

# 令和7年度1月分 学校給食献立表

こんだてもくひょう あい ち きょう どりょうり し  
献立目標・・・愛知の郷土料理を知ろう



豊山町給食センター

日曜	献立名	おもな材料とその働き						その他	
		【赤】おもに体をつくるものになるもの		【緑】おもに体の調子を整えるものになるもの		【黄】おもにエネルギーのもとになるもの			
		1群	2群	3群	4群	5群	6群		
		魚・肉・卵・大豆・大豆製品	牛乳・乳製品・小魚・海藻	緑黄色野菜	その他の野菜・果物・きのこ	米・パン・めん・いも・砂糖	油脂・種実		
8木	ごはん・牛乳 雑煮 さわらの照り焼き 塩昆布あえ	鶏肉 かまぼこ さわら	牛乳	こまつな	だいこん 干しこいたけ	ごはん 白玉だんご 砂糖 でんぶん			
9金	麦ごはん・牛乳 カレーライス チキンナゲット（小2個 中3個） 大豆と鶏のカミカミあえ	豚肉 鶏肉 大豆 大豆	牛乳	にんじん	はくさい もやし 玉ねぎ にんにく りんご にんにく キャベツ きゅうり とうもろこし	麦ごはん じゃがいも 米粉のカレールウ パン粉 小麦粉 でんぶん 水あめ 砂糖	油 油 マヨネーズ風ドレッシング		
13火	中華めん・牛乳 ちゃんぽんめんスープ 鶏肉のてりかけ（2個） 切干大根の甘酢あえ	豚肉 なると 鶏肉 チキンハム	牛乳	にんじん	しょうが とうもろこし 玉ねぎ キャベツ ねぎ にんじん 切干だいこん きゅうり	中華めん でんぶん 砂糖	ごま油 油 ごま ごま油		
14水	ごはん・牛乳 さつまいものみそ汁 豚内とキャベツの塩こうじ炒め ひじきのごまあえ ★ヨーグルト	豆腐 油揚げ みそ 豚肉 ちくわ サラダチキン	牛乳	にんじん	ごぼう しめじ ねぎ キャベツ たけのこ にんにく ひじき ヨーグルト	ごはん さつまいも 砂糖 でんぶん 砂糖	油 ごま		
15木	ごはん・牛乳 親子煮 ハンバーグのみぞれあんかけ 和風ボテサラダ	鶏肉 かまぼこ たまご 鶏肉 大豆 オイルツナ 花かつお	牛乳	にんじん	玉ねぎ 干しこいたけ たけのこ 水菜 玉ねぎ だいこん きゅうり	ごはん 砂糖 でんぶん 砂糖 じゃがいも じゃがいも 砂糖	油 卵除去食 オリーブ マヨネーズ風ドレッシング		
16金	ミルクロールパン・牛乳 ポークピーンズ あじフリッタ（小2個 中3個） カラフルサラダ	大豆 豚肉 あじ オキアミ あおさ	牛乳	にんじん トマト	玉ねぎ マッシュルーム 枝豆 パプリカ ほうれんそう キャベツ とうもろこし	ミルクロールパン じゃがいも 砂糖 米粉のトマトルウ 小麦粉 でんぶん 米粉 砂糖	油 油 コーンクリーミードレッシング		
19月	麦ごはん・牛乳 わかめスープ ビビンパ丼 天根のナムル	かまぼこ 豚肉 みそ	牛乳 わかめ	チングンサイ こまつな にんじん にんじん	はくさい しめじ しょうが にんにく もやし 切干だいこん だいこん きゅうり	麦ごはん 砂糖 でんぶん 砂糖	ごま油 ごま油		
20火	ごはん・牛乳 生揚げとキャベツのみそ汁 子持ちししゃもフライ（小2個 中3個） 五目きんぴら	牛乳 生揚げ みそ	牛乳	にんじん ししゃも	キャベツ えのきだけ ねぎ にんじん べーコン	ごはん パン粉 小麦粉 でんぶん 砂糖	さといも 油		
21水	ごはん・牛乳 肉じゃが いわしのしょうが煮 千草あえ 味付乾燥豆腐	豚肉 いわし 油揚げ 豆腐 きな粉	牛乳	にんじん さやいんげん にんじん ほうれんそう	玉ねぎ こんにゃく しょうが はくさい とうもろこし	ごはん じやがいも 砂糖 じやがいも 砂糖 砂糖 小麦粉 砂糖 でんぶん もち米	油 油		
22木	ごはん・牛乳 マー婆豆腐 肉だんご（小2個 中3個） パンパンジーサラダ	豆腐 大豆 豚肉 鶏レバー みそ 鶏肉 豚肉 大豆 サラダチキン	牛乳	にんじん にら	にんにく しょうが 玉ねぎ 干しこいたけ ねぎ 玉ねぎ にんにく しょうが りんご キャベツ きゅうり とうもろこし	ごはん 砂糖 でんぶん 砂糖 でんぶん 砂糖	ごま油 油 ごま		
23金	あいちの米粉パン・牛乳 マカロニのミルククリーム煮 鶏肉のオーブン焼き 小松菜とごぼうのサラダ	牛乳 ウインナー 鶏肉 オイルツナ	牛乳 脱脂粉乳	にんじん	玉ねぎ マッシュルーム 枝豆	米粉パン マカロニ 米粉のホワイトルウ	油 マヨネーズ風ドレッシング ごまドレッシング	乳除去食	
26月	ごはん・牛乳 八丁みそ汁 厚焼き卵 かきまわしの具 ★蒲郡みかんゼリー	豚肉 豆腐 みそ たまご 鶏肉 ちくわ 油揚げ	牛乳 わかめ	にんじん	だいこん ねぎ にんじん みかん	ごはん じやがいも 砂糖 砂糖 でんぶん 砂糖 砂糖	油 油 油		
27火	きしめん・牛乳 五目きしめんの汁 にぎすフライ 煮あえ	鶏肉 にぎす 油揚げ	牛乳	ほうれんそう にんじん にんじん	玉ねぎ えのきだけ ねぎ だいこん れんこん	きしめん でんぶん パン粉 小麦粉 砂糖	でんぶん 油		
28水	千葉めし・牛乳 つみれ入りかきたま汁 三河赤鶏のみぞカツ キャベツのゆかりあえ ういろう	たまご 豆腐 スケソウダラ 鶏肉 みそ 大豆	牛乳	大根葉 にんじん 赤しそ	はくさい 干しこいたけ キャベツ もやし きゅうり	ごはん でんぶん 砂糖 パン粉 小麦粉 でんぶん 砂糖	油 油 卵除去食		
29木	ごはん・牛乳 ひきずり たらの七宝みそ焼き 切干大根のごまあえ	長野県阿智村産 有機栽培のねぎを使用 鶏肉 焼き豆腐 かまぼこ オイルツナ みそ	牛乳	にんじん	はくさい ねぎ こんにゃく えのきだけ こまつな にんじん 切干だいこん	ごはん かくふ 砂糖 砂糖 ごま	ごはん 油 油		
30金	ごはん・牛乳 煮みそ れんこんサンドフライ プロッコリーの梅かつおあえ	豚肉 生揚げ みそ 鶏肉 大豆 花かつお	牛乳 プロッコリー	にんじん	だいこん こんにゃく ごぼう ねぎ れんこん 玉ねぎ しいたけ キャベツ とうもろこし 梅	ごはん さといも 砂糖 パン粉 小麦粉 でんぶん 砂糖	油 油		

