


令和8年2月 中学校給食献立表 使用食品一覧

日曜	主 食	飲 み 物	お か ず	赤の食品(血や肉になる)		黄色の食品(働く力になる)		緑の食品(体の調子を整える)		その他	※特定原材料 情報 (飲用乳除く)
				たんぱく質	ミネラル	炭水化物	脂質	ビタミン			
				肉・魚・卵 豆・豆製品	海藻・小魚 牛乳・乳製品	米・パン・麺 いも・砂糖	油脂	緑黄色野菜	淡色野菜・果物・きのこ		
2月	ごはん	牛乳	さけの照り焼き ごま和え さつまいものレモン煮 さつまい汁	さけ、鶏肉、 油揚げ、白みそ	★牛乳	米、麦、砂糖、片栗粉、さつまいも	練りごま、 ごま	こまつな、 にんじん	はくさい、りょくとうもやし、 レモン、ごぼう、だいこん、ねぎ	水、しょうゆ、酒、本みりん、食塩、だし用かつおぶし	小麦・さけ・ 大豆・鶏肉・ ごま
3火	こぎつねずし	牛乳	いわしのかば焼き風 華風和え きなこ豆 ほうれん草ときくらげのスープ	油揚げ、まいわし、 炒り大豆、きな粉、 鶏肉	★牛乳	米、砂糖、片栗粉	油、ごま油、 ごま	にんじん、 こまつな、 ほうれんそう	キャベツ、ホールコーン、きくらげ	水、米酢、食塩、だし用かつおぶし、 しょうゆ、本みりん、酒、薄口しょうゆ	小麦・大豆・ 鶏肉・ごま
4水	ごはん	牛乳	肉じゃが 具だくさんきんぴら わかさぎのから揚げ 大根のみそ汁	豚肉、高野どうふ、 さつま揚げ、 白みそ	わかさぎ、★牛乳	米、麦、しらたき、 砂糖、じゃがいも、 つきこんにやく、 小麦粉、片栗粉	油	にんじん、 さやいんげん	たまねぎ、ごぼう、たけのこ、 えのきたけ、だいこん、ねぎ	水、酒、だし用かつおぶし、本みりん、 しょうゆ、食塩、だし用煮干	小麦・大豆・ 豚肉
5木	ごはん	牛乳	豚肉とキャベツのスタミナ炒め いかのかりん揚げ ゆず大根 里芋のみそ汁	豚肉、いか、白みそ	わかめ、★牛乳	米、麦、はるさめ、 片栗粉、小麦粉、 上新粉、砂糖、里芋	油	にんじん、にら	たまねぎ、えのきたけ、キャベツ、 にんにく、しょうが、だいこん、 ゆず	水、酒、オイスターソース、トウバンジャン、 しょうゆ、食塩、白こしょう、 う、本みりん、だし用煮干	小麦・いか・ 大豆・豚肉
6金	カツカレー	ストロベリー	福神漬 ゆで野菜のドレッシング和え 甘辛ポテト	豚肉、★卵	★はっこう乳	米、麦、小麦粉、 パン粉、砂糖、 じゃがいも	油、 ★バター	にんじん	福神漬、キャベツ、りょくとうもやし、 きゅうり、たまねぎ、にんにく、しょうが	水、食塩、白こしょう、米酢、薄口しょうゆ、 からし、一味とうがらし、 しょうゆ、本みりん、カレー粉、 ワイン(赤)、トマトケチャップ、 中濃ソース、ウスターソース、コンソメ	小麦・卵・乳・ 大豆・鶏肉・ 豚肉・りんご・ セラチン
9月	ごはん	牛乳	かじきの生姜あんかけ 塩肉じゃが みそドレッシングサラダ かきたま汁	めかじき、豚肉、 白みそ、焼き竹輪、 ★卵	★牛乳	米、麦、片栗粉、 砂糖、 じゃがいも	油	にんじん、 さやいんげん、 こまつな	しょうが、たまねぎ、キャベツ、 ホールコーン、ねぎ	水、食塩、酒、だし用かつおぶし、 しょうゆ、薄口しょうゆ、本みりん、 米酢	小麦・卵・大豆・ 豚肉
