



1月 小学校給食こんだて表

春日井市教育委員会
学校給食課

こんげつ 今月のこんだて目標
 もくひょう きょうどりょうり かてい あじ た
 郷土料理・家庭の味を食べよう

日	曜	こんだて名		主な材料とその働き			
		園	園	団 体をつくる	團 体の調子を整える	園 体を動かすエネルギーになる	
10	水	麦ごはん	牛乳	カレーシチュー フルーツミックス ふくじんづけ アーモンド入り小魚	ぶた肉 だっし粉乳 チーズ ほし小魚	たまねぎ にんじん マッシュルーム グリーンピース にんにく りんご みかん もも パイナップル ふくじんづけ	じゃがいも カレールウ バター アーモンド
11	木	愛知の だいこん葉 ごはん	牛乳	ぞうに いかのてんぷら もやしのゆかりあえ 黒豆	かまぼこ 花かつお いか 黒大豆	はくさい こまつな しいたけ もやし ゆかり粉	もち 小麦粉 でん粉 なたね油 米油 さとう
12	金	麦ごはん	牛乳	♥にみそ おひたし 米粉チョコワッフル	ぶた肉 うずらたまご 生あげ こんぶ みそ かまぼこ しらすぼし	だいこん こんにゃく ねぎ もやし ほうれんそう にんじん	さといも さとう 白ごま さとう サラダ油 米粉チョコワッフル
15	月	麦ごはん	牛乳	ごじる まぐろのあまからに きざみたくあん 手まきのり	とうふ 豆乳 大豆 みそ まぐろ油づけ のり	だいこん ごぼう ねぎ にんじん しょうが たくあんづけ	さとう
16	火	麦ごはん	牛乳	こうやどうふのたまごとじ ひじきのにも みかん	たまご とり肉 かまぼこ こうやどうふ まぐろ油づけ ひじき	たまねぎ にんじん さやいんげん にんじん とうもろこし えだ豆 みかん	さとう さとう
17	水	愛知の 米粉パン	牛乳	チキンビーンズ やさいサラダ オレンジ	大豆 とり肉	たまねぎ にんじん マッシュルーム グリーンピース トマト キャベツ にんじん とうもろこし きゅうり オレンジ	さとう さとう サラダ油
18	木	ごはん	牛乳	とうふのちゅうかはん 春まき もやしのナムル ココアパウダー	とうふ ぶた肉 うずらたまご とり肉	たまねぎ キャベツ たけのこ にんじん しょうが にんにく キャベツ れんこん にんじん もやし こまつな	さとう でん粉 小麦粉 米油 白ごま さとう ごま油 ココアパウダー
19	金	ごはん	牛乳	肉じゃが ぶりのてり焼き ミックスナッツ	ぶた肉 ぶり	たまねぎ こんにゃく にんじん グリーンピース	じゃがいも さとう アーモンド カシューナッツ マカダミアナッツ
22	月	わかめ ごはん	牛乳	とうふとキャベツのスープ とり肉のカシューナッツいため りんご	とうふ うずらたまご ぶた肉 とり肉	キャベツ にんじん にんにく たけのこ にんじん えだ豆 しょうが りんご	さとう でん粉 小麦粉 米油 白ごま さとう ごま油 ココアパウダー
23	火	クロス ロールパン	牛乳	じゃがいもスープ ハンバーグの ベジタブルソースかけ ポイルやさい	豆乳 ベーコン 生クリーム とり肉	たまねぎ にんじん マッシュルーム パセリ たまねぎ キャベツ にんじん	じゃがいも バター でん粉 さとう ドレッシング
学校給食週間							
24	水	麦ごはん	牛乳	みそ汁 さけの塩焼き のざわなづけ	とうふ 油あげ わかめ みそ さけ	にんじん だいこん えのきたけ ねぎ のざわなづけ	さといも
25	木	とりめし	牛乳	とりめし めひかりフライ(2び) はくさいのたくあんあえ 愛知のみかんゼリー	とり肉 油あげ めひかり	ごぼう こんにゃく にんじん しいたけ はくさい たくあんづけ 愛知のみかんゼリー	米 もち米 さとう パン粉 小麦粉 米油
26	金	ごはん	はっこう乳	だいこんとぶた肉のもの とりそぼろたまご焼き キウイフルーツ	ぶた肉 生あげ こんぶ たまご とり肉	だいこん にんじん キウイフルーツ	さといも さとう
29	月	♥きしめん	牛乳	♥きしめんのしる 白身魚のアーモンドフライ れんこんのうめこんぶあえ ココアパウダー	とり肉 油あげ ホキ こんぶ	だいこん ねぎ こまつな ごぼう しいたけ れんこん うめ	でん粉 アーモンド 米油 さとう ココアパウダー
30	火	ごはん	牛乳	ちくぜんに ★切りぼし大根の 焼きそば風 ういろう	とり肉 さつまあげ ぶた肉	こんにゃく にんじん ごぼう たけのこ さやいんげん キャベツ にんじん 切りぼしだいこん	じゃがいも さとう 米油 ういろう
31	水	発芽げん米 ごはん	牛乳	■シェフのハヤシライス コロコロポテトサラダ いよかん 小ぶくらたまごなしマヨネーズ	牛肉 サワークリーム ポークウインナー いよかん	たまねぎ マッシュルーム ぶなしめじ ピクルス トマト たまねぎ とうもろこし にんじん いよかん	バター さとう じゃがいも さとう たまごなしマヨネーズ

