



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 こんだて 目標 きょうとりょうり かてい あじ た
今月のこんだて目標 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	園 体をつくる	園 体の調子を整える	園 体を動かすエネルギーになる	
8	火	麦ごはん	牛乳	えがおのカレーシチュー ごぼうとアーモンドの サラダ やさいゼリー	ぶた肉 豆乳	たまねぎ にんにく マッシュルーム ごぼう にんにく きゅうり とうもろこし やさいゼリー	じゃがいも カレールー アーモンド ドレッシング さとう
9	水	わかめ ごはん	牛乳	ぞうに シャキシャキれんこんと ツナのきんぴら 黒豆	かまぼこ 花かつお まぐろ油づけ 黒大豆	はくさい こまつな しいたけ れんこん	もち 白ごま ごま油 さとう さとう
10	木	とりめし	牛乳	とりめし ヒレカツ ポイルやさい 小ぶくろみそソース ヨーグルト	とり肉 油あげ こんぶ ぶた肉 みそソース ヨーグルト	ごぼう こんにゃく にんにく しいたけ キャベツ にんにく	米 もち米 さとう パン粉 小麦粉 米油
11	金	あいちの 米粉パン	牛乳	ポークビーンズ フルーツゼリー	大豆 ぶた肉 ベーコン	たまねぎ にんにく グリンピース トマト パイナップル もも みかんゼリー	さとう
15	火	麦ごはん	牛乳	切りほしだいこんの ぐだくさんスープ ひじきのうまに バナナケーキ	ベーコン さつまあげ とり肉 ひじき	キャベツ にんにく えのきたけ 切りほしだいこん にんにく こんにゃく にんにく えだ豆	ごま油 さとう バナナケーキ
16	水	ごはん	牛乳	ちくぜんに ニギスフライ やさいふりかけ たく上ソース	とり肉 さつまあげ ニギス	こんにゃく にんにく ごぼう たけのこ さやいんげん やさいふりかけ	じゃがいも さとう パン粉 小麦粉 米油
17	木	麦ごはん	牛乳	マーボどうふ パンパンジーサラダ みかん	とうふ ぶた肉 みそ とり肉	にんにく たけのこ ねぎ しょうが きゅうり とうもろこし にんにく みかん	さとう でん粉 白ごま さとう ごま油
18	金	スライス パン	牛乳	クリームコーンシチュー ハンバーグの ベジタブルソースかけ いちごジャム	とり肉 牛乳 チーズ 牛肉 ぶた肉 大豆	たまねぎ とうもろこし にんにく パセリ たまねぎ	じゃがいも ホホワイトルウ バター パン粉 さとう いちごジャム
21	月	ごはん	牛乳	スタミナじる まぐろのあまからに そくせきづけ 手まきのり	とうふ ぶた肉 油あげ みそ まぐろ油づけ のり	たまねぎ ねぎ にんにく しょうが はくさい たくあんづけ にんにく	じゃがいも さとう 白ごま
22	火	麦ごはん	牛乳	こうやどうふのたまごとじ ちくわのいそべあげ(2こ) キャベツのゆかりあえ ココアパウダー	たまご とり肉 こうやどうふ ちくわ 青のり	たまねぎ にんにく さやいんげん キャベツ ゆかり粉	じゃがいも さとう 小麦粉 でん粉 米油 ココアパウダー
23	水	麦ごはん	牛乳	ハッシュドポーク コロコロポテトサラダ いよかん 小ぶくろたまごなしマヨネーズ	ぶた肉 まぐろ油づけ	たまねぎ にんにく マッシュルーム グリンピース にんにく トマト キャベツ たまねぎ にんにく とうもろこし いよかん	ハヤシルウ さとう じゃがいも さとう たまごなしマヨネーズ
学校給食週間							
24	木	五こく ごはん	牛乳	にみそ ぶりのてり焼き あいちのみかんゼリー	うずらたまご 生あげ ぶた肉 みそ ぶり	だいこん にんにく こんにゃく ねぎ あいちのみかんゼリー	さといも さとう
25	金	きしめん	牛乳	五目きしめんのにしる 小えびとナッツのあげもの りんご	とり肉 油あげ えび	はくさい たけのこ にんにく ねぎ しいたけ りんご	カシューナッツ 米油
28	月	あいちの だいこん葉 ごはん	牛乳	みそしる 焼きカラフトししゃも (2び) きざみたくあん	とうふ 油あげ わかめ みそ カラフトししゃも	だいこん えのきたけ こんにゃく ねぎ たくあんづけ	さといも 米油
29	火	りんごパン	はっこう 乳	じゃがいものバターに ほうれんそう入りオムレツ ほし小魚 小ぶくろケチャップ	牛肉 チーズ たまご ほし小魚	たまねぎ にんにく グリンピース ほうれんそう	じゃがいも バター さとう 大豆油
30	水	発芽げん米 ごはん	牛乳	すきやき おひたし メープルマフィン	牛肉 焼きどうふ 角ふ かまぼこ しらすぼし	はくさい 糸こんにゃく ねぎ にんにく エリンギ もやし にんにく ほうれんそう	さとう 白ごま さとう サラダ油 メープルマフィン

