

令和2年度 1月分学校給食献立予定表

Aコース

※ 食物アレルギーのある方は、「詳細献立表」を併せてご確認ください ※

富士宮市立学校給食センター
TEL: 0544-59-2131



給食配膳例、食缶番号を必ず確認してから配膳しましょう。

日曜日	食缶番号	こんだてめい	はたらき						ちょうみりょう・そのた	エネルギー たんぱくしつ しき しょくえん	みなさんへの ひとこと			
			おもに体をつくる もとになる食品		おもに体の調子を整える もとになる食品		おもにエネルギーの もとになる食品							
			たんぱくしつ	むきしつ	カルテン	ビタミンC 食物せんい	たんすいかぶつ	ししつ						
(金)	-	ぎゅうにゅう		★ぎゅうにゅう						616 kcal 19.2 g 16.0 g 2.2 g	コロッケにはソースをつけていません。浜松産のさつまいもの甘みを味わいましょう。			
	-	わかめごはん					☆わかめごはん							
	(2)	けんないさんさつまいもコロッケ					☆さつまいもコロッケ	だいすあぶら						
	(3)	キャベツのじやこあえ	かつおぶし	☆ちりめんぼし	★こまつな ★にんじん	★キャベツ			しお しょうゆ					
	(1)	だいこんととうふのみそしる	☆とうふ、みそ あぶらあげ		★はねぎ	★だいこん えのきだけ	旬の食材 大根		いりこ					
(火)	-	ぎゅうにゅう		★ぎゅうにゅう						612 kcal 28.0 g 17.7 g 2.3 g	中華丼は、肉も野菜もバランスよくとれる丼料理です。野菜たっぷりの中華丼をつくり飯にかけて食べましょう。			
	-	ごはん					☆ごはん							
	(1)	ちゅうかどんのぐ	☆ぶたにく いか うずらたまご		★にんじん ☆チンゲンサイ	★はくさい たけのこ ★ねぶかねぎ きくらげ しうが にんにく	さとう でんぶん	こめあぶら こまあぶら	しお こしょう ケイントン さけ オイスター・ソース					
	(3)	もやしのちゅうかあえ	ハム		旬の食材 ほんかん	☆もやし きゅうり	さとう	こまあぶら	しお しょうゆ す					
	(2)	ぽんかん				ぽんかん								
(水)	-	ぎゅうにゅう		★ぎゅうにゅう						559 kcal 31.3 g 18.9 g 2.7 g	鶏肉は、朝から給食センターで味付けしてオーブンで焼きました。バジルという香草を使っています。			
	-	こくとうパン					こくとうパン							
	(2)	とりにくのこうそうやき	とりにく			にんにく バジル		オリーブオイル	しろワイン しお こしょう					
	(3)	コーンポテト	ベーコン			コーン	じゃがいも	こめあぶら	しお こしょう					
	(1)	やさいスープ	☆ぶたにく		★にんじん	セロリ たまねぎ ★キャベツ			こんごうけずりぶし しろワイン ブイヨン しお こしょう					
(木)	-	ぎゅうにゅう		★ぎゅうにゅう						631 kcal 23.5 g 17.7 g 2.5 g	給食のカレーは大きな釜でつくり作るので、いろいろな食材のうまみが出ておいしくなります。			
	-	ごはん					☆ごはん							
	(1)	ビーフカレー	ぎゅうにく	だっしゅんにく	★にんじん トマト	たまねぎ しうが にんにく	じゃがいも カレールウ	こめあぶら	しお こしょう カレーご あかワイン ちゅうのラソース チャツネ					
	(3)	かいそうサラダ		かいそう		★キャベツ きゅうり コーン			しお ノンオイルおじそドレッシング					
	-	ぎゅうにゅう	骨に注意しましょう。	★ぎゅうにゅう										
(金)	-	ごはん					☆ごはん			620 kcal 29.0 g 21.8 g 2.5 g	たらは冬が旬の魚です。たんぱく質が多く、筋肉のもとにあります。			
	(2)	たらのみそチーズマヨネーズやき	たら みそ	チーズ		たまねぎ えのきだけ		マヨネーズ	しょうゆ					
	(3)	こんにゃくのいりに	☆ぶたにく	ひじき	★にんじん さやいんげん	こんにゃく	さとう	こめあぶら こまあぶら ごま	しょうゆ みりん					
	(1)	かきたまじる	とうふ ★たまご	わかめ	ほうれんそう ★にんじん	しいたけ	でんぶん		こんごうけずりぶし しょうゆ だしこんぶ さけ しお					
	-	ぎゅうにゅう		★ぎゅうにゅう		旬の食材 ほうれん草								
(月)	-	パン					パン			606 kcal 29.9 g 18.3 g 2.6 g	寒い冬は冷たい牛乳が飲みにくいという声があります。そんな時は、少しすつゆつくり飲んでみましょう。			
	(1)	ポークピーンズ	☆ぶたにく だいす		★にんじん トマト	セロリ たまねぎ ☆マッシュルーム グリンピース	さとう	こめあぶら	しお こしょう あかワイン ウスター・ソース ケチャップ					
	(3)	フレンチサラダ			あかビーマン	★キャベツ きゅうり		フレンチ ドレッシング	しお					
	-	ミルメーク					ミルメーク							
	-	ぎゅうにゅう		★ぎゅうにゅう					毎月19日は 食卓の日					
(火)	-	むぎごはん					☆むぎごはん			626 kcal 23.5 g 17.4 g 1.8 g	のつべい汁は、片栗粉でとろみをつけるのが特徴です。体を温める根菜がたっぷり入っています。			
	(2)	さけメンチカツ	さけメンチカツ		旬の食材 根深ねぎ	★キャベツ	だいすあぶら		食卓の日					
	(3)	ゆでキャベツ				★だいこん しいたけ ごぼう こんにゃく ★ねぶかねぎ								
	(1)	のっぺいじる	とりにく あぶらあげ		★にんじん	★さといも でんぶん	こんごうけずりぶし さけ しお しょうゆ みりん							
	-	ちゅうのうソース				旬の食材 里芋			ちゅうのうソース					
(水)	-	ぎゅうにゅう		★ぎゅうにゅう						609 kcal 21.9 g 18.2 g 2.2 g	てりやきソースはセンターで手作りしました。甘辛い味がご飯とよく合います。			
	-	ごはん					☆ごはん							
	(2)	ハンバーグてりやきソース	ハンバーグ				さとう でんぶん		しょうゆ みりん さけ					
	(3)	そくせきづけ				★キャベツ きゅうり たくあん	ごま		しお					
	(1)	じゃがいものみそしる	あぶらあげ みそ		★はねぎ	たまねぎ しめじ	じゃがいも		いりこ					
(木)	-	ぎゅうにゅう		★ぎゅうにゅう						639 kcal 26.2 g 23.6 g 2.1 g	旬の白菜にはビタミンCがたくさん含まれています。風邪予防にぴったりの野菜です。			
	-	パン					パン							
	(1)	はくさいのクリームに	ベーコン とりにく	★ぎゅうにゅう	★にんじん	★はくさい たまねぎ しめじ	じゃがいも こむぎ	こめあぶら なまクリーム バター	しお こしょう しろワイン ブイヨン					
	(3)	ワインナーとコーンのソテー	ワインナー		えだまめ	コーン	こめあぶら		しお こしょう しょうゆ					
	(2)	りんご				旬の食材 りんご								

