



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 郷土料理・家庭の味を食べよう かてい あじ た

日	曜	こんだて名		主な材料とその働き			
		園	浜	団	園	園	
8	金	ごはん	牛乳	えがおのカレーシチュー コールスローサラダ りんご	ぶた肉 豆乳 まぐろ油づけ	たまねぎ にんじん マッシュルーム にんにく キャベツ きゅうり とうもろこし りんご	じゃがいも カレールウ さとう サラダ油
12	火	ごはん	牛乳	ぞうに あじのフリッター(2こ) くろまめ	かまぼこ 花かつお あじ オキアミ 黒豆	はくさい こまつな にんじん しいたけ	もち 小麦粉 大豆油 米油
13	水	ごはん	牛乳	たまごとし ブロッコリーサラダ みかん	たまご かまぼこ どり肉 まぐろ油づけ	たまねぎ にんじん さやいんげん しいたけ ブロッコリー キャベツ きゅうり みかん	じゃがいも さとう さとう サラダ油
14	木	むぎごはん	牛乳	マーボどうふ チンゲンサイのちゅうかに いよかん	どうふ ぶた肉 豆みそ チキンハム かまぼこ	にんじん たけのこ ねぎ しょうが にんにく チンゲンサイ ぶなしめじ もやし たまねぎ にんじん	さとう ごま油 でん粉 でん粉 米油
15	金	あいちのこめこパン	はっこう乳	だいずとチキンのトマトに キャベツいりメンチカツ	大豆 どり肉 ぶた肉	たまねぎ にんじん トマト とうもろこし セロリ にんにく キャベツ	じゃがいも さとう パン粉 米油
18	月	わかめごはん	牛乳	とうにゅうみそスープ あつやきたまごの おろしだれかけ おさつスティック	とり肉 豆乳 合わせみそ たまご	たまねぎ にんじん ほうれんそう だいこん	じゃがいも さとう でん粉 おさつスティック
19	火	ごはん	牛乳	だいこんと ぶたにくのもの おひたし ぶどうゼリー	ぶた肉 生あげ こんぶ かまぼこ しらすばし	だいこん にんじん もやし ほうれんそう キャベツ にんじん	さいとも さとう 白ごま さとう ぶどうゼリー
20	水	むぎごはん	牛乳	どうふとキャベツのスープ つみれだんごの あまずあんかけ オレンジ	どうふ ぶた肉 すけどうだら いわし	キャベツ にんじん にんにく たまねぎ たけのこ とうもろこし 赤パプリカ しょうが オレンジ	ごま油 でん粉 米油 さとう でん粉
21	木	むぎごはん	牛乳	にくじゃが きりぼしだいこんと ツナのサラダ ココア牛乳のもと しろいんげんと コーンのポタージュ フィッシュポーション こぶくろたまごなし タルタルソース	ぶた肉 まぐろ油づけ	たまねぎ こんにやく にんじん グリーンピース きゅうり とうもろこし にんじん 切りぼしだいこん	じゃがいも さとう 白ごま さとう ごま油 ココア牛乳のもと 白いんげん豆 ホワイトルウ バター パン粉 小麦粉 米油 たまごなしタルタルソース
学校給食週間							
25	月	ごはん	牛乳	さわにわん にじますのかんろに なっとう	ぶた肉 かまぼこ にじます なっとう	ごぼう にんじん たけのこ こまつな	ながいも でん粉 さとう
26	火	なごやコーチンめし	牛乳	なごやコーチンめし こえびとれんこんのあげもの こめこメープルマフィン	名古屋コーチン 油あげ こんぶ えび	ごぼう にんじん こんにやく えだ豆 しいたけ れんこん	米 もち米 さとう でん粉 米油 米粉メープルマフィン
27	水	むぎごはん	牛乳	ハッシュドビーフ コロコロポテトサラダ あいちのみかんゼリー	牛肉 ポークウインナー	たまねぎ にんじん グリンピース にんにく トマト たまねぎ とうもろこし にんじん 愛知のみかんゼリー	ハヤシルウ さとう じゃがいも オリーブ油 さとう
28	木	あいちのだいこんばごはん	牛乳	にみそ なまあげのたれかけ しらぬい	うずらたまご いか ぶた肉 豆みそ こんぶ 生あげ どり肉	だいこん こんにやく ねぎ たまねぎ しょうが しらぬい	さいとも さとう さとう でん粉
29	金	きしめん	牛乳	ごもくしめん かきあげ ほしこぎかな	とり肉 かまぼこ 油あげ ほし小魚	だいこん ねぎ こまつな にんじん しいたけ たまねぎ とうもろこし にんじん ごぼう	でん粉 小麦粉 米油

