



令和7年2月分中学校給食献立表

2月は、節分にちなんだ献立を取り入れ、厄除けや健康を願う風習を知らせます。
また、体を温める根菜を使った献立を取り入れ、かぜを予防する食事の工夫を知らせます。



※毎月1つの食材を英語で表記しています。

日曜	献立	材 料						エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	
		おもに体の組織をつくる		おもに体の調子を整える		おもにエネルギーになる					
		1群	2群	3群	4群	5群	6群				
ひとくちメモ											
3月	【新】あざりとツナのまぜご飯	あざりの佃煮 まぐろ油漬け		★小松菜 にんじん		★ご飯 砂糖	油		809	33.3	20.0
	牛乳		☆牛乳								
	【新】いわし団子の粕汁	いわしミニボール みそ		にんじん ★かつお菜	★だいこん ★たけのこ	ざといも 酒粕					
	伊予かん 節分豆	節分豆			伊予柑						
4火	ご飯					★ご飯			797	33.7	22.0
	牛乳		☆牛乳								
	レバーのケチャップ煮	鶏レバー			しょうが	砂糖					
	【新】カリフラワーのカレー炒め				☆カリフラワー		油				
【新】キャベツとだいごんの チャウダー		☆牛乳 脱脂粉乳	にんじん	★キャベツ ★だいごん たまねぎ どうもろこし			マーガリン				
5水	麦ご飯					★麦ご飯			819	33.6	22.8
	牛乳		☆牛乳								
	厚揚げ入り回鍋肉	豚肉 みそ 厚揚げ		にんじん	★キャベツ ★たけのこ きくらげ	砂糖 でん粉	油 ごま油				
	【新】中華いりこ		いりこ		白ねぎ	砂糖	油				
	黄花湯(ホアンホワタン)	卵		にんじん ★小松菜	たまねぎ	でん粉					
6木	パン						パン		803	32.2	25.0
	牛乳		☆牛乳								
	【新】地場産野菜のピザソース	プレスハム	きざみチーズ	★ブロッコリー トマトピューレ	★キャベツ どうもろこし	でん粉	油				
	フライドポテト					じゃがいも	油				
	ABCスープ			にんじん	★だいごん たまねぎ	マカロニ レンズ豆					
ヨーグルト		ヨーグルト									
7金	ご飯					★ご飯			779	31.0	18.1
	牛乳		☆牛乳								
	納豆<かつお節・しょうゆ>	納豆 かつお節									
	だいごんのべっこう煮	豚肉			★だいごん	三温糖	油				
うちこみ汁	てんぷら		にんじん ★みずな	たまねぎ ☆はくさい	うどん						
10月	ご飯					★ご飯			912	29.7	32.2
	牛乳		☆牛乳								
	【新】コロコロチキン南蛮 (野菜タルタルソース)		鶏肉		★キャベツ どうもろこし	でん粉 砂糖 小麦粉	油 ノンエッグマヨネーズ				
	【新】かねんしゅい 「いも団子汁」 黄桃(缶)	厚揚げ		にんじん	★かぶ 白ねぎ ☆えのきだけ 黄桃(缶)	いももち(じゃがいも) ざといも					
12水	ご飯					★ご飯			832	32.4	25.6
	牛乳		☆牛乳								
	さけふりかけ	さけふりかけ									
	【新】照り焼きチキン	鶏肉				三温糖 でん粉					
ソーセージのキャベツ煮こみ	フランクフルトソーセージ		にんじん	たまねぎ ★キャベツ							
【新】チーズ入りジャーマンポテト	ベーコン	きざみチーズ		たまねぎ	じゃがいも	マーガリン					
13木	ご飯					★ご飯			813	36.8	22.7
	牛乳		☆牛乳								
	鮭の塩焼き		塩鮭								
	【新】ふろふきだいごん (ごまみそだれ)	みそ			★だいごん	砂糖	ねりごま				
塩豚汁	豚肉 厚揚げ		にんじん	☆しめじ 白ねぎ ★キャベツ							
14金	ご飯					★ご飯			898	31.6	26.4
	牛乳		☆牛乳								
	豚肉とじゃがいもの 含め煮	豚肉		にんじん さやいんげん	たまねぎ 糸こんにゃく	じゃがいも 三温糖	油				
	ししゃもの天ぷら あざりと野菜の ごまドレッシング和え		ししゃもの天ぷら(子持ち)		★spinach(ほうれんそう) ★キャベツ		ごま油				





