2021年



## 1月 よていこんだてひょう



成田市美郷台小共同調理場(小学校)

									成田市美郷台小共同調理場(小学校)			
	曜日		こんだてめい		おもなざいりょうとはたら						栄養価	
		牛乳			体をつくるもと		体のちょうしをととのえるもと		エネルギーのもと		Iネルギー(kcal)	
			しゅしょく	ふくしょく	たんぱく質	<sub>むきしつ</sub> 無機質	ŀ	<b>ビタミン</b>	たんすいかぶつ 炭水化物	いい 脂質	たんぱく質(g) 脂質(g) 食塩相当量(g)	
8	金	0	ごはん	ポークカレー ハートプレーンオムレツ サラダ	ぶたにく たまご	ぎゅうにゅう	にんじん	しょうが きゃべつ たまねぎ きゅうり セロリ	こめ じゃがいも	あぶら	629 18.6 18.3 2.4	
12	火	0	ごもくごはん	とうふハンバーグ きりぼしだいこんのサラダ かきたまじる	とりにく あぶらあげ とうふ ツナ たまご	ぎゅうにゅう	にんじん	しょうが ししいたけ きりぼしだいこん キャベツ たまねぎ しめじ ながねぎ	こめ もちごめ さとう きびざとう でんぷん	ごま あぶら	685 27.5 23.8 3.4	
13	水	0	むぎごはん	さんまのつつに すましじる ツナとやさいのごまあえ	さんま とりにく あられはんぺん あぶらあげ ツナ	ぎゅうにゅう	にんじん こまつな	ながねぎ しょうが はくさい キャベツ	こめ おおむぎ きびざとう	ごま	680 26.4 25.4 3.0	
14	木	0	キムチチャーハン	かにたまあまずあんかけ チンゲンサイとコーンのソテー ちゅうかスープ ひとくちりんごゼリー	ぶたにく かに たまご とりにく	ぎゅうにゅう	にんじん チンゲンサイ	ながねぎ にんにく はくさい もやし エリンギ しいたけ コーン	こめ きびざとう でんぷん	あぶら ごまあぶら	663 29.4 17.7 3.4	
15	金	0	テーブルロール	ミートローフ コンソメスープ ブロッコリーとコーンのサラダ	ぶたにく とりにく たまご とうにゅう	ぎゅうにゅう	にんじん ピーマン ブロッコリー	たまねぎ キャベツ コーン	こむぎこ ソフトパンこ きびざとう じゃがいも さとう	あぶら	604 30.1 21.8 2.2	
18	月	0	こぎつねごはん	ししゃもいそベフライ いもに ぽんかん	とりにく あぶらあげ ししゃも ぎゅうにく	ぎゅうにゅう	にんじん	えだまめ ぽんかん	こめ おおむぎ さとう こんにゃく さといも きびざとう	あぶら	693 25.0 22.0 2.3	
19	火	0	コッペパン	ミートボールシチュー れんこんサラダ かたぬきチーズ いちごジャム	とりにく たまご	ぎゅうにゅう ひじき チーズ	にんじんトマト	ながねぎ たまねぎ マッシュルーム れんこん きゅうり	ジャム じゃがいも こむぎこ	バター あぶら	617 23.8 26.3 2.5	
20	水	0	むぎごはん (のりのつくだに)	めばるさいきょうづけ とんじる ほうれんそうのわふう サラダ	めばる ぶたにく とうふ みそ	ぎゅうにゅう きざみのり のり	にんじん ほうれんそう	だいこん ごぼう ながねぎ えのきた け	こめ おおむぎ さといも さとう	あぶら	602 27.3 16.0 2.1	
21	木	0	ごはん	ハンバーグおろしソース ツナとやさいのごまあえ すいとんじる	とりにく ぶたにく とうふ あぶらあげ みそ	ぎゅうにゅう	こまつなにんじん	だいこん キャベツ ながねぎ ごぼう はくさい	こめ こめこ きびざとう でんぷん こむぎこ	ごま	657 23.2 18.8 2.0	
22	金	0	ごはん (ふりかけ)	さけのちゃんちゃんやき こんにゃくサラダ とうふとわかめのみそしる	さけ みそ とりにく あぶらあげ	ぎゅうにゅう わかめ	にんじん	しめじ たまねぎ だいこん ごぼう ながねぎ きゅうり キャベツ	こめ こむぎこ	バター あぶら	629 26.3 21.6 2.3	
1/2	4~1,	/30は	学校給食週間です	。 おうちの人にもどんなきゅうしょくをた				+			632	
25	月	0	ごはん	さわらのしおこうじやき スタミナなっとうあえ だまこじる ちょうりスタッフ おササめたニュ	さけ なっとう とりにく		にんじん にら こまつな	キャベツ もやし ささがきごぼう ながねぎ	こめ しおこうじ	あぶら	25.5 15.4 1.5	
26	火	0	ソフトめん	もちいなり みそにこみうどんのつ <del>ゆ</del> いちご②	ぶたにく なると あぶらあげ みそ はっちょうみそ	ぎゅうにゅう	にんじん	はくさい だいこん ほししいたけ ながねぎ いちご	ソフトめん もち きびざとう	あぶら	616 24.1 14.3 2.6	
27	水	0	ひじきごはん	いわしあげだまフライ ごまいりキャベツサラダ ゆばのすまし汁	とりにく あぶらあげ ゆば とうふ	ひじき ぎゅうにゅう	にんじん ブロッコリー こまつな	ごぼう コーン しいたけ	こめきびざとう	ごま あぶら	585 22.8 19.4 2.5	
28	木	0	サフラン はつがまい いりライス	ハッシュドビーフ コールスローサラダ はるか	ぎゅうにく	ぎゅうにゅう	にんじん とまと	たまねぎ しめじ マッシュルーム キャベツ きゅうり コーン はるか	こめ はつがまい じゃがいも こむぎこ きびざとう	バターー なまクリーム あぶら	692 20.1 22.2 2.0	
29	金	0	ひつまぶしごはん	うなりくんあつやきたまご すのもの ぐだくさんかすじる	うなぎ たまご あぶらあげ みそ	ぎゅうにゅう わかめ	にんじん	キャベツ きゅうり だいこん ごぼう ながねぎ ほししいたけ	こめ きびざとう さといも	ごま	690 24.7 21.5 3.2	
★献立は食材購入の都合により、変更となる場合があります。											月平均	
新しい年を迎えました。みなさんはどんな冬休みをすごしていましたか? さて、1月24日から1月30日までは、全国学校給食週間です。いつも食べて いる整治に含まなして、緑色の発剤について発えていました。									645 25.0 20.3			

いる給食に首を向けて、給食の役割について考えてみましょう。



食塩相当量: 2.0g以下 2.5

## **今月は全国学校給食週間があります**

全国学校給食週間は、学校給食の意義や役割などについて多くの方に知ってもらい、学校給食の完美と発展を図ることを目的として定められました。日本の学校給食の起源は、開治22年に貧苗 児を対象に昼食を無償で提供したものであるといわれています。 献立は、おにぎり、塩さけ、菜の漬物だったそうです。 現在の学 校給食は、栄養バランスがとれた豊かな献立で、子どもたちの健康や成長を支えています。また、地域の地場産物や食文化なども学ぶことができます。懲謝をしながら食べましょう。

開治22年の献立





おにぎり、塩さけ、 <sup>な</sup> 菜の漬物