1月

日	曜	園		こんだて名	主な材料とその働き			
		園	園		園 体をつくる	園 体の調子を整える	園 体を動かすエネルギーになる	
31	木	ごはん	牛乳	ちゅうかかいせんうまに	いか えび ちくわ	たまねぎ じゃがいも 人参	キャベツ たけのこ チンゲンサイ	さとう でん粉
				あいちのはるまき	とり肉	キャベツ	れんこん にんじん	小麦粉 米油
				ミックスナッツ				アーモンド カシューナッツ マカダミアナッツ

- 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。 ④ ♪マークは、食缶・フライ缶のおかず、特定原材料7品目（卵・乳・小麦・えび・かに・そば・落花生）を使用していない献立です（調味料を除く）。

あいちけん きょうどりょうり 愛知県の郷土料理

24日（木） 煮みそ

煮みそは、愛知県に古くから伝わる郷土料理です。家庭ごとに入れる材料は違いますが、季節の野菜を豆みそでじっくり煮込んだうま味が詰まった料理です。体があたたまるので、寒い冬にぴったりです。



あいちけん きょうどりょうり 愛知県の郷土料理

25日（金） きしめん

きしめんは、めん（麺）の厚さが薄く、幅が広いのが特徴です。現在の愛知県刈谷市で作られたのがきしめんの元祖ともいわれています。刈谷市の昔の呼ばれ方「三河国芋川」から「いもかわうどん」と呼ばれ、江戸時代の初めごろから名物として知られていました。今では、名古屋の郷土料理として親しまれています。



おうほ 応募こんだて

9日（水） シャキシャキれんこんとツナのきんぴら

おうほしゃ 応募者のコメント



愛知県でたくさんとれるれんこんを使ったきんぴらです。子どもが食べやすいようにツナを加えて作り、甘い味付けにしました。

おうほ 応募こんだて

15日（火） 切り干し大根の眞沢山スープ

おうほしゃ 応募者のコメント



愛知県で作られている切り干し大根とキャベツを使った料理です。すりおろしたにんにくが味の決め手です。



キャベツ

キャベツは、すずしい気候を好むため、冬場は愛知県で多く作られ、出荷量は全国2位です。キャベツは、世界最古の野菜のひとつで、胃腸の働きを助けるといわれるビタミンUが多く含まれています。



へいせい ねん ど がっこうきゅうしょく 平成30年度学校給食

おうほ こんだて しん さけつ か 応募献立の審査結果

平成30年6月に春日井市の小・中学生に「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、楽しみにしてください。

じつしつき 実施月	こんだて名	がっこう 学校名	がくねん 学年	なまえ 名前
1	シャキシャキれんこんとツナのきんぴら	でがわしょう 出川小	4	よしだ りくと 吉田 陸人
1	切り干し大根の眞沢山スープ	かしはらしょう 柏原小	6	ほそかわ ゆりの 細川 侑梨乃
2	バリバリポテチサラダ	まつばらしょう 松原小	6	たかの ようへい 高野 洋平
5	じゃがひじき	おのしょう 小野小	1	はせがわ そら 長谷川 空
6	じゃがいもととり肉のケチャップ煮	あしよししょう 味美小	1	おがた たけひろ 緒方 健大
10	大豆のタコミート風	たまがわしょう 玉川小	2	あんどう いっせい 安藤 壱晟
11	高野豆腐のマーボ	ひがしのしょう 東野小	5	のがみね なつき 野ヶ峯 菜月

1月の給食費

口座への入金振替予定日の前日までにお願いします。

【小学校の予定金額】245円×17日＝4,165円【口座振替予定日】平成31年2月28日（木）

