



1月 中学校給食献立表


春日井市教育委員会
学校給食課

今月の献立目標 郷土料理・家庭の味を食べよう


日	曜	献立名		主な材料とその働き			
		園	函	函 体をつくる	函 体の調子を整える	園 体を動かすエネルギーになる	
8	水	ごはん	牛乳	えがおのカレーシチュー	豚肉 豆乳	たまねぎ にんじん マッシュルーム	じゃがいも カレールー
				ごぼうサラダ	まぐろ油漬け	ごぼう きゅうり とうもろこし にんじん	アーモンド 白ごま さとう ごま油
				福神漬け		福神漬け	
9	木	愛知の大根葉ごはん	牛乳	雑煮	かまぼこ 花かつお	はくさい 小松菜 にんじん	もち
				さばのみそ煮	さば みそ		さとう
				キャベツの塩昆布あえ	昆布	キャベツ	
				黒豆	黒大豆		さとう
10	金	ごはん	牛乳	さわにわん	豚肉 かまぼこ	にんじん たけのこ ごぼう ねぎ	じゃがいも でん粉
				厚焼き卵のおろしだれかけりんご	卵	大根	さとう でん粉
				のり佃煮	のり佃煮	りんご	
				豚汁	豆腐 豚肉 みそ	大根 にんじん ねぎ	さといも
14	火	麦ごはん	牛乳	ひじき入りとりそばろ	鶏肉 ひじき	たまねぎ とうもろこし にんじん 枝豆	さとう
				豆乳プリンタルト			豆乳プリンタルト
				中華海鮮うま煮	うずら卵 いか えび ちくわ	たまねぎ キャベツ たけのこ にんじん チンゲンサイ	さとう でん粉
15	水	麦ごはん	牛乳	揚げしゅうまい(3個)	豚肉	たまねぎ	小麦粉 でん粉 米油
				もやしのナムル		もやし	白ごま さとう ごま油
				たまねぎスープ	鶏肉	たまねぎ もやし にんじん とうもろこし エリンギ パセリ	オリーブ油
16	木	サンドイッチ イチバンズパン	牛乳	ハンバーグの照り焼きソース	豚肉	たまねぎ	米油 さとう でん粉
				スライスチーズ	チーズ		
				高野豆腐の卵とじ	卵 鶏肉 高野豆腐	たまねぎ にんじん さやいんげん	じゃがいも さとう
17	金	玄米ごはん	牛乳	ちくわのいそべ揚げ(3個)	ちくわ 青のり	たまねぎ	小麦粉 でん粉 米油
				ほうれん草のごま和え		ほうれん草 もやし	白ごま さとう
				ココアパウダー			ココアパウダー
20	月	愛知のツイストパン	牛乳	クリームコーンシチュー	牛乳 チーズ	たまねぎ とうもろこし にんじん パセリ	じゃがいも ホワイトルー バター
				スペイン風オムレツ	卵 鶏肉	たまねぎ	じゃがいも
				ポイルブロッコリー		ブロッコリー	
				卓上卵なしマヨネーズ			卵なしマヨネーズ
21	火	きしめん	牛乳	きしめん汁	鶏肉 かまぼこ 油揚げ	大根 ねぎ 小松菜 にんじん	でん粉
				大豆とナッツの揚げ物	大豆	枝豆	でん粉 小麦粉 カシューナッツ 米油 さとう
				オレンジ		オレンジ	
22	水	玄米ごはん	牛乳	マーボ豆腐	豆腐 豚肉 みそ	にんじん たけのこ ねぎ しょうが にんにく	さとう でん粉
				パンパンジーサラダ	鶏肉	きゅうり キャベツ にんじん	白ごま さとう ごま油
				干し小魚	干し小魚		
23	木	ごはん	牛乳	肉じゃが	豚肉	たまねぎ こんにゃく にんじん グリンピース	じゃがいも さとう
				いかメンチ	たら いか	キャベツ	パン粉 小麦粉 米油
				みかん		みかん	
学校給食週間				つみれ汁	すけとうだら いわし 鶏肉	はくさい ごぼう にんじん ねぎ	でん粉
24	金	わかめごはん	牛乳	ダイコンと豚肉と厚揚げの煮物	生揚げ 豚肉	しいたけ たまねぎ	さとう でん粉
				ヨーグルト	ヨーグルト		
27	月	あいちの米粉パン	牛乳	じゃがいもスープ	牛乳 鶏肉 生クリーム	たまねぎ にんじん マッシュルーム パセリ	じゃがいも バター
				ツナサラダ	まぐろ油漬け	キャベツ きゅうり とうもろこし にんじん	さとう オリーブ油
				愛知のみかんゼリー		愛知のみかんゼリー	
28	火	麦ごはん	牛乳	五菜三根みそ汁	油揚げ みそ	たまねぎ 大根 キャベツ はくさい にんじん ごぼう ねぎ 小松菜	
				にしんの塩焼き	にしん		米油
				きざみたくあん		たくあん漬け	
29	水	麦ごはん	牛乳	ハッシュドビーフ	牛肉	たまねぎ にんじん マッシュルーム グリンピース にんにく トマト	ハヤシルウ さとう
				切り干し大根とにんじんのペペロンチーノ風炒め	ベーコン	にんじん 切り干し大根 にんにく	じゃがいも オリーブ油
				ミックスマヨネーズ			アーモンド カシューナッツ マカダミアナッツ
30	木	麦ごはん	はっこう乳	煮みそ	うずら卵 生揚げ 豚肉 みそ	大根 にんじん ねぎ こんにゃく	さといも さとう
				五目きんぴら	鶏肉	ごぼう れんこん にんじん さやいんげん	白ごま さとう ごま油
				いよかん		いよかん	

