

2026年 神戸市中学校給食 2月給食カレンダー

1地区



牛乳は毎回ついていきます

2月 かぼちゃの甘みを感じて ホクホクおいしいオイル焼き フレンチサラダ かぼちゃのオイル焼き (フレンチドレッシング) パン ポークシチュー	3火 節分料理を食べて 元気に過ごそう！ 節分豆 キャベツのごま酢あえ イワシのフライ (ケチャップソース) ごはん 豚肉のはりはり汁	4水 豆腐入りでふっくら 食感のハンバーグ 牛肉とごぼうのきんぴら 和風ハンバーグ ごはん 野菜スープ	5木 ヴィッセル神戸 応援メニュー チンゲン菜とツナの炒め物 ささみカツ ごはん ハッシュドビーフ 	6金 みそ味のたれが豚肉に からまってごはんが進む ボイルブロッコリー 豚肉のかわり揚げ (柑橘ドレッシング) ごはん 押麦と野菜のスープ煮
9月 酸味と甘みのバランスがよい オレンジソース ほうれん草のソテー 鶏肉のオレンジソース (2コ) パン ミネストローネ メープルジャム	10火 ひじきは成長期に大切な 鉄分・カルシウムが豊富 ひじきとツナの煮物 マスの塩焼き ごはん 豚肉のみそ野菜炒め	11水 建国記念の日	12木 骨まで食べられるワカサギは カルシウムたっぷり いんげんとベーコンのソテー ワカサギのから揚げ ごはん 鶏肉とコーンのトマト煮	13金 大豆の良質なたんぱく質で 体の基礎作り キャベツとコーンのソテー ホキのから揚げ ごはん 大豆入りチキンカレー
16月 サワラはビタミンDが多く 骨や歯の強化をサポート ほうれん草とコーンのソテー サワラのレモンソース 米粉入りパン ウイナーポトフ	17火 兵庫県産のりを使って 作った味付けのり 切干し大根の洋風煮 かぼちゃコロッケ ごはん 鶏肉のしょうが汁 味付けのり(兵庫県産)	18水 もやしは大豆を発芽させた パワフル野菜 もやしのカレー風味 焼鳥風煮あえ ごはん 牛肉とブロッコリーのごまだれ炒め	19木 鶏肉と照り焼きソースは 相性抜群 小松菜とさつま揚げの煮びたし 鶏肉の照り焼き (2コ) ごはん 肉じゃが	20金 旨味たっぷり、味のおいしさから 名前が付いたアジ 豚肉と野菜の旨だれ炒め アジのつけ焼き ごはん みそ汁
23月 天皇誕生日	24火 DHAが豊富なマグロで 集中力をアップ 豆乳プリン 白菜の甘酢あえ マグロの揚げ煮 ごはん とんじゃがスープ	25水 大根の豊富な消化酵素が 胃腸の働きを高める 大根のナムル 平つくねの照り焼き (2コ) ごはん 牛肉のうま煮	26木 じゃがいものビタミンCで 免疫力アップ ジャーマンポテト ツナと野菜の煮物 ごはん 筑前煮	27金 旬菜の小松菜を使った 体の温まるスープ きゅうりと大根のツナあえ 鶏肉の甘酢づけ ごはん 旬菜スープ

ピックアップ 今月のPICK UPメニュー

節分2/3火

「イワシのフライ・節分豆」

2月3日は節分です。イワシや福豆を食べて1年の健康や無事を願いましょう。



旬の食べ物

2/24火 「マグロの揚げ煮」

マグロは冬が旬の魚です。マグロは目が大きく黒い魚であることから「目黒(まぐろ)」と呼ばれています。マグロの赤身には良質なたんぱく質や鉄分が豊富に含まれています。

2/5木 これからも神戸の街とトモニ！

ヴィッセル神戸応援メニューが登場！

ヴィッセル神戸カラーの
ハッシュドビーフ&ささみカツ(勝)で
チームを応援！

残さずしっかり食べて勉強もスポーツも頑張ろう！

「中学校給食アイデアメニュー」入賞メニュー発表！

令和7年度「中学校給食アイデアメニュー募集」には、計834作品の応募がありました。どれも神戸市や兵庫県産の食材を使った料理、季節や行事の料理など、栄養も色合いも考え、創意工夫されたものばかりでした。

