



平成30年1月分 学校給食献立予定表

給食について考えましょう

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27品目)
		1群(たんぱく質)	2群(カルシウム)	3群(カロテン)	4群(ビタミン)	5群(炭水化物)	6群(脂質)	
		魚・肉・卵 豆・豆製品	牛乳・乳製品 小魚・海そう	緑黄色野菜	その他の野菜 果物	米・パン・めん いも・砂糖	油脂 種実	
10 水	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	七草汁	鶏肉・かまぼこ・【豆腐】		にんじん	七草・えのきたけ 干しいたけ・【ねぎ】		油	鶏肉 大豆 小麦
	☆まぐろ漬フライ	まぐろ				パン粉・砂糖	油	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
11 木	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	あんこう鍋	あんこう・豚肉・【豆腐】		にんじん	はくさい・だいこん・【ねぎ】	しらたき	油	豚肉 大豆 小麦
	ひじきのいため煮	マグロフレーク	ひじき	にんじん	とうもろこし	砂糖	油	大豆 小麦
	*りんご			りんご				りんご
12 金	麦ご飯					【米】・大麦		
	牛乳		【牛乳】					乳
	B・Bカレー	牛肉・【大豆】		にんじん	たまねぎ・グリーンピース	じゃがいも	カレールー油	牛肉 大豆 小麦 豚肉 りんご バナナ
	フルーツのミルクゼリー和え		牛乳		みかん・パイナップル・もも	ミルクゼリーの素		もも 乳 りんご
15 月	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	牛丼	牛肉・かまぼこ		にんじん	しめじ・たまねぎ 【ねぎ】	しらたき・砂糖	油	牛肉 大豆 小麦
	◆いんげんのちくわみそいため	鶏肉・ちくわ・赤みそ		さやいんげん		砂糖	油・ごま油	鶏肉 大豆 ごま
16 火	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
	キャロットポタージュ	鶏肉	生クリーム	にんじん・パセリ	たまねぎ		ホワイトルウ油	鶏肉 乳 豚肉 大豆
	カツサンド ☆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	豚肉 小麦 大豆
	ポイルキャベツ				【キャベツ】			りんご 大豆
	ココアパウダー					ココアパウダー		大豆
17 水	わかめご飯		わかめ			【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	肉じゃが	牛肉		にんじん・さやいんげん	たまねぎ	こんにゃく・砂糖 じゃがいも	油	牛肉 大豆 小麦
	カレーおから	おから・【豚肉】		にんじん	たまねぎ・えだまめ	砂糖	油	豚肉 大豆 小麦
	*愛知のみかんゼリー					【愛知のみかんゼリー】		
18 木	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	呉汁	大豆ペースト・【豆腐】 ミックスみそ・豚肉		にんじん	だいこん・【ねぎ】・しょうが	さといも	油	豚肉 大豆
	ハンバーグのおろしソース	鶏肉・豚肉			たまねぎ・だいこん	砂糖・じゃがいも	油	鶏肉 大豆 豚肉 小麦
	*カットパイナップル			カットパイナップル				
19 金	中華めん					【中華めん】		小麦
	牛乳		【牛乳】					乳
	しょうゆラーメン	豚肉・【焼き豚】		にんじん	もやし・【ねぎ】 とうもろこし		油	豚肉 小麦 大豆 鶏肉 ゼラチン ごま
	☆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
	◎きゅうりのナムル				きゅうり		ナムルの素	ごま 大豆 小麦 鶏肉 豚肉

・* _____ するしのりんご、カットパイナップルの空袋、愛知のみかんゼリー、豆乳パンナコッタの空容器・スプーンは業者が回収します。

・◆は応募献立です。 ・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和えてあります。

・☆印はセンターで揚げて調理してあります。

・11日、15日、23日、29日のおかずには、調味料に乳・卵・小麦・えび・かにを含まれていますが、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。