10火	ごはん	牛乳	生揚げの五目炒め煮 鶏肉の磯辺揚げ レモンゼリー 大根のスープ	豚肉、八丁みそ、 生揚げ、鶏肉	あおのり、★牛乳	米、麦、砂糖、 片栗粉、 ★天ぷら粉	油	にんじん、 チンゲンサイ	にんにく、しょうが、たけのこ、 ねぎ、たまねぎ、だいこん	水、酒、しょうゆ、トウバンジャン、 コンソメ、食塩、白こしょう、 レモンゼリー、だし用鳥ガラ、ペーリーフ	小麦・卵・大豆・ 鶏肉・豚肉・ セラチン
12木	コーンライス	牛乳	鶏肉のプロヴァンサルソースがけ マカロニサラダ ブロッコリーのソテー 白菜とベーコンのスープ	鶏肉、ボンレスハム、 ベーコン、豚肉	★牛乳	米、麦、砂糖、 マカロニ	オリーブ油、 油	トマト、 にんじん、 ブロッコリー	ホールコーン、しょうが、にんにく、 たまねぎ、きゅうり、はくさい	水、コンソメ、食塩、ワイン(白)、本みりん、 しょうゆ、トマトケチャップ、白こしょう、 バジル(粉)、パセリ(乾)、米酢、からし、 黒こしょう、だし用鳥ガラ、ペーリーフ	小麦・大豆・ 鶏肉・豚肉・ セラチン
13金	ごはん	牛乳	鶏肉と野菜のうま煮 ゆず香和え 小魚のいり煮 玉ねぎのみそ汁	鶏肉、 おからパウダー、 白みそ	かえり煮干、 わかめ、★牛乳	米、麦、じゃがいも、 砂糖、片栗粉、 上新粉	油、ごま	にんじん、 さやいんげん、 こまつな、 糸みつば	たけのこ、たまねぎ、しょうが、 キャベツ、りょくとうもやし、 ゆず、しめじ	水、だし用かつおぶし、本みりん、 しょうゆ、食塩、薄口しょうゆ、酒、 だし用煮干	小麦・大豆・ 鶏肉・ごま
16月	ごはん	牛乳	さばのごまケチャップソース 生揚げと野菜の煮物 ゆかり和え 五目スープ	さば、生揚げ、豚肉	短冊昆布、★牛乳	米、麦、片栗粉、 小麦粉、砂糖	油、ごま	にんじん	にんにく、だいこん、キャベツ、 りょくとうもやし、きゅうり、 たまねぎ、えのきたけ、たけのこ	水、食塩、酒、トマトケチャップ、 中濃ソース、しょうゆ、本みりん、 ゆかり、だし用鳥ガラ、コンソメ、 白こしょう	小麦・さば・ 大豆・鶏肉・ 豚肉・りんご・ セラチン・ごま
17火	揚げパン	牛乳	ポトフ風煮 ペンネソテー ほうれんそうのサラダ	鶏肉、ウインナー、 豚肉、 ボンレスハム	★牛乳	★コッペパン、 グラニュー糖、 じゃがいも、 ペンネ、砂糖	油、 オリーブ油	にんじん、 ブロッコリー、 さやいんげん、 ほうれんそう	たまねぎ、だいこん、エリンギ、 にんにく、キャベツ、 りょくとうもやし	シナモン、水、ペーリーフ、 ガラスープ、コンソメ、食塩、 白こしょう、本みりん、 しょうゆ、米酢	小麦・乳・大豆・ 鶏肉・豚肉・ セラチン
18水	ビビンバ丼	牛乳	竹輪の磯辺揚げ 切干し大根のはりはり漬け ひじきのスープ	豚肉、みそ、竹輪、 鶏肉	あおのり、 細切昆布、 ひじき、★牛乳	米、麦、砂糖、 片栗粉、小麦粉	油、ごま油、 ごま	にんじん、 こまつな	にんにく、しょうが、ねぎ、 りょくとうもやし、切干大根、 たまねぎ、えのきたけ	水、しょうゆ、コチュジャン、 本みりん、食塩、米酢、薄口しょうゆ、 コンソメ、白こしょう	小麦・大豆・ 鶏肉・豚肉・ セラチン・ごま