① 都合により献立を変更する場合があります。 ② すべての食材を表記しているものではありません。 ③ 主食となるめん類は前日に製造しています。

★応募献立

食感の一品です。つついとおかわりしたくなってしまう
ます。

切り干し大根の焼きそば風
焼きそばとは全くちがうシャキシャキ

全国学校給食週間

24日(水)~30日(火)

♪えがおで給食の日

24日(水)

愛知県の郷土料理

煮みそ

煮みそは、愛知県の岡崎市や安城市
など西三河地方に伝わる郷土料理です。

だいこん、にんじん、ねぎなど、季節
の野菜やいもを、愛知県独特の豆みそで
煮込んで作ります。

家庭ごとに入れる材料は違いますが、
寒い日には、1つの鍋を家族でかこみ、煮み
そを食べて、寒さをしのいだそうです。



愛知県の郷土料理

きしめん

昔話の「桃太郎」に出てくる「きじ」と
いう鳥を知っていますか？

昔、平たいうどんの上に、このきじの肉を
のせて食べたことから、「きじが入っためん」
が「きじめん」、そして「きしめん」と呼ばれ
るようになりました。

尾張地方は、木曾川の水と気候に恵まれ、
昔からめん処といわれてきました。

「きしめん」は尾張名古屋の名物です。



キャベツ

キャベツは、日本各地で一年を通して作られています。春に
とれる「春キャベツ」、夏や秋の初めにとれる「夏秋キャベツ」、
秋の終わりから冬にとれる「冬キャベツ」があります。愛知県は、冬キャ
ベツの収量が全国1位です。冬キャベツは、煮くずれしにくく、加熱するとあま
くなるという特ちょうがあるので、煮こみ料理にするとおいしいです。

ホテルの味を給食に

31日(水)

給食 いただきます



平成29年6月に春日井市の小中学校に「あったらいいな、こんな給食」と題
し、「わが家の自慢料理」を募集しました。たくさんの応募の中から選考を行い、
7つの献立を学校給食に採用しました。今月の給食から登場しますので、楽し
みにしててください。

採用おめでとう!



実施月	こんだて名	学校名	学年	名前
1	切り干し大根の焼きそば風	出川小	6	寺澤 李美
2	豚肉と大根のみそ煮	不二小	1	柴田 恋
5	チャプチェ	牛山小	6	長谷川 拓真
6	なすと豚こまのみそ炒め	篠原小	6	川口 航矢
9	とりむね肉のみぞれに	不二小	4	水野 花音
10	ギョーザ丼	岩成台西小	2	藤井 あんな
11	ぶた肉とポテトのきんぴら	藤山台小	4	なかざわ 凛香

食事の前には手洗いをしよう

寒くなると水が冷たいので、手洗いが不十
分になりがちです。食事の前にしっかり手を
洗うことは、衛生的に食事をするだけでなく、
インフルエンザなどのかぜの予防につながり
ます。



手には目に見えない
ウイルスがついている
ことがあります。



よごれた手で食べると
体の中にウイルスが入
ります。

せっけんをよくあわ立て、
すみずみまで洗いましょう。
洗った後はしっかり水で
流しましょう。



1月の給食費

口座への入金振替予定日の前日までをお願いします。

【小学校の予定金額】245円×16日=3,920円【口座振替予定日】平成30年2月28日(水)