


学校給食予定献立表

日(曜)	牛乳	主食 おかず	献立の食材料	エネルギー (kcal)
9(金)		さつまいもご飯 きびなごのかりかりフライ ゆかり和え 七草雑煮	米 麦 昆布 さつまいも ごま きびなご 片栗粉 油 キャベツ きゅうり ゆかり ベーコン 鶏肉 にんじん だいこん はくさい かぶ根 かぶ葉 こまつな もち	704 25.4
14(水)		日本味めぐり (鹿児島)	米 砂糖 にんじん かまぼこ 干しいたけ さつま揚げ たけのこ 砂糖 さやえんどう さつまいも かぼちゃ ごぼう しょうが しらす 小麦粉 卵 砂糖 豆腐 油 鶏肉 さつまいも だいこん こんにゃく ごぼう にんじん ねぎ 油 みそ	690 24.2
15(木)		(白飯) ソイ丼 沢煮碗 おみくじ茶碗蒸し	米 大豆 豚肉 大豆 ベーコン にんじん しゅんぎく 油 片栗粉 豚肉 さやいんげん 砂糖 ごぼう にんじん だいこん ねぎ 生揚げ こんにゃく 油 片栗粉 かまぼこ 鶏肉 干しいたけ 砂糖 卵 糸みつば にんじん	785 37.2
16(金)		白飯 生揚げの味噌煮 磯香和え	米 生揚げ 砂糖 豚肉 にんじん たけのこ たまねぎ 油 みそ しょうが ねぎ 青ピーマン 片栗粉 こまつな もやし のり	773 35.8
19(月)		二色揚げパン(ピンク・チーズ) 手作りワントンスープ 春雨サラダ	子供パン 油 ビーツ 砂糖 チーズ スkimミルク ワントン 豚肉 ねぎ しょうが 油 にんじん はくさい 油 春雨 キャベツ きゅうり もやし ハム 砂糖 油	696 23.8
20(火)		スパゲティキャロットソース コーンサラダ お豆のケーキ	スパゲッティ エスパニョールソース 油 大豆 豚肉 たまねぎ にんじん にんにく グリンピース マッシュルーム アップルソース トマト キャベツ きゅうり とうもろこし 油 白花豆 小麦粉 バター 砂糖 卵 生クリーム ごま 砂糖	773 29.4
21(水)		(麦飯) 鶏肉と大根のカレー 手作り福神漬け めでたい焼きアイス	米 麦 鶏肉 たまねぎ だいこん セロリー にんにく 油 アップルソース トマト チーズ 小麦粉 バター スkimミルク きゅうり だいこん れんこん しょうが 砂糖 チョコ アイスクリューム もなか	752 25.3
22(木)		アップルトースト ポテトチャウダー アーモンドサラダ	パン りんご バター 砂糖 ベーコン ジャがいも たまねぎ にんじん しめじ 白花豆 とうもろこし 油 調理用牛乳 バター きゅうり キャベツ にんじん アーモンド たまねぎ 油 砂糖	802 24.5
23(金)		(地粉うどん) 卵とじうどん コロッケ 旨塩白菜	地粉うどん 卵 鶏肉 にんじん わかめ ねぎ 砂糖 ほうれんそう 片栗粉 油 じゃがいも 豚肉 たまねぎ 小麦粉 パン粉 はくさい キャベツ にんじん にんにく 油 昆布茶 のり	762 30.1
26(月)		フィリーチーズステーキ(アメリカ) ロクロ(アルゼンチン) サウピカオン(ブラジル)	コッペパン バター たまねぎ 青ピーマン 牛肉 油 チーズ 豚肉 とうもろこし たまねぎ にんじん かぼちゃ 大正金時豆 油 麦 鶏肉 にんじん セロリー とうもろこし パセリ じゃがいも 油 砂糖 たまねぎ 油 ヨーグルト エバミルク	728 37.9
27(火)		ルーロー飯(台湾) クイッティオのスープ(ベトナム) 杏仁豆腐(中国)	米 油 豚肉 しょうが にんにく 干しいたけ 砂糖 ねぎ うずら卵 にんじん えのきたけ もやし 油 米麺 こまつな 調理用牛乳 桃缶 みかん缶	673 26.5
28(水)		フレンチトースト(フランス) ダブリンゴドル(アイルランド) コールスローサラダ(スウェーデン)	山型食パン 調理用牛乳 卵 砂糖 はちみつ 砂糖 米 麦 昆布 さつまいも ごま キャベツ レッドキャベツ きゅうり とうもろこし みかん缶 たまねぎ 砂糖 油	745 29.4
29(木)		ジェロフライス(西アフリカ) スパイシーチキン(ザンビア) クックル(エチオピア)	米 バター にんじん 鶏肉 とうもろこし たまねぎ セロリー にんにく トマト 油 青ピーマン 鶏肉 調理用牛乳 卵 油 鶏肉 セロリー にんじん たまねぎ ジャがいも キャベツ 油 バター	669 32.4
30(金)		フラワーロール ミートパイ(オーストラリア) パスタサラダ クマラスープ(ニュージーランド)	フラワーロール 豚肉 ジャがいも たまねぎ にんじん にんにく 油 チーズ トマト 小麦粉 パイ きゅうり マカロニ とうもろこし 油 砂糖 きびなご 片栗粉 油	889 27.0