19木	ごはん	牛乳	鶏肉の塩から揚げ 豚肉と大根のうま煮 ブロッコリーのレモン酢和え 辛味豆腐汁	鶏肉、豚肉、豆腐、 白みそ	★牛乳	米、麦、砂糖、 片栗粉、小麦粉	油、ごま油	にんじん、 さやいんげん、 ブロッコリー、 にら	しょうが、にんにく、だいこん、 レモン、キャベツ、えのきたけ	水、酒、ガラスープ、食塩、白こしょう、 しょうゆ、本みりん、しょうゆ、 米酢、薄口しょうゆ、 トウバンジャン、だし用煮干	小麦・大豆・ 鶏肉・豚肉・ごま
20金	ごはん	牛乳	豆腐ハンバーグトマトソース ガーリックバターポテト 豆サラダ コーンスープ	豚肉、豆腐、★卵、 大豆、白いんげん豆	ひじき、 ★スキムミルク、 ★生クリーム、 ★牛乳	米、麦、パン粉、砂糖、 片栗粉、じゃがいも、 小麦粉	油、★バター	さやいんげん、 にんじん	たまねぎ、にんにく、 ホールコーン、えだまめ、 きゅうり、クリームコーン	水、ナツメグ(粉)、食塩、白こしょう、 トマトケチャップ、中濃ソース、 しょうゆ、米酢、からし、 コンソメ	小麦・卵・乳・ 大豆・鶏肉・ 豚肉・りんご・ セラチン
24火	ごはん	牛乳	筑前煮 大根サラダ 揚げしゅうまい 豆腐のみそ汁	鶏肉、高野どうふ、 しゅうまい、豆腐、 白みそ	★牛乳	米、麦、 こんにやく、砂糖、 里芋	ごま油、油	にんじん、 さやいんげん	ごぼう、だいこん、きゅうり、 ホールコーン、たまねぎ、 しめじ、ねぎ	水、だし用かつおぶし、本みりん、 しょうゆ、食塩、米酢、からし、 だし用煮干	小麦・大豆・ 鶏肉・豚肉・ごま
25水	チャーハン	牛乳	白身魚の更紗揚げ 春雨のひき肉炒め デコボン トックスープ	豚肉、★卵、 メルルーサ、 鶏肉	★牛乳	米、麦、片栗粉、 小麦粉、砂糖、 はるさめ、 トック(韓国もち)	油	にんじん、 チンゲンサイ	しょうが、ねぎ、 グリーンピース、 たまねぎ、たけのこ、 キャベツ、だいこん、 えのきたけ、しらぬひ	水、食塩、コンソメ、白こしょう、 しょうゆ、酒、 カレー粉、 オイスターソース、 だし用鳥ガラ	小麦・卵・ オレンジ・大豆・ 鶏肉・豚肉・ セラチン
26木	くろパン	牛乳	鮭のきのこバターソースがけ ジャーマンポテト 生姜ドレッシングサラダ ABCスープ	さけ、ベーコン	★牛乳	★黒パン、片栗粉、 小麦粉、じゃがいも、 砂糖、アルファベットマカロニ	油、★バター	こまつな、 にんじん	たまねぎ、えのきたけ、 しめじ、レモン、 キャベツ、りょくとうもやし、 しょうが、はくさい	しょうゆ、酒、本みりん、食塩、 黒こしょう、パセリ(乾)、 米酢、薄口しょうゆ、 白こしょう、水、 だし用鳥ガラ、ペーリーフ、 コンソメ	小麦・乳・ さけ・大豆・ 鶏肉・豚肉・ セラチン
27金	ごはん	牛乳	鶏肉のダッカルビ風 さつま揚げと大根の炒め煮 大豆の揚げ煮 青菜のみそ汁	鶏肉、さつま揚げ、 大豆、油揚げ、 白みそ	わかめ、★牛乳	米、麦、砂糖、 さつまいも、 片栗粉	ごま油、 油、ごま	にんじん、 にら、 こまつな	たまねぎ、キャベツ、 にんにく、しょうが、 りんご、だいこん	水、酒、しょうゆ、 トマトケチャップ、 コチュジャン、食塩、 だし用かつおぶし、 薄口しょうゆ、本みりん、 だし用煮干	小麦・大豆・ 鶏肉・りんご・ ごま

