



平成26年 1月の学校給食献立予定表

附属小学校



日付 献立 たんぱく 脂質	献立名	使用材料			
		血や肉・骨になる	熱や力になる	体の調子を整える	その他
10 (金)	コッペパン 白菜のクリームシチュー さつま芋のシナモンシュガー	鶏肉 えび 牛乳 生クリーム	コッペパン (脱脂粉乳入) 油 小麦粉 でん粉 バター じゃが芋 さつま芋 油 グラニュー糖 砂糖	白菜 にんじん 玉葱 クリームコーン クリンピース	オールのスパイス コンソメ ベイリーフ 白ワイン 鶏ガラスープ 塩 こしょう シナモン
651k 23.2g 19.7g					
14 (火)	牛肉丼 雑煮(手作り豆腐団子入り) みかん	牛肉 豆腐 鶏肉 油揚げ 鰹節 昆布 牛乳	米 強化米 油 砂糖 白玉粉 でん粉	玉葱 にんじん 糸こんにゃく 葱 大根 にんじん 干し椎茸 小松菜 葱	醤油 みりん 酒 醤油 塩 酒
665k 28.5g 19.6g					
15 (水)	セルフシーチキンサンド ナッツ入りグリーンポテト コーンスープ みかん	シーチキン 鶏卵 牛乳	食パン 油 (脱脂粉乳入) じゃが芋 バター アーモンド でん粉	キャベツ きゅうり にんじん パセリ パセリ クリームコーン ホールコーン 玉葱	トウバンジャン こしょう 塩 酢 塩 こしょう 鶏ガラスープ 醤油 コンソメ 塩 こしょう
570k 22.5g 21.1g					
16 (木)	ごはん さばのたつた揚げ チンゲン菜のごま和え じゃが芋とわかめのみそ汁	さば わかめ 油揚げ 茶子し みそ 牛乳	米 強化米 でん粉 小麦粉 油 ごま じゃが芋	しょうが チンゲン菜 もやし 玉葱	醤油 酒 塩 醤油
635k 26.9g 20.2g					
17 (金)	小型ミルクパン けんちんうどん 切り干し大根とひじきのサラダ	鶏肉 油揚げ 焼き蒟蒻 鰹節 ひじき 牛乳	ミルクパン (乳製品入) うどん 油 砂糖 油	大根 にんじん 干し椎茸 チンゲン菜 切り干し大根 きゅうり にんじん	醤油 酒 塩 みりん 醤油 りんご酢 酢 塩 オールのスパイス
589k 23.0g 21.2g					
20 (月)	カレーライス 鶏神油 大根入り海藻サラダ	豚肉 わかめ 牛乳	米 強化米 油 バター じゃが芋 ごま 油	にんじん 玉葱 セロリー にんにく 鶏神油 大根 にんじん キャベツ	カレーウスターソース コンソメ 塩 醤油 フルーツチャップネ こしょう 赤ワイン
618k 18.0g 20.0g					
21 (火)	菜入りごはん さばのみそ煮 小松菜と油揚げの搾汁	さば みそ 油揚げ 鰹節 牛乳	米 強化米 麦 砂糖 でん粉	生薬 えのき茸 小松菜	醤油 酒 醤油 塩
576k 27.5g 18.0g					
22 (水)	小型コッペパン ミートスパゲティ チンゲン菜入りコーンスープ	合挽肉 粉チーズ 豚肉 牛乳 発酵乳	コッペパン (脱脂粉乳入) スパゲティ 砂糖 油 バター オリーブオイル 小麦粉 油 バター でん粉	にんにく セロリー 玉葱 にんじん マッシュルーム チンゲン菜 クリームコーン 玉葱 ホールコーン	塩 トマトピューレー ウスターソース トマトケチャップ ナツメグ こしょう 鶏ガラスープ 塩 こしょう コンソメ
653k 24.4g 16.2g					
23 (木)	ごはん お好み揚げ リーフレタス 沢煮 筍	豚肉 鶏卵 チーズ 青のり 鶏肉 厚揚げ 昆布 鰹節 牛乳	米 強化米 小麦粉 油 でん粉	キャベツ 葱 刻みしょうが漬 リーフレタス ごぼう にんじん 筍 えのき茸 みつ菜	お好みソース 酒 醤油 塩
629k 25.3g 20.1g					