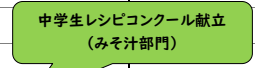
★=市内産の食材 ☆=県内産の食材 【新】=新献立

【保護者の皆様へ】

- ※ はしは、毎日持参しましょう。はしとはしばこはよく洗い、いつも清潔にしておきましょう。
- ※ 北九州市の学校給食では、地場産物の活用に取り組んでいます。天候等により、他の産地になることもありますのでご了承ください。
- ※ 生活習慣病予防のため、うす味にしています。健康を考え、塩分のとりすぎに注意しましょう。

～ みんなで食育をすすめてみましょう ～



日 曜	献 立	材 料						エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g
		おもに体の組織をつくる		おもに体の調子を整える		おもにエネルギーになる				
		1群	2群	3群	4群	5群	6群	ひとくちメモ		
17 月	減量ご飯					★減量ご飯		762	33.2	19.5
	牛乳	カミカミ献立 	☆牛乳							
	ひじきふりかけ		ひじきふりかけ							
	親子うどん	鶏肉 卵		にんじん	たまねぎ 白ねぎ	うどん				
	キャベツと小松菜の アーモンド炒め		しらす干し	★小松菜	★キャベツ		アーモンド 油			
	マスカット乳酸菌飲料		マスカット乳酸菌飲料							
18 火	ご飯					★ご飯		792	25.6	12.9
	みかんジュース	にこにご給食 			みかんジュース					
	焼のり		焼のり							
	【新】魚と豆のあま辛和え	ホキ	いりこ		グリーンピース	油				
白玉すまし汁			にんじん ★かつお菜	★だいこん	白玉もち ざといも		初めて登場する「にこにご給食」は、食物アレルギーなどに配慮した給食です。できるだけ多くの人が同じ給食を食べ、にこにご笑顔になれるように、との思いが込められています。			
19 水	ご飯					★ご飯		749	29.5	22.7
	牛乳	食育の日 和食献立 	☆牛乳							
	わかさぎのから揚げ		わかさぎ(子持ち)			でん粉 小麦粉	油			
	わかめとキャベツの ごま酢和え		わかめ		★キャベツ	砂糖	ごま			
うまかろーまのみそ汁	厚揚げ みそ		にんじん ★大葉春菊	☆はくさい			大葉春菊は小倉南区の特産品です。方言で「おいしいですか?」を意味する「うまかろ?」と、かつて地元の人達が「大葉春菊」を「ローマ」と呼んでいたことから、2つの言葉を組み合わせ「うまかろーま」という名前が付けられました。			
20 木	パン					パン		796	35.3	33.4
	牛乳		☆牛乳							
	チョコ大豆クリーム						チョコ大豆クリーム			
	ポテト入りスクランブルエッグ <ケチャップ>	鶏ひき肉 卵	☆牛乳	にんじん	たまねぎ	じゃがいも	油 マーガリン			
	いりこ大豆のからめ和え	大豆	いりこ			砂糖	油			
	【新】イタリアンスープ (チーズ入り)		粉末チーズ	トマト(缶) にんじん さやいんげん	★キャベツ たまねぎ		オリーブ油			
21 金	ご飯					★ご飯		896	30.5	29.5
	牛乳	お楽しみ献立 	☆牛乳							
	和風サイコロステーキ	牛肉			たまねぎ ☆セロリ ☆しめじ りんご	砂糖	油 マーガリン			
	はくさいのミルクスープ		☆牛乳	にんじん ★spinach(ほうれんそう)	たまねぎ ☆はくさい	レンズ豆	油 マーガリン			
アセロラゼリー					アセロラゼリー		給食の和風サイコロステーキは、牛肉にたまねぎ、しめじ、セロリ、りんごを加えた手作りソースと一緒に煮こんで作っているため、うま味が凝縮されています。大人気の献立を味わいましょう。			
25 火	米粉パン(県産小麦粉)					☆米粉パン		885	40.2	38.1
	牛乳		☆牛乳							
	はちみつマーガリン						はちみつマーガリン			
	【新】カラフルビーンズ シチュー	鶏肉	☆牛乳 脱脂粉乳	にんじん	たまねぎ ★キャベツ	ミックスビーンズ レンズ豆 小麦粉 白いんげん豆	油 マーガリン			
【新】鉄分たっぷり 彩りサラダ	まぐろ油漬	ひじき	★ブロッコリー	えだ豆 どうもろこし		ノンエッグマヨネーズ	鉄分たっぷり彩りサラダは、中学生レシビコンクールで「学校給食協会賞」を受賞した献立です。ツナやブロッコリーなどの鉄が多く含まれる食材に、枝豆やどうもろこしの彩りを加えた見た目も鮮やかなサラダです。			
26 水	三色ご飯(鶏そぼろ)(麦ご飯) <きざみのり>	鶏ひき肉 卵	きざみのり			★麦ご飯 三温糖 砂糖		841	31.5	22.2
	牛乳	中学生レシビコンクール献立 (みそ汁部門) 	☆牛乳							
			★わかめ	にんじん	★キャベツ 白ねぎ 系こんにやく どうもろこし	じゃがいも	油 マーガリン			
	【新】みそラーメン風みそ汁	豚肉 みそ								
バナナ					バナナ		みそラーメン風みそ汁は、中学生レシビコンクール(みそ汁部門)で入賞した献立です。具だくさんで彩りがよく、ラーメンの麺を系こんにやくに置き換え、食べごたえがあり、まともによく仕上がりしている点が評価されました。			
27 木	ソフトフランスパン					ソフトフランスパン		824	35.7	32.3
	牛乳		☆牛乳							
	りんごジャム					りんごジャム				
	あらびきウインナー	あらびきウインナー								
	ポークビーンズ	豚肉 大豆	粉末チーズ	にんじん	たまねぎ グリーンピース	じゃがいも	油			
アーモンドサラダ			にんじん	どうもろこし ★キャベツ		アーモンド 油	令和5年度の給食アンケートで、中学生が好きな豆の献立第1位のポークビーンズと、好きな野菜の献立第2位のアーモンドサラダです。人気の献立を味わって食べましょう。			
28 金	カツカレー	鶏肉 トンカツ		にんじん ★spinach(ほうれんそう)	たまねぎ りんご	★ご飯 小麦粉 じゃがいも	油 マーガリン	923	28.4	26.3
	牛乳		☆牛乳							
	ヨーグルトサラダ		醗酵乳		みかん(シロップ漬) パインアップル(缶) 黄桃(缶)					

