



# 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ありますので、各献立につきましては各学校にお問い合わせください。

給食について考えましょう

月	火	水	木	金	
 子どもの 基本的生活習慣の育成 「早寝・早起き・朝ごはん」	<b>10日</b> ご飯 牛乳 だまご餅入り汁 ししゃもフライごまソース・3個 ◎ほうれんそうのささみ和え 【牛乳】鶏肉 ししゃもフライ ささみフレーク	<b>11日</b> 麦ご飯 牛乳 豆腐とこまつなのスープ 焼肉丼 *りんご 【牛乳】鶏肉【豆腐】【豚肉】	<b>12日</b> ご飯 牛乳 ハヤシライス ◆ピザオムレツ◆ ◎コーンサラダ ココアパウダー 【牛乳】【豚肉】生クリーム ピザオムレツ	<b>13日</b> 中華めん 牛乳 豚骨ラーメン 揚げギョーザ・4個 ◎きゅうりのナムル 【牛乳】【豚肉】焼き豚 かまぼこギョーザ	
	<b>毎月19日は</b> <b>毎月19日</b> 「食育の日」 ～おうちでごはんの日～ これを機会に給食時間や家庭での食卓時間「食」についていろいろ話し合ってみましょう。	にんじん ごぼう しめじたけ えのきたけ 干しいたけ【ねぎ】【ほうれんそう】 【ご飯】だまご餅 油 ごま さとう でんぶん ドレッシング	こまつな にんじん もやし 干しいたけ たまねぎ エリンギ ピーマン にんにく りんご 【麦ご飯】油 さとう	たまねぎ にんじん グリンピース 【キャベツ】ホールコーン きゅうり 【ご飯】じゃがいも 油 ごまドレッシング ココアパウダー	【キャベツ】にんじん もやし【ねぎ】 きゅうり 【中華めん】油
	<b>16日</b> ご飯 牛乳 だんご鍋 ひじきのいため煮 *ヨーグルト 【牛乳】鶏だんご にんじんごぼうだんご ひじき マグロフレーク ヨーグルト	<b>17日</b> 麦ご飯 牛乳 八宝湯 白身魚のチリソース 【牛乳】鶏肉 えび いか【うずら卵】 白身魚の天ぷら	<b>18日</b> わかめご飯 牛乳 牛肉とごぼうのいり煮 さばの塩焼き 【牛乳】牛肉 かまぼこ さば	<b>19日</b> ご飯 牛乳 根菜汁 野菜入りミンチカツ 【牛乳】【豚肉】油揚げ ミックスみそ 野菜入りミンチカツ	<b>20日</b> サンドイッチロールパン 牛乳 コーンクリームスープ チキンサンド(チキンナゲット・3個、ケチャップ) ポイルキャベツ 【牛乳】ベーコン チキンナゲット
	<b>23日</b> ご飯 牛乳 豚汁 さけのおろしだれ *愛知のみかんゼリー 【牛乳】【豚肉】【豆腐】油揚げ 赤みそ さけ	<b>24日</b> ご飯 牛乳 かきたま汁 みそカツ・2個(甘みそ) ◎ブロッコリーのおかか和え 【牛乳】【卵】鶏肉 かまぼこ ヒレカツ 甘みそ かつお節	<b>25日</b> 発芽玄米ご飯 牛乳 煮みそ 野菜と豆腐のよせ焼き のりふりかけ 【牛乳】【豚肉】【大豆】はんぺん 赤みそ	<b>26日</b> ご飯 牛乳 B・Bカレー 愛知のいちごゼリー和え 【牛乳】牛肉【大豆】	<b>27日</b> きしめん 牛乳 五目きしめん かきあげ(天つゆ) ういろう 【牛乳】鶏肉 油揚げ かまぼこ 海鮮かきあげ
<b>30日</b> ご飯 牛乳 かす汁 愛知のキャベツ入りつくね(お好みソース) 【牛乳】【豚肉】【豆腐】白みそ 【愛知のキャベツ入りつくね】	<b>31日</b> スライスパン(マーガリン) 牛乳 ミートボールのトマト煮込み スパイシーチキングリル ◎イタリアンサラダ *パナナコッタ 【牛乳】ベーコン ミートボール 鶏肉	<div style="border: 1px solid green; padding: 10px;"> <p>1月24日～30日は  <b>「全国学校給食週間」</b>です。            この期間中、地産地物を活用した            献立や郷土料理をとります。</p> </div>			
<b>31日</b> ご飯 牛乳 だいたいこん えのきたけ にんじん【ねぎ】 しらたき しょうが 【ご飯】油	たまねぎ にんじん しめじたけ グリンピース トマト にんにく ブロッコリー カリフラワー 赤パプリカ スライスパン オリーブオイル 油 ドレッシング マーガリン パナナコッタ	【牛乳】牛肉【大豆】 【愛知のみかんゼリー】	たまねぎ にんじん グリンピース ナタデココ パイン 【ご飯】じゃがいも 油 【愛知のみかんゼリー】	<b>12日(木)</b> 「ピザオムレツ」は千秋東小学校の 児童が考えた献立です。  <b>31日(火)</b> は2013年1月に 一宮市とイタリアのトレヴィーゾ市 が友好都市提携したのを記念して イタリアに関連した献立です。 	

\* 赤：おもに体をつくるものになる \* 緑：おもに体の調子をととのえる \* 黄：おもにエネルギーのもとになる

\* \* 印のりんごの空袋、ヨーグルト・愛知のみかんゼリー・パナナコッタの空容器・スプーンは業者が回収します。

### ◆ 応募献立

- \* サラダは、生野菜ではなく、すべてゆでて使用します。
- ..地産地消..【 】の食品は愛知県産のものを使用しています。
- \* 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等であててあります。

好評献立のレシピを公開しています



\* 11日、18日、25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、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。

