

令和7年度 1 月 学校給食予定献立表

猪名川町立学校給食センター

日・曜	9日(金)	13日(火)	14日(水)	15日(木)	16日(金)	19日(月)	20日(火)	21日(水)	22日(木)	23日(金)	26日(月)	27日(火)
献立名	ご飯(少なめ) 牛乳 具雑煮 ぶりの甘辛揚げ れんこんのマヨ和え	ご飯(少なめ) 牛乳 カレーうどん おからの炒り煮 大根と白菜の酢の物	ご飯 牛乳 若布スープ タッカンジョン ひじきのチョナムル	小豆ご飯 牛乳 つくねのすまし汁 厚揚げのごまだれ 豚こん味噌炒め	ゆかりご飯 牛乳 豚汁 鯖のたつた揚げ 五目煮豆	ご飯 牛乳 パンブキンポタージュ 鶏肉のハニーマスタードソテー コロコロポテト	ご飯 牛乳 おでん 焼きししゃも(幼小1本、中2本) 白菜の和え物	こぎつねご飯 牛乳 すまし汁 あじのごま味噌がらめ 切干し大根の酢の物	ご飯(少なめ) 牛乳 麻婆豆腐 春雨の和え物 大学芋	ご飯(少なめ) 牛乳 ひらひらうどんスープ わかさぎのカレーあげ 冬野菜のゆずマヨネーズ和え	ご飯 牛乳 豆腐のみそ汁 鮭の塩焼き 小松菜のお浸し	妻ご飯 牛乳 ポークカレー ひじきサラダ みかん
材料名および使用量 (g)	精白米 65 牛乳 1本 冷凍白玉もち 30 若鶏もも皮なし 15 さといも 10 だいこん 10 にんじん 10 油揚げ 5 ごぼう 5 えのきたけ 5 生しいたけ 5 葉ねぎ 5 うすくちしょうゆ 5 削り節 2 ぶり(角切り) 40 でん粉 5 なたね油 4 うすくちしょうゆ 2.5 三温糖 1.5 本みりん 0.5 水 3 はくさい 20 れんこん 10 こまつな 3 かまぼこ 5 粉かつお 0.5 ごま 0.5 ノンエッグマヨ 5 うすくちしょうゆ 0.3	精白米 65 牛乳 1本 うどん 45 豚もも肉 10 たまねぎ 45 にんじん 20 葉ねぎ 3 こいくちしょうゆ 2 本みりん 2 塩 0.2 カレー粉 0.2 カレールウ 6 削り節 3 若鶏もも皮付 11 おから 8 板こんにやく 5 にんじん 3 油揚げ 2 三温糖 1.5 こいくちしょうゆ 2 酒 0.5 本みりん 0.5 削り節 0.5 だいこん 15 はくさい 25 穀物酢 2 うすくちしょうゆ 2 三温糖 1 ごま 1 酒 1 でん粉 0.01	精白米 65 牛乳 1本 たまねぎ 30 たけのこ 5 にんじん 10 はくさい 10 生しいたけ 3 わかめ 1 うすくちしょうゆ 5 塩 0.2 こしょう 0.02 でん粉 0.5 鶏がらスープ 15 若鶏むね皮なし 50 でん粉 7 なたね油 5 三温糖 1.5 こいくちしょうゆ 3 穀物酢 1.2 コチジャン 1 水 3 まぐろ水煮 5 りよくとうもやし 15 きゅうり 10 にんじん 5 ほしひじき 5 にんにく おろし 0.05 すりごま 0.5 うすくちしょうゆ 2 穀物酢 1.5 三温糖 1 ごま油 0.2 コチジャン 0.01	精白米 70 あずき 5 塩 0.5 牛乳 1本 つくね 30 はくさい 20 たまねぎ 20 にんじん 10 えのきたけ 6 葉ねぎ 3 うすくちしょうゆ 4.5 酒 1 でん粉 0.8 削り節 2 一口絹揚げ 1 ごま 1 すりごま 1 三温糖 1.5 うすくちしょうゆ 2.5 穀物酢 0.6 れんこん 8.5 水 5 でん粉 0.4 豚ミンチ 15 つきこんにやく 20 たまねぎ 15 にんじん 5 米みそ 2 三温糖 1 本みりん 1 こいくちしょうゆ 1 酒 0.5 でん粉 0.2	精白米 75 ゆかり 1 塩 0.5 牛乳 1本 豚もも肉 10 だいこん 20 じゃがいも 20 たまねぎ 25 にんじん 15 葉ねぎ 3 米みそ 8 でん粉 0.5 煮干しだし 3 さば 1 しょうが 0.5 うすくちしょうゆ 1.5 でん粉 6 一口絹揚げ 1 ごま 6 なたね油 5 だいず 乾 5 若鶏もも皮なし 10 れんこん 10 にんじん 5 板こんにやく 