

令和8年2月献立表 北部学校給食センター E献立

川崎市教委事務局

学校給食レシピを新たに公開します！

*がついた料理のほか、学校給食で提供しているレシピとレシピ動画を公開中です。新たに、カレーシチュー、マーボー丼、めつた汁のレシピ動画を2月中旬に公開します。こちらからご覧ください。

<https://www.city.kawasaki.jp/880/page/0000125035.html>



13日 献立コンクール 保護者部門最優秀賞

玉川中学校 保護者の岡田 未歩さんが考案した副菜を提供します。

〈テーマ〉甘みと食感が決め手！

川崎野菜のそぼろ炒めで、ごはん完食大作戦！

〈副菜〉彩り野菜とじゃこの甘辛そぼろ炒め

月	火	水	木	金
2日 麦ごはん 赤しそりかけ 肉じゃが ごまきゅうり すいとん 小 牛乳★ 乳 774kcal 29.7g	3日 せつせん 節分の行事食 麦ごはん いわしのかば焼き* もやし炒め 豚汁 いり大豆 牛乳★ 乳 809kcal 33.4g	4日 麦ごはん 根菜カレー 野菜ソテー 牛乳★ 乳 775kcal 28.0g	5日 麦ごはん チキンカツ 小 ラーメンのラーメンソース バジルポテト ジュリエンヌスープ 牛乳★ 乳 830kcal 28.4g	6日 麦ごはん 生揚げのスープ ほんかん 牛乳★ 乳 851kcal 37.6g
9日 麦ごはん とり肉の 塙こうじから揚げ* 大根しりしり ニュータンタンメン風 春雨スープ 卵 牛乳★ 乳 889kcal 39.2g	10日 麦ごはん ハンバーグ 小 切り干し大根の炒め煮 たぬき汁 牛乳★ 乳 798kcal 30.6g	11日 【第8期】 【第9期】 ※前日まで登録口座に入 金と残高のご確認をして だきますようお願ひいたし ます。 2月 2日 (月) 2月 3日 (月)	12日 麦ごはん とり肉のみそ炒め わかめのサラダ 大根のとろみ汁 牛乳★ 乳 768kcal 36.1g	13日 かながわ産品学校給食データ ごはん ちくわの機邊揚げ* 小 彩り野菜とじゃこの 甘辛そぼろ炒め 保護者部門最優秀賞 けんちん汁* 牛乳★ 乳 804kcal 32.0g
16日 麦ごはん ヤンニヨムチキン* のりナムル 中華スープ 牛乳★ 乳 861kcal 36.2g	17日 ロールパン★ 小 こまツナのトマト クリームペンネ 乳 小 ベジタブルスープ 湘南ゴールド ゼリー入りポンチ 牛乳★ 乳 903kcal 33.8g	18日 麦ごはん 銀ひらすのてり焼き じゃが芋入り野菜炒め かんぴょうのみそ汁 牛乳★ 乳 762kcal 33.9g	19日 ビビンバ* (ごはん) にらと豆腐のスープ ヨーグルト★ 乳 842kcal 36.9g	20日 カレーピラフ (カレーごはん) いかのガーリック揚げ 白菜のクリーム スープ 乳 牛乳★ 乳 884kcal 40.9g
23日 菜果ちゃんのイラストが ある日は「かわさきそだ ち」の使用日です。 牛乳★ 乳 805kcal 31.3g	24日 麦ごはん 春巻き 小 冬野菜の麻婆豆腐 青菜のスープ 牛乳★ 乳 808kcal 37.5g	25日 麦ごはん さけの塩焼き おひたし 具だくさん! ちゃんこなへ風スープ* 牛乳★ 乳 852kcal 28.9g	26日 ハヤシライス 乳 小 (麦ごはん) ペッパーピクルス 牛乳★ 乳 751kcal 30.6g	27日 麦ごはん 豚肉と春雨のすき焼き煮 塙だれ野菜 たまねぎのみそ汁 牛乳★ 乳 804kcal 32.0g

*県内産の食材は、米(他県産とのブレンド)、牛乳です。キャベツ、大根、小松菜、豚肉は県内を含む複数の産地より調達します。

※「かわさきそだち」市内産の野菜

3日 豚汁「大根」

9日 ニュータンタンメン風春雨スープ「春辛子粉」

13日 彩り野菜とじゃこの甘辛そぼろ炒め「にんじん」「小松菜」

27日 たまねぎのみそ汁「ほうれん草」

(天候の影響により、県内産、市内産食材を使用できない場合があり
ます。)

