

2月 給食だより

令和8年1月
編集発行
守口市教育委員会
守口市学校給食協会

食物アレルギーへの理解を深めよう

食物アレルギーとは、本来は無害であるはずの食べ物に対し、体を守るための「免疫」が過敏に反応して起きる有害な症状のことです。食後2時間以内に症状が出る「即時型食物アレルギー」が多く、じんましんなど軽症のものから、全身に激しい症状が現れる「アナフィラキシー」まで、その症状はさまざまです。

アレルギーのある本人はもちろん、周りの人もしっかりと理解し、対応方法を共有しておくことが重要です。

食物アレルギーがある場合は…

症状が出ずに食べられる量は人によって異なり、成長するにつれて変わる場合もあります。定期的に専門の医療機関を受診し、医師の診断のもと、「必要最小限の原因食物の除去」を心がけることが大切です。



令和8年4月より食物アレルギー疾患対応マニュアルを改訂します。

食物アレルギーを有する児童等に安全・安心な給食提供ができることを目標に、基本的な考え方や留意すべき基本的事項等を示し、学校や給食室における食物アレルギー事故防止の取組を促進することを目的として、本マニュアルを改訂します。

守口市のホームページに、食物アレルギー疾患対応マニュアルを掲載しています。

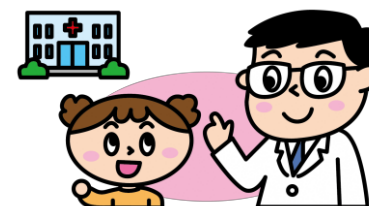
いちおし野菜

- ◎今月の「いちおし野菜」は、ほうれん草と白菜です。
- ◎給食では、ほうれん草は6日の「ビビンバ」、16日の「あえもの」に使用しています。



アナフィラキシーについて

アナフィラキシーは、複数の臓器にわたって全身にアレルギー症状が現れることで、アナフィラキシーのうち、血圧低下や意識障害を伴う場合をアナフィラキシーショックといい、一刻も早く治療しないと命に関わります。