5 さやいんげん 5 乾しいたけ 0.3 角切昆布 0.3 三温糖 3 こいくちしょうゆ 2.5	精白米 75 牛乳 1本 たまねぎ 30 かぼちゃ 40 パンブキンペースト 15 にんじん 10 牛乳 10 ポタージュベース 2.5 クリームシチュー 1.5 塩 0.2 こしょう 0.02 鶏がらスープ 10 若鶏もも皮付 20 はちみつ 4 三温糖 0.5 こいくちしょうゆ 4 マスタード(あらびき) 2.5 ぶどう酒 白 0.7 たまねぎ 25 にんじん 5 青ピーマン 3 でん粉 0.2 じゃがいも 50 なたね油 4 塩 0.15	精白米 75 牛乳 1本 たまねぎ 30 若鶏もも皮付 20 かぼちゃ 40 じゃがいも 40 板こんにやく 20 がんとどき 15 にんじん 15 たまねぎ 5 さやいんげん 5 三温糖 3 こしょう 3 うすくちしょうゆ 3 うすくちしょうゆ 2 本みりん 2 削り節 1 塩 3 ししゃも 1 なたね油 0.01 はくさい 40 かまぼこ 5 ごま 1 粉かつお 0.3 ノンエッグマヨ 6 うすくちしょうゆ 0.2 塩 0.1 こしょう 0.01	精白米 70 きざみあげ 10 糸みつば 2 うすくちしょうゆ 4.5 三温糖 2.5 削り節 0.2 牛乳 1本 かまぼこ 10 たまねぎ 25 はくさい 20 にんじん 10 えのきたけ 6 葉ねぎ 3 わかめ 1 うすくちしょうゆ 4.5 塩 0.5 トウバンジャン 0.1 ごま油 2 だし昆布 0.5 あじ(角切り) 40 しょうが 0.8 はるさめ 2.5 スイートコーン 5 うすくちしょうゆ 2 穀物酢 1 三温糖 1 米みそ 1.5 ケチャップ 1.5 ごま 0.5 こいくちしょうゆ 0.5 水 4.5 切干しだいこん 2.5 きゅうり 20 にんじん 3 ささみ 5 穀物酢 2.5 うすくちしょうゆ 2.5 三温糖 1.5	精白米 65 牛乳 1本 豚ミンチ 20 木綿豆腐 65 たまねぎ 40 にんじん 15 たけのこ 10 葉ねぎ 3 生しいたけ 0.5 しょうが 0.8 にんにく おろし 0.8 麻婆豆腐の素 1.5 米みそ 4.5 こいくちしょうゆ 2.5 三温糖 1 酒 0.5 トウバンジャン 0.25 ごま油 0.2 でん粉 5 だし昆布 2 チキンハム(短冊) 5 きゅうり 20 はるさめ 2.5 スイートコーン 5 うすくちしょうゆ 2 穀物酢 1 三温糖 1 ごま油 0.2 さつまいも 70 なたね油 5 三温糖 3.5 うすくちしょうゆ 1.2 ごま(黒) 0.5 水 2	精白米 65 牛乳 1本 うどん 25 豚もも肉 15 木綿豆腐 25 たまねぎ 20 だいこん 10 にんじん 10 生しいたけ 3 油揚げ 5 葉ねぎ 3 わかめ 0.5 削り節 2 出し昆布 0.5 わかさぎ 35 カレー粉 0.1 塩 0.1 でん粉 4 なたね油 5 はくさい 15 だいこん 15 こまつな 5 かまぼこ 5 ノンエッグマヨ 5 ゆず果汁 0.5 うすくちしょうゆ 0.2	精白米 75 牛乳 1本 豚もも肉 7 木綿豆腐 25 たまねぎ 20 だいこん 20 にんじん 10 生しいたけ 3 しょうが 5 葉ねぎ 3 トマトピューレー 2 濃厚ソース 2 パプリカ 0.2 塩 0.2 こしょう 0.02 ほしひじき 0.4 まぐろ水煮 5 キャベツ 25 にんじん 5 ごま 1 穀物酢 2 こいくちしょうゆ 2 三温糖 1.5 からし粉 0.03 ごま油 0.2 みかん 1	
4年	684kcal	541kcal	575kcal	602kcal	711kcal	608kcal	621kcal	610kcal	617kcal	583kcal	544kcal	576kcal
中学	846kcal	661kcal	705kcal	720kcal	823kcal	748kcal	787kcal	751kcal	781kcal	716kcal	661kcal	696kcal

