



令和3年1月分 学校給食献立予定表



食べ物に感謝して食べよう

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28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	
7 木	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	八宝湯	【豚肉】・えび・いか 【うずら卵】		にんじん	はくさい・ねぎ・干しいたけ	でんぷん	油	豚肉 えび いか 卵 鶏肉 大豆 小麦
	☆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
	型抜きシリアーズ		型抜きシリアーズ					乳
8 金	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	ポークカレー	【豚肉】・【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	豚肉 大豆 小麦 りんご パナナ
オレンジヨーグルト		ヨーグルト 生クリーム		みかん・パイナップル・ナタデココ オレンジ	砂糖		乳 オレンジ	
12 火	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	豆乳みそ汁	【豚肉】・【豆腐】 白みそ・豆乳		にんじん	はくさい・だいこん・ねぎ		油	豚肉 大豆 小麦
	ひじきのいため煮	マクロフレーク	ひじき	にんじん	とうもろこし	砂糖	油	大豆 小麦
*いちごのスティックケーキ						いちごのスティックケーキ	大豆	
13 水	麦ご飯					【米】・大麦		
	牛乳		【牛乳】					乳
	かきたま汁	【卵】・鶏肉・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	卵 鶏肉 小麦 大豆
	☆ヒレカツ・2個 (とんかつソース)	豚肉・大豆粉				でんぷん・パン粉	油	豚肉 小麦 大豆
	◎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
14 木	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	じゃがいものコンソメスープ	ウインナー		にんじん・パセリ	たまねぎ・とうもろこし	じゃがいも	油	豚肉 牛肉 小麦 大豆
	ハンバーグのオニオンソースがけ	豚肉・鶏肉			たまねぎ・りんご	でんぷん・砂糖	油	豚肉 鶏肉 大豆 りんご 小麦
*いよかん				いよかん				
15 金	中華めん					【中華めん】		小麦
	牛乳		【牛乳】					乳
	和風豚骨ラーメン	【豚肉】・【焼き豚】 なると		にんじん	キャベツ・ねぎ・メンマ		油	豚肉 小麦 大豆 鶏肉 さば
☆愛知の野菜春巻	鶏肉		にんじん	【キャベツ】・【れんこん】	でんぷん・砂糖 小麦粉	ごま油・油	鶏肉 大豆 小麦 ごま	
18 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
	さばの塩焼き	さば					油	さば
19 火	わかめご飯		わかめ			【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	愛知県産牛肉のすき焼き	【牛肉】・焼き豆腐 かまぼこ		にんじん	こんにゃく・はくさい えのきたけ・ねぎ	角豆・砂糖	油	牛肉 小麦 大豆
☆あじフリッター・3個	あじ	オキアミ あおさ			小麦粉・でんぷん 砂糖・米粉	油	大豆 小麦	
20 水	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	ちゃんこ汁	【豚肉】・たこ団子 焼き豆腐		にんじん	はくさい・えのきたけ ねぎ・干しいたけ		油	豚肉 大豆 小麦
	肉団子・3個	鶏肉・豚肉			たまねぎ・しょうが	パン粉・でんぷん 砂糖	ごま油・油	鶏肉 豚肉 小麦 大豆 ごま りんご
味付けのり		【味付けのり】					大豆 小麦	

・ * 印のいよかんの皮・空袋、いちごのスティックケーキ、鬼まんじゅう、フォカッチャの空袋、パンナコッタの空容器・スプーンは業者が回収します。

・ サラダは、生野菜ではなく、すべてゆでて使用します。

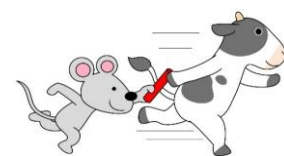
・ 【 】の食品は愛知県産のものを使用しています。(天候などにより、産地が変わることがあります。)

・ 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あえてあります。・☆印はセンターで揚げて調理してあります。

