



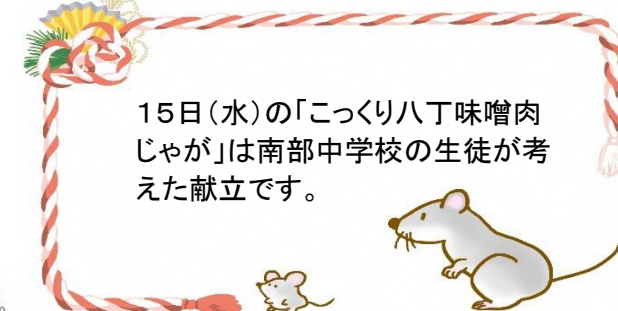
令和2年1月分 学校給食献立予定表

給食について考えましょう

日 曜	献立名	主に体の組織を作る食品		主に体の機能を調節する食品		主に体の熱源となる食品		献立に含まれるアレルギー表示 (特定原材料及びそれに準ずる27品目)
		1群 (たんぱく質) 魚・肉・卵 豆・豆製品	2群 (カルシウム) 牛乳・乳製品 小魚・海そう	3群 (カロテン) 緑黄色野菜	4群 (ビタミン) その他の野菜 果物	5群 (炭水化物) 米・パン・めん いも・砂糖	6群 (脂質) 油脂 種実	
8 水	サンドイッチロールパン					サンドイッチロールパン		小麦 乳 大豆 豚肉
	牛乳		【牛乳】					乳
	キャロットポタージュ	鶏肉	生クリーム	にんじん・パセリ	たまねぎ		ホワイトルウ油	鶏肉 乳 豚肉 大豆
	☆揚げハンバーグデミグラスソース	鶏肉・豚肉			たまねぎ・しょうが にんにく	砂糖・でんぷん	あぶら	鶏肉 豚肉 大豆 小麦 りんご
	ポテトサラダ (マヨネーズ風調味料)			にんじん	きゅうり・とうもろこし	じゃがいも		大豆
9 木	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	茶わん蒸しスープ	鶏肉・【卵】・かまぼこ		にんじん・【みつば】	えのきたけ・干しいたけ	でんぷん	油	鶏肉 卵 小麦 大豆
	豆腐のごまみそだれ	大豆・赤みそ				でんぷん・砂糖	油・ごま	大豆 ごま 小麦
	◎いんげんのごま和え			さやいんげん		砂糖	ごま	ごま 小麦 大豆 さば 乳 鶏肉
10 金	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	けんちん汁	鶏肉・【豆腐】		にんじん	ごぼう・だいこん・ねぎ	こんにゃく	ごま油	鶏肉 大豆 ごま 小麦
	さけのおろしだれ *りんご	さけ			だいこん りんご	砂糖	油	さけ 大豆 小麦 りんご
14 火	中華めん					【中華めん】		小麦
	牛乳		【牛乳】					乳
	しょうゆラーメン	【豚肉】・【焼き豚】		にんじん	もやし・ねぎ・とうもろこし		油	豚肉 小麦 大豆 鶏肉 ゼラチン
	☆鶏肉のから揚げ	鶏肉			にんにく・しょうが	でんぷん	油	鶏肉 大豆 小麦
15 水	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	◆こっくり八丁味噌肉じゃが	【豚肉】・【八丁みそ】		にんじん・さやいんげん	たまねぎ	こんにゃく じゃがいも・砂糖	油	豚肉 大豆 小麦
	☆あじのカレー風味フライ *ヨーグルト	あじ				パン粉・小麦粉 でんぷん	油	小麦 大豆 乳 ゼラチン
16 木	わかめご飯		わかめ			【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	八宝湯	鶏肉・えび・いか 【うすら卵】		にんじん	はくさい・ねぎ・干しいたけ	でんぷん	油	鶏肉 えび いか 卵 豚肉 大豆 小麦
	肉団子・2個	鶏肉			たまねぎ	砂糖・パン粉	ごま油	鶏肉 小麦 大豆 ごま
	ココアパウダー					ココアパウダー		大豆
17 金	麦ご飯					【米】・大麦		
	牛乳		【牛乳】					乳
	B・Bカレー	牛肉・【大豆】		にんじん	たまねぎ・グリーンピース	じゃがいも	カレールウ油	牛肉 大豆 小麦 りんご 豚肉 バナナ
	フルーツのミルクゼリー和え		牛乳		みかん・パイナップル・もも	ミルクゼリーの素		もも 乳 りんご
20 月	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	呉汁	【豚肉】・大豆ペースト 【豆腐】・ミックスみそ		にんじん	だいこん・ねぎ・しょうが	さといも	油	豚肉 大豆
	めばるの塩焼き	めばる					油	
	◎ほうれんそうのおひたし			【ほうれんそう】 にんじん		砂糖		大豆 小麦
21 火	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	たらちりなべ	たら・たこ団子・【豆腐】		にんじん	はくさい・だいこん・ねぎ	しらたき	油	大豆 小麦
	てりどり	鶏肉			しょうが	砂糖	油	鶏肉 大豆 小麦

