



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 郷土料理・家庭の味を食べよう
きょうどりょうり 家庭の味を食べよう
かてい 家庭の味を食べよう
あじ た 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 | 団 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 | ぶた肉 豆乳 | たまねぎ にんじん マッシュルーム にんにく | じゃがいも カレールウ | | |
| | | | | ごぼうサラダ | まぐろ油づけ | 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 | | |
| | | | | ふくじんづけ | | ふくじんづけ | | | |
| 9 | 木 | あいちの だいこんば ごはん | 牛乳 | ぞうに | かまぼこ 花かつお | はくさい こまつな にんじん しいたけ | もち | | |
| | | | | ニギスの青のりフライ | ニギス 青のり | | パン粉 小麦粉 米油 | | |
| | | | | 黒豆 | 黒大豆 | | さとう | | |
| 10 | 金 | ごはん | 牛乳 | さわにわん | ぶた肉 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 | | |
| | | | | あつ焼きたまごの おろしだれかけ | たまご | だいこん | さとう でん粉 | | |
| | | | | りんご のりつくだに | のりつくだに | りんご | | | |
| 14 | 火 | 麦ごはん | 牛乳 | ぶたじる | とうふ ぶた肉 みそ | だいこん にんじん ねぎ | さといも | | |
| | | | | ひじき入りとりそぼろ | とり肉 ひじき | たまねぎ とうもろこし にんじん えだ豆 | さとう | | |
| | | | | いよかん | | いよかん | | | |
| 15 | 水 | 麦ごはん | 牛乳 | ちゅうかかいせんうまに | うずらたまご 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 | | |
| | | | | あげしゅうまい(2こ) | ぶた肉 | 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 | | |
| 16 | 木 | サンド イッチ パンズパン | 牛乳 | たまねぎスープ | とり肉 | 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 | | |
| | | | | ハンバーグの てり焼きソース | ぶた肉 | たまねぎ | 米油 さとう でん粉 | | |
| | | | | スライスチーズ | チーズ | | | | |
| 17 | 金 | げん米 ごはん | 牛乳 | こうやどようふの たまごとじ | たまご とり肉 こうやどようふ | たまねぎ にんじん さやいんげん | じゃがいも さとう | | |
| | | | | ちくわのいそべあげ(2こ) | ちくわ 青のり | | 小麦粉 でん粉 米油 | | |
| | | | | ほうれんそうのごまあえ ココアパウダー | | ほうれんそう もやし | 白ごま さとう ココアパウダー | | |
| 20 | 月 | あいちの 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 ホワイトルウ バター 米油 | | |
| | | | | ハムステーキ ポイルブロッコリー | とり肉 ぶた肉 | ブロッコリー | | | |
| | | | | たくじょう たまごなしマヨネーズ | | | たまごなしマヨネーズ | | |
| 21 | 火 | わかめ ごはん | 牛乳 | つみれじる | すけとうだら いわし とり肉 | たまねぎ はくさい ごぼう にんじん ねぎ しいたけ | でん粉 | | |
| | | | | ダイコンとぶた肉と あつあげのもの | 生あげ ぶた肉 | だいこん わけぎ | さとう でん粉 | | |
| | | | | ヨーグルト | ヨーグルト | | | | |
| 22 | 水 | ごはん | 牛乳 | 肉じゃが | ぶた肉 | 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 | | |
| | | | | いかメンチ | たら いか | キャベツ | パン粉 小麦粉 米油 | | |
| | | | | りんご | | りんご | | | |
| 23 | 木 | げん米 ごはん | 牛乳 | マーボどうふ | とうふ ぶた肉 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 | とり肉 | きゅうり キャベツ にんじん | 白ごま さとう ごま油 | | |
| | | | | ほし小魚 | ほし小魚 | | | | |
| 学校給食週間 | | 24 | 金 | きしめん | 牛乳 | きしめんのしる | とり肉 かまぼこ 油あげ | だいこん ねぎ こまつな にんじん しいたけ | でん粉 |
| 大豆とナッツのあげもの | 大豆 | | | | | えだ豆 | 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 | | | |
| 27 | 月 | あいちの 米粉パン | 牛乳 | じゃがいもスープ | 牛乳 とり肉 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 | まぐろ油づけ | 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 | | |
| | | | | あいちのみかんゼリー | | あいちのみかんゼリー | | | |
| 28 | 火 | 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 グリーンピース にんにく トマト | ハヤシルウ さとう | | |
| | | | | 切りぼしだいこんと にんじんのペペロンチーノ ふういため | ベーコン | にんじん 切りぼしだいこん にんにく | じゃがいも オリーブ油 | | |
| | | | | 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 | | |
| 29 | 水 | 麦ごはん | 牛乳 | 五さい三こんみそしる | 油あげ みそ | たまねぎ だいこん キャベツ はくさい にんじん ごぼう ねぎ こまつな | | | |
| | | | | にしの塩焼き | にしん | | 米油 | | |
| | | | | きざみたくあん | | たくあんづけ | | | |

| 日 | 曜 | 園 所 | | こんだて名 | 主な材料とその働き | | |
|----|---|------|-------|------------|----------------------|-------------------------|-----------------|
| | | | | | 肉 体をつくる | 肉 体の調子を整える | 肉 体を動かすエネルギーになる |
| 30 | 木 | とりめし | 牛乳 | とりめし | とり肉 油あげ こんぶ | ごぼう こんにゃく にんじん しいたけ | 米 もち米 さとう |
| | | | | 米粉のコロッケ | ぶた肉 牛肉 | たまねぎ | じゃがいも 米粉パン粉 米油 |
| | | | | キャベツのおかかあえ | 花かつお | キャベツ | さとう |
| | | | | ガトーショコラ | | | 米粉のガトーショコラ |
| 31 | 金 | 麦ごはん | はっこう乳 | にみそ | うずらたまご 生あげ ぶた肉 みそ | だいこん にんじん ねぎ こんにゃく | さといも さとう |
| | | | | 五目きんぴら | とり肉 | 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 | |

- 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・フライ缶のおかずに、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)。

24日(金) **あいち**
きしめん

愛知県の郷土料理

きしめんは、めん(めん)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ものがきしめんの元祖ともいわれており、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。

31日(金) **あいち**
煮みそ

愛知県の郷土料理

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、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。

21日(火) **あいち**
ダイコンと豚肉と厚揚げの煮物

愛知県の郷土料理

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、大根がきれいな人でも食べられます。

28日(火) **あいち**
切り干し大根とにんじんのペペロンチーノ風炒め

愛知県の郷土料理

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、かぜを予防したり、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。

| 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ペロンチーノ風炒め | かちがわしょう 勝川小 | 2 | ながせ 長瀬 あさひ |
| 1 | ダイコンと豚肉と厚揚げの煮物 | いしおだいちょう 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 | かすがいしょう 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 | ひがしのしょう 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 | はくさんしょう 白山小 | 5 | さかきばら 原 花音 |
| 10 | サツマイモとササミの甘酢あん | ひがしのしょう 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 | こうそうじちゅう 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) |
|------|------|----|--------|----------------|
| 245円 | 12月分 | 15 | 3,675円 | 令和2年 1月 31日(金) |
| | 1月分 | 17 | 4,165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。