・ 12日、14日、18日、26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。

・ 国の指導により、配膳過程での感染防止のため、品数の少ない献立としています。



好評献立のレシピを公開しています。





令和3年1月分 学校給食献立予定表



食べ物に感謝して食べよう

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28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	
21 木	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
	コーンクリームスープ	ベーコン・豆乳		にんじん・パセリ	たまねぎ・とうもろこし		ホワイトルウ油	豚肉 鶏肉 小麦 大豆
	焼きフランクフルト (トマトケチャップ)	豚肉				砂糖	油	豚肉
	ポイルキャベツ				キャベツ			
22 金	金芽ロウカット玄米ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	海鮮団子汁	魚の豆乳団子・いか・鶏肉		にんじん	【はくさい】・えのきたけ しらたき・【ねぎ】		油	大豆 いか 鶏肉 小麦
	138どんぶりの具	鶏肉・【卵】・かまぼこ 高野豆腐		にんじん	たまねぎ・【切干しいたけ】 干しいたけ	砂糖	油	鶏肉 卵 大豆 小麦
25 月	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	すいとん汁	油揚げ		にんじん	はくさい・だいこん・ねぎ	すいとん		小麦 大豆
	☆ミンチカツ	牛肉			たまねぎ	砂糖・パン粉 でんぷん・小麦粉	油	牛肉 大豆 小麦
	◎ほうれんそうのツナ和え	マグロフレーク		【ほうれんそう】 にんじん			ドレッシング	大豆 小麦 りんご 鶏肉 豚肉
26 火	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 干しいたけ			大豆 小麦
	一色産うなぎの ひつまぶしの具	【うなぎ】				砂糖		大豆 小麦
	蒲郡みかんプチゼリー・2個				【蒲郡みかんプチゼリー】			
27 水	麦ご飯					【米】・大麦		
	牛乳		【牛乳】					乳
	煮みそ	【豚肉】・はんぺん 赤みそ		にんじん	だいこん・こんにゃく・ねぎ	さといも・砂糖	油	豚肉 大豆
	☆にぎすフライ	【にぎす】				パン粉・【小麦粉】	油	小麦
	*鬼まんじゅう					さつまいも 米粉・砂糖		
28 木	*フォカッチャ					フォカッチャ		小麦 大豆
	牛乳		【牛乳】					乳
	ポルベッティーニの トマト煮込み	ミートボール・ベーコン		にんじん・トマト	たまねぎ・しめじだけ エリンギ・にんにく	じゃがいも・砂糖	オリーブ油	鶏肉 豚肉 小麦 大豆 りんご
	スパイシーチキンの 白ワインソースがけ	鶏肉			レモン	はちみつ	油	鶏肉 小麦 大豆
	*パンナコッタ		パンナコッタ					乳 大豆 ゼラチン
29 金	きしめん					【きしめん】		小麦
	牛乳		【牛乳】					乳
	五目きしめん (かつお節)	鶏肉・油揚げ・かまぼこ		にんじん	はくさい・干しいたけ ねぎ		油	鶏肉 大豆 小麦
	いかねぎ焼きの和風あん	魚肉すり身・いか			ねぎ・しょうが	やまいも・でんぷん さとう	油	いか やまいも 小麦 大豆

- ・ * 印のいよかんの皮・空袋、いちごのスティックケーキ、鬼まんじゅう、フォカッチャの空袋、パンナコッタの空容器・スプーンは業者が回収します。
- ・ 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ものを使用しています。(天候などにより、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あえてあります。 ☆印はセンターで揚げて調理してあります。
- ・ 12日、14日、18日、26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。
- ・ 国の指導により、配膳過程での感染防止のため、品数の少ない献立としています。

1月24日~30日
「学校給食週間」



22日(金)は、「一宮を食べる学校給食の日」です。また、学校給食週間中には、愛知県の郷土料理や愛知県の特産物もたくさん登場します！
味わって食べましょう。