多数の応募作品の中から、PRポイントが素晴らしく、「食べなくなる」優れたメニューを献立作成委員会のメンバー（保護者代表・学校関係者・調理事業者・食材調達関係者・栄養教諭・教育委員会）に審査をいただき、入賞メニューとして選定し、最優秀賞1・優秀賞7の合計8作品を決定しました。



👑 最 優 秀 賞	夏野菜たっぷり！キーマカレー風	多聞東中学校
👑 優 秀 賞	こうべ旬菜と夏野菜たっぷりのトマトスパゲッティ	吉田中学校
	やさイタリアン マシマシスープ	大原中学校
	かしわ汁	大原中学校
	鶏団子入りコンソメスープ	西代中学校
	具沢山！腸も喜ぶ 塩こうじスープ	歌敷山中学校
	ひき肉と大豆の味噌炒め	歌敷山中学校
	栄養満点！やみつきナムル	桜が丘中学校



節分と大豆のおはなし



節分は、「季節の分かれ目」を意味しており、もともとは「立春」「立夏」「立秋」「立冬」の前日を指していましたが、今では「立春」の前日だけを節分と呼んでいます。冬から春へと季節が移り変わる「立春」は、お正月と同じように1年が始まる重要な日と考えられており、その前日の節分はだみそかのような位置づけで、特に大切にされてきました。



豆まき

節分といえば、「豆まき」です。豆まきに使うのは、いった大豆です。大豆は、お米と同じように大切な作物であり、特別な力があると考えられてきました。「鬼は外、福は内」と唱えながら家の中や出入り口にまいて、鬼＝邪気をはらい、自分の年の数（または年の数+1粒）の豆を食べ、1年の幸福を祈ります。



ヤイカガシ

ヒイラギの枝に、焼いたイワシの頭を刺したものをヤイカガシ・ヒイラギイワシといいます。ヒイラギの葉のトゲトゲや、イワシのにおいを鬼が嫌うとされ、家の戸口や門に飾って鬼を追い払います。豆がら（大豆を取った後の枝）を添えることもあります。



2026年 神戸市中学校給食 3月給食カレンダー



牛乳は毎回ついていきます

2月 フランス語で細いせん切りを意味するジュリエント ボイル カリフラワー ハンバーグ (ごまドレッシング) パン ジュリエント スープ	3火 彩り豊かな ひな祭り献立 ひしもち 筑前煮 ヒメダイの から揚げ ごはん すまし汁	4水 春巻きと相性抜群! 人気メニューのマーボー豆腐 白菜の 煮びたし 春巻き ごはん マーボー豆腐	5木 ピリッとした辛さで食欲増進 ビーフカレー キャベツと コーンのソテー ささみカツ ごはん ビーフカレー	6金 しっとり味でごはんがすすむ 栄養たっぷり大和煮 ほうれん草の おひたし 平つくねの 照り焼き (2コ) ごはん 大和煮
9月 みかんの甘い香りを パンと一緒に楽しんで キャベツの カレー炒め にんじん コロッケ パン 鶏肉とコーンの トマト煮 みかんジャム	10火 しょうがとにんにくで下味を つけたフライドチキン 桜もち 牛肉と キャベツの 甘辛炒め フライド チキン ごはん お祝い汁	11水 白みその甘さとうま味を 生かした西京焼き 日向夏ゼリー じゃがいもと ひじきの煮物 サワラの 西京焼き ごはん 豚肉と野菜の スープ	12木 神戸市産にんじんを使った 色がきれいなにんじん天 きゅうりの ピリ辛炒め 神戸にんじん天の 煮びたし ごはん 牛肉とマカロニの トマト煮 のりふりかけ	13金 ベーコンとブロッコリーを オープンで焼いたグリル料理 きんぴら ベーコンと 野菜のグリル ごはん 親子煮
16月 卒業式	17火 豚肉のビタミンB₁で 疲労回復 洋なしミニゼリー きゅうりと 大根の おかかあえ 豚肉の しょうが炒め ごはん みそ汁	18水 成長期に必要な栄養が つまったアイデアメニュー 入賞 賞品 栄養満点! やみつきの ナムル 豚肉の かわり揚げ ごはん 鶏肉の しょうが汁	19木 カルシウムが豊富な チンゲン菜で骨を強化 フルーツ杏仁風プリン もやしの ソテー マスの から揚げ ごはん チンゲン菜と コーンのスープ	20金 春分の日
23月 香ばしく焼いたアジに白ねぎ たっぷりのたれで食欲アップ ほうれん草と ウインナーの ソテー アジの ねぎだれ ごはん 豚汁	24火 終業式	ピックアップ 今月のPICK UPメニュー 3/3火 ひな祭り献立 ひな祭りは、女の子の成長と幸せを願う行事で、桃の花やひな人形を飾り、願いを込めた料理やお菓子を食べて厄を払います。ひしもちの色には、それぞれ意味があり、桃色は魔除け・白は清浄・緑は健康という願いがこめられています。また、桃色は桃の花・白は雪・緑は新芽を表しているともいわれています。 3/10火 卒業・進級お祝い献立 みなさんはどんな給食が思い出に残っていますか。毎月の給食では、季節献立、行事献立、郷土料理、季節や行事のデザート等の多彩でおいしい給食となるように工夫してきました。10日(火)は卒業・進級をお祝いす		

