

令和7年度
2月 中学校給食予定献立表

日	材料名			アレルギー	日	材料名			アレルギー	日	材料名			アレルギー	
	分量	6群				分量	6群				分量	6群			
2日 （月）	ポークカレー			3日 （火）	手巻きすし			4日 （水）	きなこあげパン			5日 （木）	ごはん		
	●精白米	90 g	5		●精白米	100 g	5		●規格パン	1 こ	5		乳 麦		
	精麦	10 g	5		だし昆布	1 g			揚げ油	6 g	6				
	豚肉	30 g	1		ちりめんじゃこ	3 g	2		きな粉	8 g	1		豆		
	ぶどう酒	1 g			凍り豆腐（細切り）	3 g	1		上白糖	10 g	5				
	にんにく	0.3 g	4		たけのこ	3 g	4		塩	0.3 g					
	土しょうが	0.3 g	4		にんじん	3 g	3								
	じゃがいも	60 g	5		砂糖	4 g	5								
	たまねぎ	60 g	4		本みりん	1 g									
	にんじん	20 g	3		こいくちしょうゆ	3 g			麦 豆						
むき枝豆	5 g	4	穀物酢	8 g											
カレールウ（辛口）	5 g	6	塩	0.2 g											
カレールウ（甘口）	12 g	6	だし昆布	1 g											
トマトケチャップ	3 g		だしパック	2 g											
トンカツソース	1 g		卵スティック	1 こ	1	卵 麦 豆									
ウスターソース	1 g		ツナ	20 g	1										
コンソメ	1 g		きゅうり	20 g	4										
塩	0.1 g		砂糖	0.5 g	5										
こしょう	0.03 g		こいくちしょうゆ	0.5 g		麦 豆									
牛乳			マヨネーズタイプ調味料	6 g	6										
牛乳	1 本	2	手巻きのり	1 袋	1										
牛乳			牛乳												
牛乳	1 本	2	牛乳	1 本	2	乳									
牛乳			牛乳												
牛乳	1 本	2	牛乳	1 本	2	乳									
牛乳			牛乳												
牛乳	1 本	2	牛乳	1 本	2	乳									
牛乳			牛乳												
牛乳	1 本	2	牛乳	1 本	2	乳									
牛乳			牛乳												
牛乳	1 本	2	牛乳	1 本	2	乳									
牛乳			牛乳												
牛乳	1 本	2	牛乳	1 本	2	乳									
牛乳			牛乳												
牛乳	1 本	2	牛乳	1 本	2	乳									
牛乳			牛乳												
牛乳	1 本	2	牛乳	1 本	2	乳									
牛乳			牛乳												
牛乳	1 本	2	牛乳	1 本	2	乳									
牛乳			牛乳												
牛乳	1 本	2	牛乳	1 本	2	乳									
牛乳			牛乳												
牛乳	1 本	2	牛乳	1 本	2	乳									
牛乳			牛乳												
牛乳	1 本	2	牛乳	1 本	2	乳									
牛乳			牛乳												
牛乳	1 本	2	牛乳	1 本	2	乳									
牛乳			牛乳												
牛乳	1 本	2	牛乳	1 本	2	乳									
牛乳			牛乳												
牛乳	1 本	2	牛乳	1 本	2	乳									
牛乳			牛乳												
牛乳	1 本	2	牛乳	1 本	2	乳									
牛乳			牛乳												
牛乳	1 本	2	牛乳	1 本	2	乳									
牛乳			牛乳												
牛乳	1 本	2	牛乳	1 本	2	乳									
牛乳			牛乳												
牛乳	1 本	2	牛乳	1 本	2	乳									
牛乳			牛乳												
牛乳	1 本	2	牛乳	1 本	2	乳									
牛乳			牛乳												
牛乳	1 本	2	牛乳	1 本	2	乳									
牛乳			牛乳												
牛乳	1 本	2	牛乳	1 本	2	乳									
牛乳			牛乳												
牛乳	1 本	2	牛乳	1 本	2	乳									
牛乳			牛乳												
牛乳	1 本	2	牛乳	1 本	2	乳									
牛乳			牛乳												
牛乳	1 本	2	牛乳	1 本	2	乳									
牛乳			牛乳												
牛乳	1 本	2	牛乳	1 本	2	乳									
牛乳			牛乳												
牛乳	1 本	2	牛乳	1 本	2	乳									
牛乳			牛乳												
牛乳	1 本	2	牛乳	1 本	2	乳									
牛乳			牛乳												
牛乳	1 本	2	牛乳	1 本	2	乳									
牛乳			牛乳												
牛乳	1 本	2	牛乳	1 本	2	乳									
牛乳			牛乳												
牛乳	1 本	2	牛乳	1 本	2	乳									
牛乳			牛乳												
牛乳	1 本	2	牛乳	1 本	2	乳									
牛乳			牛乳												
牛乳	1 本	2	牛乳	1 本	2	乳									
牛乳			牛乳												
牛乳	1 本	2	牛乳	1 本	2	乳									
牛乳			牛乳												
牛乳	1 本	2	牛乳	1 本	2	乳									
牛乳			牛乳												
牛乳	1 本	2	牛乳	1 本	2	乳									
牛乳			牛乳												
牛乳	1 本	2	牛乳	1 本	2	乳									
牛乳			牛乳												
牛乳	1 本	2	牛乳	1 本	2	乳									
牛乳			牛乳												
牛乳	1 本	2	牛乳	1 本	2	乳									
牛乳			牛乳												
牛乳	1 本	2	牛乳	1 本	2	乳									
牛乳			牛乳												
牛乳															