※給食休止日が学校ごとに異なりますので、ご注意いただき、学校
からの配布物などでご確認いただくようお願いいたします。

※★についているものは、学校に直接配送されます。

※枠内下部の数字は、エネルギー(kcal)とたんぱく質(g)を
表示しています。

食物アレルギーの情報
や給食で使用する食材の
産地、放射能検査の結果に
ついては、HPに
掲載しています。

<https://www.city.kawasaki.jp/880/page/000037906.html>

【かながわ産品学校給食データ】
県内産の食材の活用を通して、県内の農林
水産物への理解を深めるとともに食べ物の成り立ちを理解し、大切にする心を育てることに繋げ、
食育の推進を図ることを目的として実施する献立
です。この日の県内産食材は、米、にんじん、
小松菜、牛乳の予定です。

給食での食物アレルギー情報について
「卵、乳、小麦」を使用している献立に以下の表示(卵 乳 小)を記載してい
ます。このうち、除去できるもの
については除去対応をします。

※表示義務のある8品目(卵、乳、小麦、えび、かに、落花生、そば、くるみ)の
うち、えび、かに、落花生、そば、くるみの5品目は給食では使用しません。

○給食センターだよりもご覧ください。



このみうえはる さむひつづ そうたいこんふゆやさいさむこお
暦の上では春ですが、まだまだ寒い日が続きます。ほうれん草や大根などの冬野菜は寒さで凍らないよう
すいぶんへとうぶんまあまじきかながわけんみうらはんとうしないだいこんおお
に水分を減らし、糖分が増すため甘くおいしくなります。この時期、神奈川県の三浦半島や市内でも大根が多
く収穫されます。買い物に行った時には、産地をチェックして地元の食材を見つけてみましょう。

今月は、地産地消について紹介します。

ちさんちしょう かんが 地産地消について考えよう



「かわさきそだち」の
シンボルマーク

ちさんちしょうじもとせいさんちいきしょうひいみことばかながわけん
地産地消とは、「地元で生産されたものをその地域で消費する」という意味の言葉です。神奈川県でもたく
さんの食材が生産されていて、学校給食では、神奈川県産の米や牛乳を優先して使用しています。また、
「かわさきそだち」の野菜を月に1~3回程度、献立に取り入れています。

「かわさきそだち」は川崎市内で生産された農産物の総称です。市内では野菜や果物が多く生産されていて、
学校給食で使用しています。



ちさんちしょう 地産地消のメリット

★安全安心で新鮮な食材を購入できる

せいいさんちちか せいいさんちゅうこうにゅう 生産地が近いため、新鮮な食材を購入することができます。

また、生産者や生産地が分かるため、安心して食べることができます。

★環境への負荷が小さい

ちさんちしょうしょくざいゆうきょうりへ 地産地消は食材の輸送距離を減らし、輸送に伴う二酸化炭素の
はいしゅつりょうすく排出量を少なくするので、環境への負荷が小さくなります。

★食料自給率の向上につながる

げんざいにほんしょくりょうじきゅうりつ 現在、日本の食料自給率は38%（カロリーベース）で、食料の約60%を海外からの輸入に頼っています。他の国の食料自給率は、オーストラリア247%、カナダ177%、フランス118%、アメリカ101%、ドイツ79%、イギリス59%で、日本は他の国に比べ低くなっています。

さんこうぶんけんのうりんすいさんしょうねんれいわねんどしょくりょうじきゅうりつしょくりょうじきゅうりょくしひょう
(参考文献 農林水産省2022年「令和4年度食料自給率・食料自給力指標」より)

じもとせいさんせっきてよてきたにほんのうぎょうおうえんしょくりょうじきゅうりつこうじょう
地元で生産されたものを積極的に食べることは、日本の農業を応援し、食料自給率の向上につながります。



©T.Nakamoto

さいか
菓果ちゃんは、「かわさきそだち」のPR
キャラクターで、頭にかごをのせて
「かわさきそだち」をひろめています。

ちさんちしょうじもとしょくざいたいせつ みぢかしょくざいたいせつ つう
地産地消は「地元の食材を食べる」という意味だけではありません。身近な食材を大切にすることを通じ
て、食べることの大切さや食物の命をいただいていることを知るきっかけになります。また、自分が暮らす
ちいきしにほんしょくさんしもちさんちしょうよししじもとしょくざいたいせつ
地域を知ることや、日本の食に関心を持つことにもつながります。地産地消の良さを知り、地元の食材を大切
に食べていきましょう。

令和8年 2月分献立表(詳細版)

◎給食目標 「地産地消について考えよう」

献立名の下段に献立のねらいを記載しています。◎印の献立は、給食目標に即したねらいの献立です。

川崎市北部学校給食センター E献立

※給食休止日が学校ごとに異なりますのでご注意いただき、学校からの配布物等でご確認いただくようお願ひいたします。

※ごはんは精白米、パンは小麦粉の量で示しています。
※飲用牛乳は200ccです。

9
0
5
2
5 献立コンクール
保護者部門最優秀賞

かながわ産品
学校給食デー

