくら、キウイフルーツ、カシューナッツ、アーモンド、マカダミアナッツ」を含む食品と、「生卵」は使用していません。

海藻類や小魚類、貝類については、「えび」や「かに」、「貝」などがついていることがあります。加工品については、その製造工場内でアレルゲンを含んだ食品を使用しているものもあるため、給食の原材料として使用しないアレルゲンでも、コンタミネーションとして混入することがあります。

給食に使用する食材について、心配なことがある場合は、学校給食センター(654-2441)までお問い合わせください。