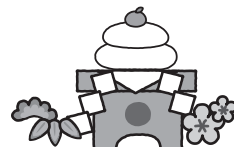


令和7年度1月分 学校給食献立表

こんだてくひょう 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とになるもの		【緑】おもに体の調子を整えるもとになるもの		【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	ごまつな だいこん 干ししいたけ	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) 大豆と小魚のカミカミあえ	豚肉 鶏肉 大豆 大豆	牛乳 にんじん	玉ねぎ にんにく りんご にんにく キャベツ きゅうり どうもろこし	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 中華めん	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 なんと 鶏肉 チキンハム	牛乳 にんじん	しょうが どうもろこし 玉ねぎ キャベツ ねぎ 切干だいこん きゅうり	でんぶん 砂糖 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 豚肉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 もやし	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 和風ポテトサラダ	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 干ししいたけ たけのこ 水菜 玉ねぎ だいこん きゅうり	ごはん 砂糖 砂糖 でんぶん じゃがいも じゃがいも 砂糖 マヨネーズ風ドレッシング	油 油 コーンクリームドレッシング	卵除去食	
16	金	ミルクロールパン・牛乳 ボークビーンス あじフリッター(小2個 中3個) カラフルサラダ	大豆 豚肉 あじ	牛乳 オキアミ あおさ	にんじん トマト 玉ねぎ マッシュルーム 枝豆 パブリカ ほうれんそう キャベツ どうもろこし	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 コーンクリームドレッシング		
19	月	麦ごはん・牛乳 わかめスープ ビビンバ丼 大根のナムル	かまぼこ 豚肉 みそ	牛乳 わかめ	チンゲンサイ ごまつな 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	生揚げ みそ ベーコン	牛乳 ししゃも	にんじん にんじん ピーマン	キャベツ えのきたけ ねぎ れんこん ごぼう	ごはん さといも パン粉 小麦粉 でんぶん 砂糖	油 ごま油	
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 どうもろこし	ごはん じゃがいも 砂糖 砂糖 でんぶん 砂糖 小麦粉 砂糖 でんぶん もち米	油 油 油	
22	木	ごはん・牛乳 マーボー豆腐 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 鶏しほり 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 干ししいたけ ねぎ 玉ねぎ にんにく しょうが りんご キャベツ きゅうり どうもろこし	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 鶏肉のオープン焼き 小松菜とごぼうのサラダ	ウインナー 鶏肉 オイルツナ	牛乳 牛乳 脱脂粉乳	にんじん ごまつな にんじん	玉ねぎ マッシュルーム 枝豆 ごぼう	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 にんじん	だいこん ねぎ ごぼう 干ししいたけ みかん	ごはん じゃがいも 砂糖 でんぶん 砂糖 砂糖 砂糖	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 えのきたけ 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	油	
28	水	干菜めし・牛乳 つみれ入りかきたま汁 三河赤鶏のみそカツ 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 しらす あおさ	大根菜 にんじん みつば 赤しそ	はくさい 干ししいたけ 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 スケソウダラ みそ オイルツナ	牛乳	にんじん ごまつな にんじん	はくさい ねぎ こんにゃく えのきたけ 切干だいこん	ごはん かくふ 砂糖 砂糖 砂糖	油 ごま	
30	金	ごはん・牛乳 煮みそ れんこんサンドフライ ブ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 にんじん	にんじん ブロッコリー	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 どうもろこし 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。

1月24日から30日は
ぜんこくがっこうきゅうしょくしゅうかん
全国学校給食週間です！

日本の学校給食は、明治22年(1889年)に山形県の小学校で、貧しくて弁当を持て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、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。

ぜんこくがっこうきゅうしょくしゅうかんちゅうで
全国学校給食週間中に出る

とよまちょう きょう どりょう り しょうかい
豊山町の郷土料理を紹介します！

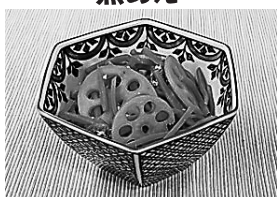


かぞく きゅうしょく かた あ
家族で給食について語り合ってみませんか？

ひば
干菜めし



に
煮あえ



かきまわし



昔は、大根が収穫できたときに、大根の葉を刻んで乾かし、料理に使いました。干菜めしは、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。

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。

