



平成29年1月分 学校給食献立予定表



ア：アレルギーを起こしやすい原材料

1日ごとのアレルギーが表示しておりますので、各献立につきましては各学校にお問い合わせください。

きゅうしよくについてかんがえましょう

月	火	水	木	金	
<p>赤</p> <p>緑</p> <p>黄</p> <p>ア</p>	<p>10日</p> <p>ごはん</p> <p>ぎゅうにゆう</p> <p>だまこもちいりしる</p> <p>さけのおろしだれ</p> <p>【ぎゅうにゆう】とりく さけ</p>	<p>11日</p> <p>サンドイッチロールパン</p> <p>ぎゅうにゆう</p> <p>コーンクリームスープ</p> <p>チキンサンド(チキンナゲット・2こ、ケチャップ)</p> <p>ポイルキャベツ</p> <p>【ぎゅうにゆう】ベーコン チキンナゲット</p>	<p>12日</p> <p>ごはん</p> <p>ぎゅうにゆう</p> <p>こんさいじる</p> <p>やさしいりミンチカツ</p> <p>【ぎゅうにゆう】【ぶたにく】あぶらあげ</p> <p>ミックスみそ やさいりミンチカツ</p>	<p>13日</p> <p>わかめごはん</p> <p>ぎゅうにゆう</p> <p>ぎゅうにくとごぼうのいりに</p> <p>さばのしおやき</p> <p>【ぎゅうにゆう】ぎゅうにく かまぼこ</p> <p>さば</p>	
	<p>まいつき19日は</p> <p>「しよくいひくの日</p> <p>～おうちでごはんの日～</p> <p>これをきかいて きゅうしよく</p> <p>じかんやかていで の しよく</p> <p>じかん「しよく」について いろいろ</p> <p>はなしあってみましょう。</p> <p>毎月19日</p>	<p>にんじん ごぼう しめじたけ えのきたけ</p> <p>ほししいたけ【ねぎ】だいこん</p> <p>【ごはん】だまこもち あぶら さとう</p>	<p>たまねぎ にんじん パセリ ホールコーン</p> <p>クリームコーン【キャベツ】</p> <p>サンドイッチロールパン あぶら</p>	<p>ごぼう だいこん にんじん【れんこん】</p> <p>【ねぎ】</p> <p>【ごはん】ごま ごまあぶら あぶら</p>	<p>ごぼう しらたき たまねぎ にんじん</p> <p>【ねぎ】</p> <p>【わかめごはん】さとう あぶら</p>
	<p>16日</p> <p>ごはん</p> <p>ぎゅうにゆう</p> <p>かすじる</p> <p>あいちのキャベツいりつくね(おこのみソース)</p>	<p>17日</p> <p>むぎごはん</p> <p>ぎゅうにゆう</p> <p>ハヤシライス</p> <p>◆ピザオムレツ◆</p> <p>◎コーンサラダ</p> <p>ココアパウダー</p>	<p>18日</p> <p>ちゅうかめん</p> <p>ぎゅうにゆう</p> <p>とんこつラーメン</p> <p>あげギョーザ・3こ</p> <p>◎きゅうりのナムル</p>	<p>19日</p> <p>スライスパン(マーガリン)</p> <p>ぎゅうにゆう</p> <p>ミートボールのトマトにこみ</p> <p>スパイシーチキングリル</p> <p>◎イタリアンサラダ</p> <p>*パンナコッタ</p>	<p>20日</p> <p>むぎごはん</p> <p>ぎゅうにゆう</p> <p>とうふとごまつなのスープ</p> <p>やきにくどん</p> <p>*りんご</p>
	<p>【ぎゅうにゆう】【ぶたにく】【とうふ】</p> <p>しろみそ【あいちのキャベツいりつくね】</p> <p>だいこん えのきたけ にんじん【ねぎ】</p> <p>しょうが</p> <p>【ごはん】あぶら</p> <p>乳 豚肉 大豆 鶏肉 もも りんご 小麦</p>	<p>【ぎゅうにゆう】【ぶたにく】なまクリーム</p> <p>ピザオムレツ</p> <p>たまねぎ にんじん グリンピース</p> <p>【キャベツ】ホールコーン きゅうり</p> <p>【むぎごはん】じゃがいも あぶら</p> <p>ごまドレッシング ココアパウダー</p> <p>小麦 乳 豚肉 大豆 鶏肉 ごま</p> <p>ゼラチン</p>	<p>【ぎゅうにゆう】【ぶたにく】やきぶた</p> <p>かまぼこ ギョーザ</p> <p>【キャベツ】にんじん もやし【ねぎ】</p> <p>きゅうり</p> <p>【ちゅうかめん】あぶら</p> <p>小麦 乳 豚肉 大豆 鶏肉 ごま</p> <p>ゼラチン</p>	<p>【ぎゅうにゆう】ミートボール ベーコン</p> <p>とりく</p> <p>たまねぎ にんじん しめじたけ グリンピース</p> <p>トマト にんにく ブロッコリー</p> <p>カリフラワー あかバプリカ</p> <p>スライスパン オリーブオイル あぶら</p> <p>ドレッシング マーガリン パンナコッタ</p> <p>乳 鶏肉 大豆 豚肉 ごま 小麦</p> <p>りんご もも</p>	