献立は都合により変更になることがあります。ご了承ください。

毎月、「世界味めぐり」と「日本味めぐり」という企画で、各地域の特色ある料理を給食にアレンジして提供しています。献立は当日のお楽しみです。



エネルギー(kcal) たんぱく質(g)
746 34.0



新年 あけましておめでとうございます
今年もどうぞ よろしく願いいたします！

開運メニュー

「今年一年いい年でありますように・・・」と、給食室から愛をこめて

おみくじ茶碗蒸し



「星の形のにんじん」(イメージ)

15日の「おみくじ茶碗蒸し」に星の形のにんじんが各クラスに2個入っています。カップの裏側に大吉のシールが貼ってあるので確認してください。大吉の人は「おかわり優先券」(クラスで優先的におかわりできる券)がもら



献立紹介

- 9日 七草雑煮・・・「七草がゆ」と「鏡開き」にちなんで七草の入ったお雑煮にしました。
15日 おみくじ茶碗蒸し・・・茶碗蒸しの中に星の形の人参が大吉として入っています。
19日 二色揚げパン(ピンク・チーズ)・・・苺味のピンクと塩味のチーズで、甘しょっぱい組み合わせです。
21日 めでたい焼きアイス・・・3年生の受験応援メニューです。たいやきの形をしたチョコアイスです。
22日 アップルトースト・・・アップルパイの中身をパンの上のせて焼きました。

学校給食週間 1月26日(月)～30日(金)

学校給食は明治22(1889)年、山形県鶴岡市で始まりました。戦争による中断を経て、昭和22年(1947)年1月から都市部の小学校を中心に再開されました。昭和29(1954)年の学校給食法の制定により、学校給食が学校教育の一環として位置づけられ、日本の子どもたちの健やかな成長を今日まで支え続けています。給食週間中は給食委員を中心に様々な取り組みを予定してい



今年のテーマは「世界を味わう五日間」～五大大陸の料理を食べて、世界一周しよう！～

給食週間メニュー「世界を味わう五日間」～五大大陸の料理を食べて、世界一周しよう！～ 26日～30日

26日	27日	28日	29日	30日
サウピカオン(ブラジル)	杏仁豆腐(中国)	コルスローサラダ(スウェーデン)	スパイシーチキン(ザンビア)	パスタサラダ
ロクロ(アルゼンチン)	ルロー飯(台湾)	ダブリンゴドル(アイルランド)	クックル(エチオピア)	ミートパイ(オーストラリア)
フィーリーチーズステーキ(アメリカ)	クイッティオのスープ(バチカン)	フレンチトースト(フランス)	ジェロフライス(西アフリカ)	※お盆の上 フラワーロール クマラスープ(ニュージーランド)
アメリカ地区	アジア地区	ヨーロッパ地区	アフリカ地区	ユーラシア地区

全国学校給食週間



*****給食委員会の取り組み*****

- 1 昼のテレビ放送 1月26日(月)
 - ・五大大陸の食文化の特徴について紹介します。
 - ・給食の献立について説明します。
- 2 掲示物の展示
 - ・職員室廊下に掲示
給食週間の献立について掲示します。
調理員さんに送った「メッセージカード」を掲示します。
メッセージカードには【岸中一押しメニュー】が書いてあります。