日	材料名	分量	6群	アレルギー	日	材料名	分量	6群	アレルギー	日	材料名	分量	6群	アレルギー
19日（木）	ごはん				20日（金）	ごはん				24日（火）	ごはん			
	●精白米	100 g	5			●精白米	100 g	5			●精白米	100 g	5	
	牛乳	1 本	2	乳		牛乳	1 本	2	乳		牛乳	1 本	2	乳
	焼き餃子	3 こ	1	麦 豆 鶏 豚		ソースカツ					鶏のから揚げ			
	ギムチスープ					トンカツ	1 こ	1	麦 豚		鶏のから揚げ	2 こ	1	麦 豆 鶏
	ベーコン	5 g	1	豚		揚げ油	5 g	6			揚げ油	8 g	6	
	白菜キムチ	10 g	4			ウスターソース	4 g				中華五目スープ			
	豆腐	20 g	1	豆		トマトケチャップ	2 g				かまぼこ	10 g	1	
	たまねぎ	20 g	4			清酒	2 g				たまねぎ	20 g	4	
	白菜	20 g	4			本みりん	2 g				にんじん	10 g	3	
	ニラ	5 g	3			砂糖	0.5 g	5			●青ねぎ	6 g	3	
	土しろうが	0.3 g	4			みぞれ汁					えのきたけ	5 g	4	
	鳥がらスープ	2 g		鶏		鶏団子	20 g	1	豆 鶏		中華スープ	1.5 g		豆 鶏 豚
	中華スープ	1 g		豆 鶏 豚		豆腐	20 g	1	豆		うすくちしょうゆ	3 g		麦 豆
	みそ	5 g	1	豆		大根おろし	25 g	4			こしょう	0.04 g		
	塩	0.1 g				白菜	10 g	4			でんぶん	1 g	5	
	こしょう	0.03 g				にんじん	6 g	3			チンゲン菜のオイスターソース炒め			
	きさみときゅうりの中華和え					●青ねぎ	5 g	3			豚ひき肉	12 g	1	豚
	ほぐしささみ	20 g	1	鶏		清酒	1 g				清酒	1 g		
	きゅうり	20 g	4			うすくちしょうゆ	6 g		麦 豆		チンゲンサイ	50 g	3	
	砂糖	2 g	5			塩	0.1 g				オイスターソース	1 g		麦 豆
	穀物酢	2 g				でんぶん	1 g	5			こいくちしょうゆ	0.5 g		麦 豆
	こいくちしょうゆ	2 g		麦 豆		小松菜とツナの和え物					こしょう	0.02 g		
	ごま油	0.3 g	6	ゴ		●小松菜	40 g	3			ごま油	0.3 g	6	ゴ
	アーモンドじゃこ					ツナ	15 g	1			でんぶん	0.5 g	5	
	アーモンドじゃこ	1 こ	2	アー		砂糖	1 g	5						
	エネルギー	765		kcal		こいくちしょうゆ	2 g		麦 豆		エネルギー	768		kcal
	たんぱく質	29.3		g		エネルギー	761		kcal		たんぱく質	28.8		g
						たんぱく質	28.8		g					

●は、奈良県内で栽培されたものまたは、奈良県内で製造加工されたものです。
☆献立は都合により変更になることがあります。

献立表について

献立ごとに、材料・分量・食品群別・アレルギーについて記載しております。
また、各日のエネルギー量・たんぱく質の量を示しています。

広陵町及び香芝市教育委員会のホームページにおいて、冷凍加工食品等の原材料・アレルギーの分かる資料を公開しています。
(QRコードより各ページに飛ぶことができます。)



広陵町
教育委員会HP



香芝市
教育委員会HP

「アレルギー」項目
特定義務表示8品目ならびに推奨義務表示20品目をすべて記載してます。
(下図参照)

特定義務表示8品目及び推奨表示20品目の略字表記							
エト	えび	蟹	かに	く	くるみ	麦	小麦
蕎	そば	卵	卵	乳	乳	ビ	落花生
アー	アーモンド	鮑	あわび	イカ	いか	ら	いくら
オレンジ	オレンジ	カシ	カシューナッツ	キ	キウイフルーツ	牛	牛肉
ゴ	ごま	鮭	さけ	鯖	さば	豆	大豆
鶏	鶏肉	バナ	バナナ	豚	豚肉	マカ	マカダミアナッツ
桃	もも	芋	やまいも	りん	りんご	ゼ	ゼラチン



広陵町イメージキャラクター
かぐやちゃん



香芝市イメージキャラクター
カッシーくん

6つの基礎食品群

1群の食品	2群の食品	3群の食品	4群の食品	5群の食品	6群の食品
肉・魚・卵	牛乳・乳製品	緑黄色野菜	その他の野菜	米・パン・めん	油脂
豆・豆製品	小魚・海藻		果物	いも・砂糖	

2月 平均栄養量

エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	カルシウム mg	マグネシウム mg	鉄 mg	ビタミンA μ g R E	ビタミンB ₁ mg	ビタミンB ₂ mg	ビタミンC mg	食物繊維 g
772	29.3	23.6	384	109	3.9	263	0.74	0.58	29	6.2