



2月 きゅうしょくこんだて表(B)

太字：小6・中3リクエストメニュー

2026年 別府市学校給食センター

はし	日	曜	主食	牛乳	おかず	血や肉になる	熱や力になる	体の調子をととのえる	エネルギー(kcal)小学生	エネルギー(kcal)中学生
★	2	月	ごはん		ニラ豚 だんご汁 1食のり 境川小6年生 考案献立	牛乳,豚肉,鶏肉,みそ,のり	米,油,砂糖,片栗粉,やせうま麺	キャベツ,玉ねぎ,にんじん,ニラ,にんにく,しょうが,ごぼう,大根,白菜,乾しいたけ,白ねぎ	609kcal	731kcal
	3	火	コッペパン		鶏のコーンフ레이크焼き オニオンスープ ブロッコリーのおかか和え 石垣小6年生 考案献立	牛乳,鶏肉,ベーコン,かつお節	コッペパン,マヨネーズ,コーンフ레이크,バター	にんにく,玉ねぎ,コーン,パセリ,ブロッコリー	535kcal	674kcal
	4	水	ごはん		さつまいもカレー トキコサラダ(トマト・きゅうり・コーン) 上人小6年生 考案献立	牛乳,牛肉,豚肉,チーズ,鶏肉	米,油,じゃがいも,さつまいも,ドレッシング	しょうが,にんにく,にんじん,玉ねぎ,枝豆,トマト,きゅうり,コーン	655kcal	809kcal
★	5	木	ごはん		赤魚の薬味ソース 豚汁 わかめときゅうりのかぼす和え 朝日小6年生 考案献立	牛乳,赤魚,豚肉,油揚げ,みそ,わかめ,かまぼこ	米,油,ごま油,砂糖,さといも,ごま	葉ねぎ,しょうが大根,ごぼう,にんじん,こんにゃく,きゅうり,かぼす果汁	636kcal	750kcal
★	6	金	ミニコッペパン		焼きラーメン アセロラゼリー 野菜たっぷりスープ 大平山小6年生 考案献立	牛乳,焼き豚,ベーコン	コッペパン,中華麺,油,ごま油,アセロラゼリー	にんにく,にんじん,キャベツ,もやし,白ねぎ,玉ねぎ,葉ねぎ	552kcal	694kcal
★	9	月	ごはん		ホキの香味あげ スタミナみそ汁 もやしの中華サラダ	牛乳,ホキ,豚肉,厚揚げ,みそ	米,片栗粉,油,ごま油,砂糖,ごま	にんじん,たけのこ,白菜,にんにく,もやし,きゅうり	576kcal	700kcal
★	10	火	ごはん		厚焼き玉子 とりすき スティック納豆	牛乳,鶏肉,卵,豆腐,納豆	米,砂糖,油	にんじん,葉ねぎ,乾しいたけ,しらたき,大根,白菜,えのき,白ねぎ	601kcal	727kcal
	11	水	建 国 記 念 の 日							
☆	12	木	ごはん		大根マーボー お米のタルト もずく入りかき玉汁 朝日小6年生 考案献立	牛乳,厚揚げ,豚肉,大豆,みそ,もずく,かまぼこ,卵	米,油,砂糖,片栗粉,ごま油,お米のタルト	大根,しょうが,にんにく,にんじん,玉ねぎ,たけのこ,乾しいたけ,ねぎ,えのき	667kcal	785kcal
☆	13	金	コッペパン		カレーうどん ツナ和え いちご&マーガリン	牛乳,鶏肉,ツナ	コッペパン,うどん,ごま,砂糖,ごま油,いちごジャム,マーガリン	にんじん,玉ねぎ,白ねぎ,小松菜,キャベツ,コーン,かぼす果汁	553kcal	691kcal
	16	月	ミルクパン		スパニッシュオムレツ ジュリエンスープ 1食トマトケチャップ 山の手小6年生 考案献立	牛乳,卵,ベーコン,鶏肉	ミルクパン,油,砂糖,マヨネーズ,じゃがいも	玉ねぎ,にんじん,キャベツ,パセリ	524kcal	664kcal