15日の「いんげんのちくわみそ
いため」は大和南中学校の生徒が
考えた献立です。



平成30年1月分 学校給食献立予定表

給食について考えましょう

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27品目)
		1群(たんぱく質)	2群(カルシウム)	3群(カロテン)	4群(ビタミン)	5群(炭水化物)	6群(脂質)	
		魚・肉・卵 豆・豆製品	牛乳・乳製品 小魚・海そう	緑黄色野菜	その他の野菜 果物	米・パン・めん いも・砂糖	油脂 種実	
22月	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	茶わん蒸しスープ	鶏肉・【卵】・かまぼこ		にんじん・【みつば】	えのきだけ・干しいたけ	でんぷん	油	鶏肉 卵 小麦 大豆 豚肉 さば
	☆えびカツ (ソース)	えび・たらすり身			たまねぎ	パン粉・小麦粉 砂糖・でんぷん	油	えび 小麦 大豆 りんご 大豆
	23火	ご飯					【米】	
牛乳			【牛乳】					乳
湯葉のすまし汁		鶏肉・湯葉・【豆腐】		にんじん	はくさい・えのきだけ 干しいたけ・【ねぎ】		油	鶏肉 大豆 小麦
さんまの銀紙焼き		さんま・みそ				砂糖・米粉		大豆
24水	発芽玄米ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	みそおでん	豚肉・はんぺん 【うすら卵】・赤みそ		にんじん	だいこん	こんにゃく・さといも 砂糖	油	豚肉 大豆 卵
	さばの塩焼き	さば					油	さば
	◎はくさいの昆布和え		昆布		はくさい			大豆 小麦
25木	きしめん					きしめん		小麦
	牛乳		【牛乳】					乳
	五目きしめん	鶏肉・油揚げ・かまぼこ		にんじん	干しいたけ・はくさい 【ねぎ】	でんぷん	油	鶏肉 大豆 小麦
	☆さつまいもと大豆の甘がらめ	【大豆】				さつまいも・でんぷん 砂糖	油・ごま	大豆 ごま
26金	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	ひきずり	鶏肉・かまぼこ		にんじん	はくさい・えのきだけ 【ねぎ】	角麩・こんにゃく 砂糖	油	鶏肉 小麦 大豆
	☆うすら卵串フライ (ソース)	【うすら卵】				小麦粉・パン粉	油	卵 小麦 りんご 大豆
	ういろう					ういろう		小麦
29月	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	にぎす団子汁	【にぎす団子】・豚肉		にんじん	はくさい・えのきだけ 【ねぎ】・干しいたけ	しらたき	油	豚肉 大豆 小麦
	てりどり	鶏肉			しょうが	砂糖	油	鶏肉 大豆 小麦
30火	クロワッサン					クロワッサン		小麦 乳 大豆 豚肉
	牛乳		【牛乳】					乳
	シーフードクリームシチュー	いか・ほき・鶏肉	牛乳	にんじん	たまねぎ・グリーンピース	じゃがいも	ホワイトルウ 油	いか 鶏肉 乳 大豆 豚肉
	イタリア風ロールキャベツ	鶏肉・豚肉		にんじん	キャベツ・たまねぎ	でんぷん・砂糖 パン粉		鶏肉 豚肉 小麦 大豆 りんご セラチン
	◎ブロッコリーのドレッシング和え			ブロッコリー			ドレッシング	
	*豆乳パンナコッタ					豆乳パンナコッタ		大豆 りんご
31水	ご飯					【米】		
	牛乳		【牛乳】					乳
	オニオンスープ	合びき肉(牛肉・豚肉)		にんじん	たまねぎ・ズッキーニ マッシュルーム		油	牛肉 豚肉 小麦 大豆
	☆れんこんサンドフライ・2個	鶏肉			【れんこん】・たまねぎ しいたけ	パン粉・小麦粉 でんぷん	油	鶏肉 大豆 小麦
さけふりかけ	さけ				砂糖	ごま・油	さけ ごま 大豆	

・* _____ するしのりんご、カットパインの空袋、愛知のみかんゼリー、豆乳パンナコッタの空容器・スプーンは業者が回収します。

- ◆は応募献立です。 ・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和えてあります。
- ☆印はセンターで揚げて調理してあります。



好評献立のレシピを公開しています。

・11日、15日、23日、29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ゲンとそば・落花生を含んでいません。