※献立は、事情により一部変更する場合があります。

栄養満点!やみつきなムル

切干し大根の食感を楽しめる、
成長期に必要な栄養がぎゅっとつまったナムル

中学校給食 アイデアメニュー

桜が丘中学校の生徒が考えました

2025年度
入賞
第1弾

作り方

- 1 切干し大根は洗って水でもとし、約5センチに切り、ゆでる。小松菜は約3センチに切り、塩ゆでする。にんじんは約5センチ×4センチのせん切りにする。ちくわは小さく切る。
- 2 なたね油を熱し、おろしにんにく・にんじんを炒める。切干し大根・小松菜・ちくわを入れて炒め、しょうゆ・ごま油で味をととのえる。
- 3 最後にごまを入れ、炒める。

Recipe

材料 (4人分)

ちくわ…………… 30g	おろしにんにく…………… 少々
小松菜…………… 100g	なたね油…………… 小さじ1/3
にんじん…………… 20g	ごま油…………… 小さじ1
切干し大根…………… 16g	濃口醤油…………… 大さじ1/2
白ごま…………… 小さじ2/3	ゆで塩…………… 適量

食生活チェック!!

食生活を見直し、健康な心と体をつくる!

いよいよ今年度も最後の月となりました。心身ともに大きく成長する時期のみなさんは、食べ物を自分自身で選んで食べる機会が増える時期でもあります。健康な心と体は毎日の食事の積み重ねによってつくられます。今までの家庭や学校でどのような食生活を送ってきたかを振り返ってみましょう。



早寝・早起きを心がけ、朝・昼・夕の3食を規則正しく食べる習慣が身についている。

朝 昼 夕


☐


朝食は主食・主菜・副菜を組み合わせて、栄養のバランスを考えて食べている。


☐

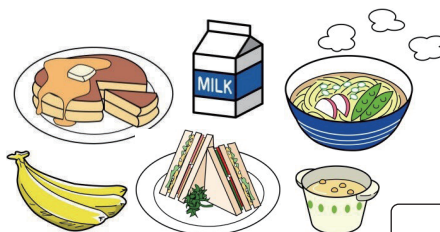

衛生に気をつけて食事の前の手洗いをきちんとしていいる。また、清潔なハンカチを身につけている。


☐

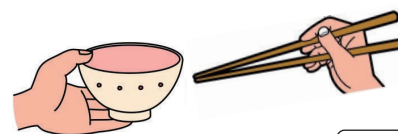

健康な体づくりを考えて、偏食をしないで食べている。


☐


間食や夜食は時間と量と質を考えて食べている。


☐


食するときの姿勢や、食器・はしの扱い方、食事のあいさつなど、マナーを守り、気持ちよく食事をしている。


☐


6つの項目全てに【Check】はできましたか? 自分の食生活を見直し、これからの生活につなげましょう!

SYOKUIKU TIMES 3月