* 〇印のいよかんの皮・空袋、りんご、フオカッチャの空袋、ヨーグルト、パンナコッタ、愛知のみかんゼリーの空容器・スプーンは業者が回収します。

- ◆は応募献立です。
- サラダは、生野菜ではなく、すべてゆでて使用します。
- 【 】の食品は愛知県産の物を使用しています。(天候により、産地が変わることがあります。)
- 献立名に()で記載されている調味料は、小袋タイプです。
- ◎印はセンターでドレッシングなどで和えてあります。
- ☆印はセンターで揚げて調理してあります。
- 10日、20日、27日のおかずには、調味料に乳・卵・小麦・えび・かにを含むことがありますが、食材にはこれらのアレルギーとそば・落花生を含んでいません。



15日(水)の「こっくり八丁味噌肉じゃが」は南部中学校の生徒が考えた献立です。





令和2年1月分 学校給食献立予定表



給食について考えましょう

日 曜	献立名	主に体の組織を作る食品		主に体の機能を調節する食品		主に体の熱源となる食品		献立に含まれるアレルギー表示 (特定原材料及びそれに準ずる27品目)
		1群 (たんぱく質)	2群 (カルシウム)	3群 (カロテン)	4群 (ビタミン)	5群 (炭水化物)	6群 (脂質)	
		魚・肉・卵 豆・豆製品	牛乳・乳製品 小魚・海そう	緑黄色野菜	その他の野菜 果物	米・パン・めん いも・砂糖	油脂 種実	
22 水	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	鶏団子汁	鶏団子		にんじん	はくさい・ねぎ・えのきたけ	しらたき		鶏肉 豚肉 大豆 小麦
	さばのみそ煮	さば・みそ				砂糖		さば 大豆
23 木	金芽ロウカット玄米ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	すまし汁	かまぼこ・【豆腐】		にんじん	えのきたけ・ねぎ 干ししいたけ			大豆 小麦
	☆みそカツ・2個 (甘みそ)	豚肉 みそ				パン粉・小麦粉 砂糖・でんぷん・米粉	油	小麦 豚肉 大豆
	◎ゆかり和え			しそ	キャベツ	砂糖	ごま	大豆 ごま
24 金	*フォカッチャ					フォカッチャ		小麦 大豆
	牛乳		【牛乳】					乳
	シーフードリゾット	いか・えび・【卵】		にんじん・パセリ	たまねぎ	【米】		いか えび 卵 大豆 小麦 豚肉
	ポークピカタ (トマトケチャップ)	卵・豚肉				でんぷん	油	卵 豚肉
	*パンナコッタ		パンナコッタ					卵 乳 大豆
27 月	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	豚汁	【豚肉】・【豆腐】 油揚げ・赤みそ		にんじん	ごぼう・だいこん・ねぎ	さといも	油	豚肉 大豆
	ひじきのいため煮 *いよかん	マグロフレーク	ひじき	にんじん	とうもろこし いよかん	砂糖	油	大豆 小麦
28 火	きしめん					【きしめん】		小麦
	牛乳		【牛乳】					乳
	五目きしめん	鶏肉・油揚げ・かまぼこ		にんじん	はくさい・干ししいたけ・ねぎ		油	鶏肉 大豆 小麦
	☆海鮮かきあげ (天つゆ)	えび・いか		にんじん	たまねぎ・しゅんぎく・ごぼう	小麦粉	油	えび 小麦 いか 大豆
29 水	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	ひきすり	鶏肉・かまぼこ		にんじん	【はくさい】・えのきたけ 【ねぎ】	角心・こんにやく 砂糖	油	鶏肉 小麦 大豆
	一宮の厚焼き卵	【卵】				砂糖・でんぷん	油	卵 小麦 大豆
	◎きゅうりの昆布和え *愛知のみかんゼリー		こんぶ		きゅうり 【愛知のみかんゼリー】			小麦 大豆
30 木	麦ご飯					【米】・大麦		
	牛乳		【牛乳】					乳
	みそおでん	【豚肉】・はんぺん 【うずら卵】・赤みそ		にんじん	だいこん	こんにやく・さといも 砂糖	油	豚肉 大豆 卵
	キャベツ入りつくね (お好みソース)	鶏肉・豚肉・かつお節			【キャベツ】・しょうが	でんぷん・砂糖	油	鶏肉 豚肉
	ういろう					ういろう		小麦
31 金	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	牛丼 ☆ミンチカツ	牛肉・かまぼこ 豚肉・牛肉		にんじん	しめじたけ・たまねぎ・ねぎ たまねぎ	しらたき・砂糖 パン粉・砂糖 小麦粉・米粉	油	牛肉 大豆 小麦 豚肉 牛肉 小麦

・*印のいよかんの皮・空袋、りんご、フォカッチャの空袋、ヨーグルト、パンナコッタ、愛知のみかんゼリーの空容器・スプーンは業者が回収します。

・◆は応募献立です。

・サラダは、生野菜ではなく、すべてゆでて使用します。

・【 】の食品は愛知県産の物を使用しています。(天候により、産地が変わることがあります。)

・献立名に()で記載されている調味料は、小袋タイプです。

・◎印はセンターでドレッシングなどで和えてあります。

・☆印はセンターで揚げて調理してあります。

・10日、20日、27日のおかずには、調味料に乳・卵・小麦・えび・かにを含むことがあります。食材にはこれらのアレルギーとそば・落花生を含んでいません。



24日から31日は、全国学校給食週間です。29日は一宮を食べる学校給食の日になっています。



好評献立のレシピを公開しています。