<p>23日</p> <p>ごはん</p> <p>ぎゅうにゆう</p> <p>ぶたじる</p> <p>ししゃもフライごまソース・2こ</p> <p>◎ほうれんそうのさきみあえ</p>	<p>24日</p> <p>ごはん</p> <p>ぎゅうにゆう</p> <p>B・Bカレー</p> <p>あいちのいちごゼリーあえ</p>	<p>25日</p> <p>きしめん</p> <p>ぎゅうにゆう</p> <p>ごもきしめん</p> <p>かきあげ(てんつゆ)</p> <p>ういろう</p>	<p>26日</p> <p>ごはん</p> <p>ぎゅうにゆう</p> <p>かきたまじる</p> <p>みそカツ・2こ(あまみそ)</p> <p>◎ブロッコリーのおかかあえ</p>	<p>27日</p> <p>はつがげんまいごはん</p> <p>ぎゅうにゆう</p> <p>にみそ</p> <p>やさいととうふのよせやき</p> <p>のりふりかけ</p>	
<p>【ぎゅうにゆう】【ぶたにく】【とうふ】あぶらあげ</p> <p>あかみそ ししゃもフライ さきみフレーク</p> <p>ごぼう だいこん にんじん【ねぎ】</p> <p>【ほうれんそう】</p> <p>【ごはん】さといも あぶら ごま さとう</p> <p>でんぶん ドレッシング</p> <p>乳 豚肉 大豆 小麦 ごま 鶏肉</p> <p>ゼラチン りんご</p>	<p>【ぎゅうにゆう】ぎゅうにく【だいたず】</p> <p>たまねぎ にんじん グリンピース パイン</p> <p>ナタデココ</p> <p>【ごはん】じゃがいも あぶら</p> <p>【あいちのいちごゼリー】</p> <p>乳 牛肉 大豆 小麦 豚肉 りんご</p> <p>バナナ</p>	<p>【ぎゅうにゆう】とりく あぶらあげ</p> <p>かまぼこ かいせんかきあげ</p> <p>はくさい にんじん【ねぎ】ほししいたけ</p> <p>きしめん あぶら ういろう</p> <p>小麦 乳 鶏肉 大豆 えび いか</p> <p>さば</p>	<p>【ぎゅうにゆう】【たまご】とりく かまぼこ</p> <p>ヒレカツ あまみそ かつおぶし</p> <p>にんじん えのきたけ【みつば】ほししいたけ</p> <p>ブロッコリー</p> <p>【ごはん】でんぶん あぶら ドレッシング</p> <p>乳 卵 鶏肉 小麦 大豆 さば 豚肉</p> <p>ごま りんご</p>		
<p>30日</p> <p>ごはん</p> <p>ぎゅうにゆう</p> <p>だんごなべ</p> <p>ひじきのいために</p> <p>*あいちのみかんゼリー</p>	<p>31日</p> <p>ごはん</p> <p>ぎゅうにゆう</p> <p>はっぼうたん</p> <p>しろみざかなのチリソース</p>	<p>1月24日～30日は</p> <p>ぜんこくがっこうきゅうしよくしよくいひく</p> <p>「全国学校給食週間」です。</p> <p>この期間中、地場産物を活用した</p> <p>献立や郷土料理をとりいれます。</p> <p>好評献立のレシピを公開しています</p> <p></p>		<p>17日(火)</p> <p>「ピザオムレツ」は千秋東小学校のじどう</p> <p>がかんがえたこんだてです。</p> <p></p>	
<p>【ぎゅうにゆう】とりだんご にんじんごぼうだんご</p> <p>ひじき マグロフレーク</p> <p>はくさい にんじん しめじたけ だいこん</p> <p>しらたき【ねぎ】ホールコーン</p> <p>【あいちのみかんゼリー】</p> <p>【ごはん】さとう あぶら</p> <p>乳 鶏肉 大豆 小麦</p>	<p>【ぎゅうにゆう】とりく えび いか</p> <p>【うずらたまご】しろみざかなのてんぶら</p> <p>はくさい にんじん【ねぎ】ほししいたけ</p> <p>しょうがにんにく</p> <p>【ごはん】でんぶん あぶら さとう</p> <p>乳 鶏肉 えび いか 卵 大豆 小麦</p> <p>ごま 豚肉</p>	<p>こんだて きょうどりょうり</p> <p>したのを記念してイタリアに關係した</p> <p>こんだて</p> <p>献立です。</p> <p></p>			

* 赤：おもにからだをつくるものになる * 緑：おもにからだのちようしをととのえる * 黄：おもにエネルギーのもとになる

* * するしのりんごのからぶくろ、パンナコッタ・あいちのみかんゼリーのからようき、スプーンはぎょうしやがかいしゅうします。

◆ おうぼこんだて

* サラダは、なまやさいではなく、すべてゆでてしようします。

..ちさんちしよう..【】のしよくひんはあいちけんさんのものをしようしています。

* てんこうによりさんちがかわることがあります。

* こんだてめいに()できさいされているちようみりようは、こぶくろタイプです。

◎しるしはセンターでドレッシングなどであえてあります。

* 13日、20日、27日、30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。