日・曜	28日(水)	29日(木)	30日(金)
献立名	ご飯 牛乳 八宝菜 ポークシューマイ(幼小1個、中2個) 鶏と野菜のオイスター炒め	ご飯 牛乳 クリームシチュー くじらの竜田揚げ マカロニサラダ	黒豆ご飯 牛乳 かず汁 牛肉のピリ辛炒め 白菜の柚子和え
材料名および使用量(g)	精白米 75 牛乳 1本 豚もも肉 15 うずら卵 20 ムキエビ 15 はくさい 60 たまねぎ 50 にんじん 15 グリーンピース 2 乾しいたけ 0.5 しょうが 0.5 うすくちしょうゆ 4 酒 0.5 ごま油 0.1 塩 0.1 こしょう 0.02 でん粉 1 ポークシューマイ 1 若鶏もも皮なし 10 キャベツ 20 たまねぎ 15 にんじん 5 こいくちしょうゆ 0.5 かき油 1 にんにく おろし 0.2 三温糖 0.2 ごま油 0.3 でん粉 0.2	精白米 75 牛乳 1本 若鶏むね皮つき 20 たまねぎ 35 じゃがいも 35 はくさい 20 にんじん 15 ぶなしめじ 5 クリームシチュー 4 塩 0.2 こしょう 0.02 くじら肉(角切り) 40 しょうが 0.7 にんにく おろし 0.3 こいくちしょうゆ 4 酒 4 塩 4 こしょう 0.1 でん粉 6 なたね油 4 マカロニ 4 ポークハム 5 三温糖 3 キャベツ 20 きゅうり 10 ノンエッグマヨ 6 塩 0.1 こしょう 0.01	精白米 70 黒だいず 乾 0.7 塩 1 牛乳 1本 豚もも肉 10 木綿豆腐 20 さといも 20 だいこん 20 にんじん 15 つきこんにやく 5 油揚げ 5 葉ねぎ 5 米みそ 6 酒がす 7 うすくちしょうゆ 3 削り節 3 牛もも肉 20 キャベツ 15 たまねぎ 10 にんじん 5 生しいたけ 3 こいくちしょうゆ 2 三温糖 1 にんにく おろし 0.2 トウバンジャン 0.1 こしょう 0.01 でん粉 0.4 ごま油 0.2 はくさい 35 こまつな 5 かまぼこ 3 ゆず果汁 1.5 うすくちしょうゆ 1.5 三温糖 1
4年	583kcal	653kcal	577kcal
中学	752kcal	806kcal	707kcal

日本の学校給食のあゆみ

学校給食の始まり

山形県の私立忠愛小学校でお坊さんが子どもへ出したのが給食の始まりです。

支援物資による学校給食の再開

昭和21年12月24日、給食用物資の寄贈を受けて、翌1月に学校給食が再開されました。

バラエティー豊かな献立内容に

昭和51年に米飯給食が導入されました。

給食物資内容表の公表について

アレルギーのあるお子様へ、より正確かつ詳細な内容をお知らせするために業者から提出された加工品等の物資内容表を町HPにて公表いたします。

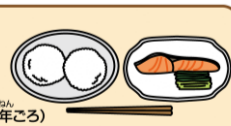
○納入業者から提出されたものをそのまま複写し、公表します。

○精肉、鶏肉、鶏卵、生鮮青果物等は掲載していません。

右の二次元バーコードから検索できます。

その他ご不明な点は、学校給食センターまで

お問い合わせください。 ☎072-766-0219



リクエスト給食 投票結果発表!

小学6年生と中学3年生を対象に、好きな給食についてのアンケートを実施しました。1月は第3位の献立が登場です!

	大おかず	焼き物・揚げ物	和え物	ごはん
1位	カレー	から揚げ	海藻サラダ	若芽ご飯
2位	すき焼き	いかリング	ポテトサラダ	ごはん
3位	うどん	大学芋	春雨の和え物	こぎつねご飯

幼稚園と小学校、中学校で重量が違う献立は以下の通りです。

16日(金)	さば	幼小:40g	中:50g
26日(月)	さけ	幼小:40g	中:50g

※材料の都合により、献立を変更することがあります。

○:赤色の食品…体をつくるものになるもの

□:黄色の食品…熱や力になるもの

△:緑色の食品…体の調子を整えるもの

食べ物大切にす日



26日(月)