日	曜	献立名		主な材料とその働き			
		園	函	函 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	金	とりめし	牛乳	とりめし	鶏肉 油揚げ 昆布	ごぼう こんにゃく にんじん	米 もち米 さとう
				米粉のコロッケ	豚肉 牛肉	しいたけ	じゃがいも 米粉パン粉 米油
				キャベツのおかか和え	花かつお	たまねぎ	さとう
				ガトーショコラ		キャベツ	米粉のガトーショコラ


- 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)。

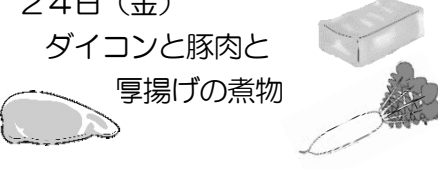
愛知県の郷土料理 21日(火)  **愛知**
きしめん

きしめんは、めん厚さが薄く、幅が広いのが特徴です。現在の愛知県刈谷市で作られたものがきしめんの元祖ともいわれ、今では、名古屋の郷土料理として親しまれています。ムロアジという魚の節を使ってだしをとることが基本で、給食でもムロアジでだしをとって作っています。

愛知県の郷土料理 30日(木)  **愛知**
煮みそ

煮みそは、愛知県に古くから伝わる郷土料理です。家庭ごとに入れる食材は違いますが、大根、にんじん、ねぎなど、季節の野菜を豆みそでじっくり煮込むため、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。




応募献立 24日(金)
ダイコンと豚肉と厚揚げの煮物 


応募者のコメント
 我が家では、昔からずっと作られている、思い出のある料理です。味が染みているとすごくおいしくて、大根がきらいな人でも食べられます。

応募献立 29日(水)
切り干し大根とにんじんのペパロンチーノ風炒め

応募者のコメント
 煮物ではなかなか食べられない切り干し大根やにんじんでも、しっかりとにんにくの効いた洋風にすると、パクパク食べられます。

 **キャベツ**

キャベツは、一年を通して、日本各地で作られています。涼しい気候を好むため、夏場は高原地域、冬場は温暖な愛知県の東三河地域で多く作られます。ビタミンCを多く含むため、風邪を予防したり、疲れをとったりしてくれる働きがあります。



令和元年度 学校給食応募献立の審査結果

令和元年5月に「あったらいいな、こんな給食」と題し、「わか家の自慢料理」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。



実施月	こ ん だ て 名	学 校 名	学 年	名 前
1	切り干し大根とにんじんのペパロンチーノ風炒め	勝川小	2	ながはま 長瀬 あさひ
1	ダイコンと豚肉と厚揚げの煮物	石尾台中	1	まつばら 松原 みどり 翠
2	豚肉とレンコンの甘辛炒め焼き	春日井小	1	ふるや 古谷 はるき 遥来
5	あつあげと小松菜のあんかけ	東野小	5	かわぐち 川口 あかり 明莉
6	キャベツのいため煮	白山小	5	さかきばら かのん 花音
10	サツマイモとササミの甘酢あん	東野小	5	いとう 伊藤 みさき 実咲
11	さつまいもとれんこんの甘酢炒め	高蔵寺中	2	やまの 山野 はるな 遙月



給食費のお知らせ

単価	月	日数	予定金額	納期限(口座振替日)
285円	12月分	15	4,275円	令和2年 1月 31日(金)
	1月分	17	4,845円	令和2年 3月 2日(月)

※口座への入金、納期限(口座振替日)の前日までをお願いします。
 ※給食提供日の4日前(土日等、給食を実施しない日を除く。)までに学校に休みの連絡がない場合は、給食費を請求させていただきます。