令和8年2月分

学 校 給 食 献 立 表

2/2 月 ~ 2/27 金

★は茶わんの日、◆は新献立のある日です

実 施 日	献 立 名	食 品 名	実 施 日	献 立 名	食 品 名
2/2 月 ★ はし	ごはん 牛乳 ベーコンと野菜の煮物 しゅんぎくのおひたし	【米 【ぶた肉、ベーコン、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、油、とりがらスープ、しょうゆ濃、しょうゆ淡、三温糖、みりん、く水 【はくさい、しゅんぎく、にんじん、しめじ、しょうゆ濃、みりん、けずりぶし、く水】	2/16 月 ★ はし	ごはん 牛乳 卵と豚肉の炒め物 あえもの ミニぶどうゼリー	【米 【たまご、サラダ油、ぶた肉、たまねぎ、じゃがいも、たけのこ、にんじん、土しょうが、油、ポーンストック、しょうゆ濃、酒、三温糖、塩、こしょう、ごま油 【ちくわ、はくさい、ほうれんそう、にんじん、しょうゆ濃、みりん 【ミニぶどうゼリー
2/3 火 ★ はし	ごはん 牛乳 すまし汁 いわしのかば焼き風 ふく豆	【米 【かまぼこ、はくさい、えのきたけ、にんじん、みつば、ふ、しょうゆ淡、みりん、塩、けずりぶし、く水 【いわし、でんぶん、油、レモン、しょうゆ濃、みりん、三温糖 【ふくまめ	2/17 火	チキンライス 牛乳 野菜スープ フライドポテト	【米、とり肉、たまねぎ、にんじん、コーン、マッシュルーム、ケチャップ、トマトピューレ、油、塩、こしょう、く水 【ベーコン、キャベツ、たまねぎ、にんじん、セロリー、パセリ、ポーンストック、とりがらスープ、しょうゆ淡、塩、こしょう、ペイリーフ、く水 【じゃがいも、油、塩
2/4 水	コッペパン 牛乳 スープパスタ 焼きフランクフルト ボイルキャベツ	【コッペパン 【ペンネ、とり肉、むきえび、白ぶどう酒、たまねぎ、にんじん、マッシュルーム、パセリ、牛乳、油、とりがらスープ、小麦粉、マーガリン、塩、こしょう、ペイリーフ、く水 【フランクフルト、油、ケチャップ、ウスターソース、とんかつソース、三温糖、洋がらし 【キャベツ	2/18 水 ★ はし	ごはん 牛乳 かんとう煮 白菜とひじきのサラダ	【米 【とり肉、こんにやく、あつあげ、さがきてんぶら、じゃがいも、だいこん、にんじん、しょうゆ濃、しょうゆ淡、三温糖、みりん、けずりぶし、く水 【はくさい、きゅうり、にんじん、はなかつお、めひじき、サラダ油、しょうゆ淡、酢、塩
2/5 木 ★ はし	ごはん 牛乳 みそ汁 じゃが芋のひじき煮	【米 【とうふ、うすあげ、たまねぎ、チンゲンサイ、にんじん、みそ、けずりぶし、く水 【ぶた肉、ちくわ、めひじき、じゃがいも、にんじん、油、しょうゆ濃、砂糖、みりん、けずりぶし、く水】	2/19 木 ★ はし	ごはん 牛乳 豚汁 きびなごのからあげ	【米 【ぶた肉、あかつきこんにやく、さつまいも、たまねぎ、ごぼう、だいこん、にんじん、ねぎ、みそ、けずりぶし、く水 【きびなご、塩、こしょう、でんぶん、油
2/6 金	ごはん 牛乳 わかめのスープ ビビンバ	【米 【とうふ、はくさい、にんじん、干しわかめ、ポーンストック、とりがらスープ、しょうゆ淡、塩、く水 【ぶた肉、にんにく、油、砂糖、しょうゆ濃、たまご、サラダ油、もやし、ほうれんそう、にんじん、しょうゆ濃、砂糖、ごま油、ラー油	2/20 金	コーンピラフ 牛乳 ボークビーンズ レモンあえ	【米、コーン、にんじん、油、とりがらスープ、しょうゆ淡、塩、こしょう、く水 【ぶた肉、だいず、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、油、とりがらスープ、トマトピューレ、チリソース、ケチャップ、ウスターソース、砂糖、塩、こしょう、でんぶん、く水 【いか、キャベツ、きゅうり、にんじん、レモン、しょうゆ淡、砂糖、みりん
2/9 月	ターメリックライス 牛乳 ビーフンスープ ピザ風おこのみ焼き ソース	【米、ターメリック 【とり肉、ピーフン、はくさい、チンゲンサイ、にんじん、たけのこ、干しいたけ、ポーンストック、とりがらスープ、しょうゆ淡、酒、塩、こしょう、ごま油、く水 【ベーコン、塩、こしょう、キャベツ、コーン、とけるチーズ、小麦粉、く水、塩、油 【ケチャップ、チリソース、く水】	2/24 火	こんさいピラフ 牛乳 白菜シチュー あまずあえ	【米、ごぼう、にんじん、れんこん、油、しょうゆ淡、塩、こしょう、く水 【とり肉、白ぶどう酒、はくさい、たまねぎ、にんじん、油、牛乳、粉チーズ、小麦粉、マーガリン、とりがらスープ、塩、こしょう、ペイリーフ、く水 【ツナ、きゅうり、干しわかめ、酢、砂糖、しょうゆ濃、みりん
2/10 火 ★ はし	ごはん 牛乳 みそ汁 さばのソース煮 そくせきづけ	【米 【たまねぎ、じゃがいも、えのきたけ、にんじん、ねぎ、干しわかめ、みそ、けずりぶし、く水 【さば、土しょうが、ウスターソース、三温糖、しょうゆ濃、酒、く水 【だいこん、白ごま、しょうゆ濃、塩	2/25 水 ◆	こくとうパン 牛乳 マカロニスープ れんこんのチキンチャップ	【こくとうパン 【ベーコン、マカロニ、キャベツ、たまねぎ、にんじん、セロリー、パセリ、ポーンストック、とりがらスープ、しょうゆ淡、塩、こしょう、ペイリーフ、く水 【とり肉、塩、こしょう、でんぶん、れんこん、油、たまねぎ、ケチャップ、ウスターソース、酒、砂糖、塩、こしょう
2/12 木	げんまいごはん 牛乳 こんさいカレー フレンチサラダ	【米、げんまい 【ぶた肉、たまねぎ、だいこん、さつまいも、にんじん、れんこん、にんにく、土しょうが、油、ポーンストック、小麦粉、マーガリン、純カレー粉、しょうゆ濃、ウスターソース、ケチャップ、チャツネ、塩、三温糖、こしょう、ペイリーフ、く水 【キャベツ、きゅうり、にんじん、セロリー、酢、サラダ油、砂糖、しょうゆ濃、塩、こしょう	2/26 木 ★ はし	ごはん 牛乳 みそラーメン ブロッコリーのおかかあえ	【米 【スパゲティ、ぶた肉、はくさい、にんじん、コーン、ねぎ、干しわかめ、にんにく、油、こしょう、とりがらスープ、ポーンストック、みそ、赤だしみそ、しょうゆ濃、く水 【ブロッコリー、にんじん、はなかつお、しょうゆ濃
2/13 金 ★ はし	ごはん 牛乳 とうふチゲ あげぎょうざ	【米 【とうふ、うすあげ、キャベツ、はくさいキムチ、ニラ、にんじん、油、ポーンストック、赤だしみそ、しょうゆ濃、しょうゆ淡、塩、こしょう、トウバンジャン、く水 【ぎょうざ、油	2/27 金 ★ はし	わかめごはん 牛乳 ビーフンソテー ちくわのチーズフライ	【米、干しわかめ、塩、白ごま、く水 【ビーフン、ぶた肉、かまぼこ、キャベツ、たまねぎ、にんじん、ねぎ、油、ポーンストック、しょうゆ淡、ごま油、塩、こしょう 【ちくわ、小麦粉、く水、粉チーズ、パン粉、油
●魚には骨がありますので、気を付けてよくかんで食べましょう。 ●都合により献立を変更する場合がありますので、ご了承がいます。 ●パンは、個包装にされたものが提供されます。持ち帰りは出来ません。 ●毎月の給食だよりや献立表は、教育委員会のホームページからご覧いただけます。					

児童1人1回あたり
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	亜鉛 mg	ビタミンA μgRAE	ビタミンB1 mg	ビタミンB2 mg	ビタミンC mg	食物繊維 g	食塩 g
学年1・2年	526	21.2	18.9	302	73	2	2.5	179	0.35	0.47	23	4	1.9
学年3・4年	600	24	21	319	84	2.4	2.9	203	0.41	0.5	28	5	2.2
学年5・6年	678	26.9	23.3	337	95	2.7	3.2	227	0.46	0.54	33	6	2.6