※食物アレルギー対応献立における追加食品 ……10日(火)小麦粉 17日(火)米・麦 26日(木)米・麦

《食物アレルギーに関する情報について》

- ・「卵」「牛乳・乳製品」を含む食材に★マークがついています。
- ・食物アレルギー対応食が提供される日は  マークがついています。食物アレルギー対応食は、★マークの食材を除去等対応の対象としています(※飲み物の牛乳・はっこう乳等を除く)。
- ・給食はすべて共通の施設で調理しているため、コンタミネーションの可能性あることをご了承ください。なお、海産物(わかめ・しらす等)は、えび・かにが混入する可能性があります。
- ・献立別の食物アレルギーに関する情報を必要とされる方へ「アレルギー詳細献立表」を、加工品及び調味料等の配合内容を必要とされる方へ「加工品等配合割合一覧表」を作成しています。鎌倉市ホームページからダウンロードできます。

※特定原材料

消費者庁より、表示が義務付けられている8品目(※1)、及び表示が推奨されている20品目(※2)について表示しますので、給食予約の参考にしてください。

(※1)特定原材料: 卵・乳・えび・かに・くるみ・小麦・そば・落花生

(※2)特定原材料に準ずるもの: アーモンド・あわび・いか・いくら・オレンジ・カシューナッツ・キウイフルーツ・牛肉・ごま・さけ・さば・大豆・鶏肉・バナナ・豚肉・マグロ・アサツ・もも・やまいも・りんご・セラチン

『鎌倉海藻パーク』

2月4日肉じゃがに使用する **鎌倉海藻パーク**は、通常廃棄される海藻を加工した飼料を食べて育った、**鎌倉発のブランド豚**です。海岸に打ち上げられた海藻を拾い集めて洗って乾燥させ、細かく刻んだり砕いたりして飼料に加工しますが、これらの作業は、市内にある福祉施設の利用者の方々が行っています。鎌倉海藻パークができるまでには、たくさんの人々の協力があることがわかります。肉の甘味があり、調味料の使用量を抑えることができます。

「水産＋福祉＋畜産」の連携で生まれた鎌倉海藻パーク、おいしく食べてほしいです。

◆ID・パスワードをお忘れの方へ◆

▶ メールアドレスを登録している方

予約システムのログイン画面で「パスワードが分からない方はこちら」をクリックし、メールアドレスを入力してください。ご登録のメールアドレスに、利用者IDとパスワードが記載されたメールが届きます。

▶ メールアドレスを登録していない方

中学校の給食受入室で「各種書類発行依頼書」を受け取り、必要事項を記入して給食受入室のポストに投函してください。約5日後、学校を通じて「認証情報通知書」をお届けします。



1 鎌倉の海岸に打ち上げられた海藻

受験などで給食をキャンセルする際に必要です！