★	17	火	ごはん		かぼすからあげ 白菜のスープ 小松菜のサラダ	牛乳,鶏肉,ベーコン	米,片栗粉,油,じゃがいも,ドレッシング	にんにく,かぼす果汁,白菜,にんじん,コーン,玉ねぎ,パセリ,小松菜,きゅうり	621kcal	746kcal
★	18	水	ごはん		サケのオーロラソース焼き 豚バラ大根スープ 昆布和え	牛乳,サケ,豚肉,塩昆布	米,マヨネーズ,ごま油,砂糖	パセリ,しょうが大根,白ねぎ,えのき,きゅうり,キャベツ	617kcal	752kcal
	19	木	コッペパン		チリコンカン ABCスープ ムース	牛乳,大豆,牛肉,豚肉,ベーコン	コッペパン,油,じゃがいも,マカロニ,ムース	にんにく,玉ねぎ,にんじん,コーン,トマトビュレ,パセリ	623kcal	772kcal
★	20	金	ごはん		揚げ鶏のざぼん漬けードソース みそ汁 ちりめんの和え物 ざぼん漬けを使ったメニュー 鶴見丘高校1年生考案	牛乳,鶏肉,豆腐,油揚げ,みそ,ちりめん	米,片栗粉,油,かぼすジャム,ざぼん漬け,さつまいも,ごま,砂糖	にんにく,乾しいたけ,にんじん,葉ねぎ,小松菜,キャベツ	676kcal	832kcal
	23	月	天 皇 誕 生 日							
★	24	火	ごはん		野菜のごま味噌煮 すまし汁 カツオふりかけ	牛乳,豚肉,みそ,鶏肉,豆腐,かつお節	米,さといも,油,砂糖,ごま	しょうが,大根,ごぼう,にんじん,こんにゃく,乾しいたけ,枝豆,えのき,白ねぎ	573kcal	694kcal
☆	25	水	チョコ無しパン		ミートスパゲッティ 野菜スープ	牛乳,豚肉,牛肉,大豆ミート,チーズ,ベーコン	蒸しパン,砂糖,油,チョコチップ,スパゲッティ,じゃがいも	にんじん,玉ねぎ,にんにく,グリーンピース,ダイス,トマト,キャベツ,パセリ	563kcal	694kcal
★	26	木	ごはん		鶏の照り焼き たまごスープ ブロッコリーとハムのサラダ 山の手小6年生 考案献立	牛乳,鶏肉,卵,ハム	米,砂糖,片栗粉,ごま油,マヨネーズ,ごま	しょうが,にんにく,ほうれん草,にんじん,玉ねぎ,きくらげ,ブロッコリー,コーン	575kcal	699kcal
	27	金	こめこ米粉パン		ブラウンシチュー フルーツ白玉	牛乳,豚肉,チーズ	米粉パン,油,じゃがいも,砂糖,白玉,カクテルゼリー	にんにく,にんじん,玉ねぎ,枝豆,マッシュルーム,トマトビュレ,みかん缶,パイナップル,黄桃缶,レモン果汁	596kcal	760kcal

〔注〕都合により献立を変更する場合があります。★の日はおはしを持ってきて下さい。

☆の日はスプーンもつきますが、おはしがあると食べやすいです。

鶴見丘高校1年生総合的な探究の時間「湯の町探究」

～別府ざぼん漬けをみんなに知ってもらおう～

大分県立鶴見丘高等学校の1年生は、地元企業が抱える課題に目を向け解決策を検討する取組を行っています。その中で生徒たちから「ざぼん漬けを多世代の人に知ってもらうため給食に取り入れたい」と依頼があり、園児でも食べやすく、好きになってもらえるような献立「揚げ鶏のざぼん漬けードソース」を考案しました。「ざぼん漬け」と柑橘のジャムを意味する「マーマレード」をかけ合わせた名前だそうです。給食センターの栄養士で試作を作り、ざぼん漬けを刻んで、醤油やワインと一緒に煮込んだソースが完成しました。

どんなメニューが食べやすいかな...



2月の献立に登場します！