「学校給食週間」の「主な材料とその働き」で、使用している食材のうち、愛知県産の食材を太字で表記しています。

- 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)。

ちょうりじょう
調理場クイズ

Q. 釜をませる時に使う道具は何という名前でしょうか?

① おたま ② スパテラ ③ トング

※こたえは、うら面の食育だよりにてのっています。

あいちけん きょうどりょうり
愛知県の郷土料理

28日(木)



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。昔、寒い日には、1つの鍋を家族で囲み、煮みそを食べて、寒さをしのいだそうです。



あいちけん とくさんひん つか りょうり
愛知県の特産品を使った料理



25日(月) にじますのかんろ煮

にじますは、川魚で設楽町の特産品です。甘い味付けで、じっくり煮込まれ、やわらかく風味豊かに仕上げました。頭も骨も丸ごと食べられます。新型コロナウイルスの影響で大変な思いをしている水産業者を応援するために、愛知県からいただいたものです。

あいちけん きょうどりょうり
愛知県の郷土料理

29日(金)



きしめん

昔、平たいうどんの上に「きじ」という鳥の肉をのせて食べたことから、「きじが入っためん」が変化して「きしめん」と呼ばれるようになったと言われています。尾張地方は、木曾川の水と温暖な気候にめぐまれ、めん処として有名です。



こんげつ しょうかい
今月のこんだて紹介

20日(水)

つみれ団子の甘酢あんかけ
愛知県産のいわしのすりみが入ったつみれ団子を揚げて、たまねぎ、たけのこ、とうもろこし、パプリカなどの野菜といっしょに甘酢でからめました。



おうぼこんだて
応募献立

14日(木)

チンゲンサイの中華煮



応募者のコメント

野菜がたくさんとれて、ごはんにかけてもおいしいです。ハムやにんじんを入れて、いろいろをきれいにしました。

おうぼこんだて
応募献立

18日(月)

豆乳みそスープ



応募者のコメント

豆乳を使ったスープで、隠し味にみそを入れました。洋風にも和風にも合うスープです。



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。涼しい気候をこの好むため、夏場は群馬県の高原地域、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。

1月24日から30日は
全国学校給食週間

令和2年度 学校給食 応募献立の審査結果



令和2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、10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。



実施月	こんだて名	学校名	学年	名前
1	豆乳みそスープ	勝川小	6	小川 翔大
1	チンゲンサイの中華煮	大手小	6	日下部 来実
2	チーズとヒジキのサラダ	西山小	5	加藤 結衣
3	九州の郷土料理だご汁	まつばらちゅう 松原中	1	鈴木 沙英
5	韓国風わかめスープ	とりいまつしょう 鳥居松小	6	高垣 迅
5	ひじきとベーコンの洋風煮物	たかくらしょう 高座小	5	三好 麻緒
6	白みそでホイコーロー	まつばらちゅう 松原中	1	野ヶ峯 菜月
9	赤みそ風味の牛丼の具	ふじしょう 不二小	4	柴田 恋
10	れんこんととりにくのあまずあえ	春日井しょう 春日井小	2	古谷 遥来
11	レンコンのドライカレー	まつばらしょう 松原小	1	兒島 百香

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	16	3,920円	令和3年2月1日(月)
	1月分	15	3,675円	令和3年3月1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。