	エネルギー	たんぱく質	脂質	カルシウム	マグネシウム	鉄	ビタミンA	ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンC	食物繊維	食塩相当量
単位	kcal	g	g	mg	mg	mg	μg RAE	mg	mg	mg	g	g
月平均	829	32.5	25.1	431	117	4.4	382	0.70	0.70	49	8.0	2.7
給食の基準量	830	27.0~41.5	18.4~27.7	450	120	4.5	300	0.50	0.60	35	7.0以上	2.5未満

“おいしい給食大作戦”

今月の「新しい学校給食」

「シェフの北キュー三ツ星献立」を紹介します。



シェフの北キュー三ツ星献立

今月は、八幡西区の御料理「まつ山」の店主 松山照三シェフと、若松区で給食のだいこんを生産してくださっている松浦ファーム 松浦 剛さんとのコラボレーション献立の「ふろふきだいこん」を提供します。

大きめに切っただいこんをうす味のだし汁で煮て、松山さん秘伝のレシピのごまみそだれをかけています。良質な甘味とみずみずしさが特徴の、旬のだいこんのおいしさを十分に味わうことのできる一品です。

【材料】4人分

だいこん	320g
しょうゆ(うすくち)	小さじ2/3
こんぶ(だし用)	1cm角
かつお節(だし用)	2g
水	80ml
塩	少々
砂糖	大さじ2弱
酒	小さじ1
みりん	小さじ2/3
米みそ(白)	大さじ2弱
米みそ(赤)	小さじ1
水	大さじ2弱
ねりごま	大さじ1/2

A

ふろふきだいこん



【作り方】

- ① だいこんは4cm厚さのいちょう切り又は半月切りにし、15分程度下ゆです。
- ② だしをとり、だいこんを入れ、弱火で1時間程度煮る。
- ③ 調味し、煮る。
- ④ 塩で味をととのえ、盛り付ける。
- ⑤ Aを合わせ、とろっとする程度に練り上げる。
- ⑥ ⑤にねりごまを加えて混ぜ、盛り付けただいこんにかける。

食物アレルギー等に配慮した「にこにこ給食」



(公財)日本アレルギー協会では、2月20日を「アレルギーの日」、2月17日～23日を「アレルギー週間」と定めています。

今回、『できるだけ多くの児童生徒に同じ給食を食べてもらい、笑顔になってほしい』という思いから「にこにこ給食」を実施することになりました。

下記の実施日には、飲用牛乳をはじめ、食物アレルギーのアレルゲンとなる特定原材料28品目の食品の使用を避けた献立を提供します。

実施日

A地区：2月18日(火)

B地区：2月17日(月)

【アレルギー特定原材料(8品目)】



【アレルギー特定原材料に準ずるもの(20品目)】



※ すべてのアレルゲンを除去した献立ではありません。症状誘発の原因にはなりにくい調味料(例:しょうゆ)は使用します。使用食材や食材のコンタミネーション、揚げ油の使用献立等については、アレルギー対応給食関係書類でご確認ください。

【公式】北九州市学校給食Instagram ぜひご覧ください!!