平成26年 1月の学校給食献立予定表

附属小学校



日付 献立名	使用材料			
	血や肉・骨になる	熱や力になる	体の調子を整える	その他
24 (金) コッペパン		コッペパン (脱脂粉乳入)		
636k 24.8g 21.9g ポークビーンズ	豚肉 大豆 粉チーズ	油 ジャガイモ マカロニ 砂糖	セロリー 玉葱 にんじん ホールコーン トマト缶詰 グリンピース	赤ワイン ベイリーフ コンソメ 塩 醤油
チーズ入り野菜サラダ	チーズ 牛乳	油	キャベツ レモン にんじん 大根	トマトケチャップ ウスターソース こしょう 塩 こしょう 酢 オールスパイス
27 (月) ごはん 里芋と厚揚げの含め煮	鶏肉 厚揚げ 鰹節	米 強化米 油 里芋 砂糖	こんにゃく にんじん 大根 グリンピース	醤油 酒 みりん
621k 25.7g 18.9g わかめと白菜のみそ汁	わかめ 豆腐 油 揚げ 鰹節 みそ 煮干し 牛乳		大根 白菜 にんじん 葱	
28 (火) ごはん れんこんのきんぴら煮	鶏肉	米 強化米 油 ごま油 砂糖	れんこん 系こんにゃく にんじん ホールコーン	醤油 みりん 酒
585k 23.7g 16.0g お箱汁	鮭 油揚げ みそ 煮干し 牛乳	ごま油 里芋 酒粕	こんにゃく 大根 にんじん 葱 ごぼう	
29 (水) コッペパン		コッペパン (脱脂粉乳入)		
583k 27.6g 20.9g ツナのカップ焼き	シーチキン 鶏卵	じゃが芋 パター 油 マヨネーズ	玉葱 ホールコーン パセリ 赤ピーマン	塩 こしょう
ほうれん草と白菜のごま和え		ごま油	ほうれん草 白菜	塩 醤油
きのこスープ	豚肉	油 でん粉	玉葱 しめじ えのき茸 にんじん パセリ	鶏ガラスープ 塩 コンソメ 醤油 こしょう
30 (木) ピビンバ(麦飯)	豚挽肉 鰹節	米 強化米 小麦 ごま油 砂糖	にんにく 葱 ほうれん草 もやし にんじん ぜんまい	醤油 塩 みりん トウバンジャン
624k 23.0g 18.5g 中華風野菜スープ	豚肉	ごま油 ごま油 でん粉	筍 しめじ にんじん 小松菜	塩 鶏ガラスープ 醤油 こしょう 中華スープの素
牛乳 バナナ	牛乳		バナナ	
31 (金) コッペパン		コッペパン (脱脂粉乳入)		
633k 21.2g 25.3g カレーシチュー	豚肉 えび 牛乳 生クリーム	油 ジャガイモ バター	セロリー にんじん 玉葱 グリンピース	ベイリーフ 白ワイン 塩 こしょう 鶏ガラスープ ヘルルウ
わかめとコーンのサラダ	わかめ	油 砂糖	キャベツ きゅうり にんじん ホールコーン	塩 酢 こしょう
牛乳	牛乳			

今月の  
季節の食材・  
地場産物

- 鯛 ほうれん草 小松菜 れんこん ねぎ 白菜 大根
- みかん いよかん レモン

1/24~1/30 は全国学校給食週間

学校給食は明治22年にお弁当を持ってこれない子どもたちのためにおにぎりや塩鮭、菜の漬物を出し始めた事が始まりだと言われています。  
しかし戦争によって中止となってしまいました。戦後は、食糧不足で苦しむ子どもたちのためにララ(アメリカの民間団体)から援助を受けて昭和21年12月24日に戦後初めての給食が試験的に実施されました。  
その後、この記念すべき日と感謝の気持ちを忘れないために冬休みに重ならない1ヶ月後の、1月24日から30日が「全国学校給食週間」になりました。