※献立表は、6つの基礎食品群に分類できる食品を記載しているため、微量な食品や調味料、だし等は記載していません。

※物資の都合により献立を変更することがあります。 ★…業者が直送します。



日本の学校給食は、明治22年（1889年）に山形県の小学校で、貧しくて弁当を持ってこられない子どものために、無料で昼食を出したのが始まりです。現在の給食は、栄養バランスのよい食事で、成長期の子どもの健康と成長を支えています。また、子どもたちが食の正しい知識と望ましい食習慣を身に付けるために、大切な役割を果たしています。全国学校給食週間は、学校給食の意義や役割について理解を深めるために行われます。豊山町では、給食週間に、愛知県や豊山町の郷土料理をたくさん取り入れます。

全国学校給食週間中に出る

豊山町の郷土料理を紹介します！



家族で給食について語り合ってみませんか？

好きな給食の献立や、給食時間の印象深い出来事など、給食の思い出を家族で話してみましょう。給食は、時代によって変化しています。今と昔の給食を比べてみると楽しいですよ。

むかし昔は、大根が収穫できた時に、大根の葉を刻んで乾かし、料理に使いました。千葉めしは、塩を少し加えて炊いたごはんに大根葉を混ぜて、少し蒸らしてから食べます。

れんこん、にんじん、油揚げを、酢や砂糖、しょうゆが入った甘酢で煮て作ります。正月や祭り、お盆など、お祝いや行事で食べられてきた料理です。

とりにく鶏肉やにんじん、こんにゃくなどを甘辛く煮て、炊き上がった白いごはんに混ぜ合わせた、混ぜごはんです。春には、筍を入れるなど、季節によって具材をかえて作ります。

毎月19日は食育の日

～おうちでごはんの日～

☆1月分の給食費引き落とし日は、1月30日(金)です。