毎日の給食の献立や、給食室での調理の様子等、給食に関する情報を幅広く紹介しています。たくさん「いいね!」や、温かいコメントをありがとうございます。ぜひフォローや「いいね!」をお願いします!



【保護者の皆様へ】

2月の給食に登場する「レシピコンクール入賞献立」をご紹介します！

地場産野菜のピザソース

R 5年度学校給食協会賞（小学生の部）

わたなべしゆき

昨年度 血倉小学校6年 渡辺 紫雪さん 考案

たっぷりの野菜をピザ風に味付けすることで、パンがおいしく食べられます。また、ご飯にのせてケチャップライスとしても食べられる、工夫が凝らされた献立です。



【材料】 4人分	
食パン	4枚
プレスハム	60g
キャベツ	140g
ブロッコリー	80g
とうもろこし(ホール)缶	40g
サラダ油	小さじ1
A トマトピューレ	60g
トマトケチャップ	大さじ1と1/3
チーズ	25g
水溶き片栗粉)	
[片栗粉	大さじ1
水	大さじ1
塩	少々
洋こしょう	少々

【作り方】

- ① プレスハム、キャベツは1cm角切りにする。ブロッコリーは茎を3cm程度残してひとくち大に切り、ゆで、水冷し、水気をきる。とうもろこし缶は水気をきる。チーズは5mm角切りにする。
- ② サラダ油を熱し、プレスハム、キャベツ、とうもろこしを入れ、炒める。
- ③ Aで調味し、ブロッコリーを入れ、水溶き片栗粉を入れ、炒める。
- ④ チーズを入れ、混ぜる。
- ⑤ 塩、洋こしょうで味をととのえる。

※できあがった具をパンにのせて食べます。

鉄分たっぷり彩りサラダ

R 5年度学校給食協会賞（中学生の部）

いとうりん

昨年度 吉田中学校1年 伊藤 凜さん 考案

積極的に摂りたい鉄をおいしく補給できるように、子ども達に人気のあるマヨネーズを使った味付けにし、彩りもよく仕上げられた献立です。



【材料】 4人分	
まぐろ油漬け	40g
干しひじき	4g
えだ豆むき身	20g
ブロッコリー	160g
とうもろこし(ホール)缶	40g
A マヨネーズ	40g
ガーリックパウダー	少々
塩	少々
洋こしょう	少々

【作り方】

- ① まぐろの油漬けは油をきり、ほぐす。干しひじきは、水でもどし、ゆで、水冷し、水気をきる。えだ豆はゆで、水冷し、水気をきる。ブロッコリーは茎を3cm程度残して小さめに切り、ゆで、水冷し、水気をきる。とうもろこし缶は、水気をきる。
- ② Aを合わせ、①を和える。

※給食ではノンエッグマヨネーズを使用しています。

みそラーメン風みそ汁

R 6年度学校給食協会賞
(中学生の部みそ汁部門)

きむら はるひ

今年度 中央中学校3年 木村 春陽さん 考案

具たくさんで彩りがよく、味、香りともにみそラーメンらしさのあるみそ汁です。
糸こんにゃくをラーメンの麺に見立てて加えることで、食べごたえのある仕上がりになっています。



【材料】 4人分	
豚肉(スライス)	20g
キャベツ	60g
じゃがいも	40g
にんじん	20g
糸こんにゃく	60g
サラダ油	小さじ1
塩わかめ	12g
白ねぎ	20g
(冷)とうもろこし	20g
みそ(白)	大さじ1強
麦みそ	大さじ1強
[こんぶ(だし用)	5cm角
かつお節(だし用)	8g
水	380ml
マーガリン又はバター	2g

【作り方】

- ① キャベツは短冊切り、じゃがいもは1cmいちょう切り、にんじんは5cmいちょう切りにする。糸こんにゃくは5cmに切り、ゆでる。塩わかめは3cm角切り、白ねぎは1cm小口切りにする。(冷)とうもろこしは凍ったまま使用する。
- ② こんぶとかつお節でだしをとる。
- ③ サラダ油を熱し、豚肉、にんじんを炒める。
- ④ キャベツ、じゃがいも、糸こんにゃくを入れ炒め、だしを加えて煮る。
- ⑤ (冷)とうもろこし、白ねぎ、塩わかめを加えて煮る。
- ⑥ みそを加えて煮る。
- ⑦ マーガリン又はバターを加え、煮る。

子どもたちに人気のある献立や家庭での食事作りにぜひ取り入れてもらいたい献立、朝ごはんや弁当作りの参考になるレシピをイラスト入りでわかりやすく紹介しています。北九州市学校給食レシピ集紹介のホームページをご覧ください。