☆マークはしづおかげんないさん、★マークはふじのみやさんのしょくざいをしようするよていです。

令和2年度 1月分学校給食献立予定表

Aコース

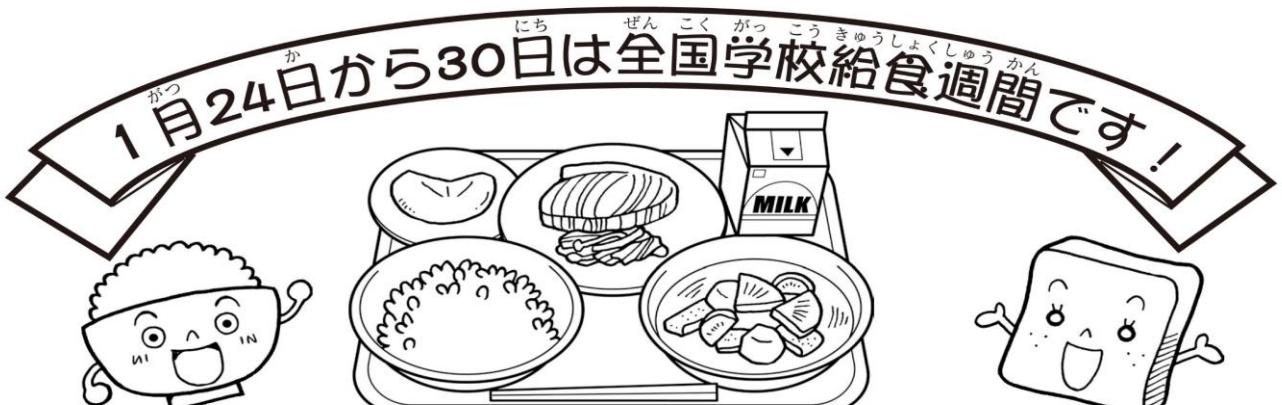
※ 食物アレルギーのある方は、「詳細献立表」を併せてご確認ください ※

富士宮市立学校給食センター
TEL: 0544-59-2131



給食配膳例、食缶番号を必ず確認してから配膳しましょう。

日曜日	食缶番号	こんだてめい	はたらき						ちようみりょう・そのた	エネルギーたんぱくしつしょくえん	みなさんへのひとこと			
			おもに体をつくるもとになる食品		おもに体の調子を整えるもとになる食品		おもにエネルギーのもとになる食品							
			たんぱくしつ	むきしつ	カルテン	ビタミンC 食物せんい	たんすいかぶつ	ししつ						
22 (金)	-	ぎゅうにゅう		★ぎゅうにゅう						620 kcal 24.5 g 19.0 g 2.1 g	鶏肉や切り干し大根は歯ごたえのある食材です。よくかんで食べましょう。			
	-	ごはん					☆ごはん							
	②	とりにくのからあげ(2c)	とりにく			しょうが にんにく	でんぶん	だいずあぶら	しょうゆ さけ					
	③	きりぼしだいこんのわふうサラダ		★にんじん	きりぼしだいこん きゅうり		わふう ドレッシング		しお					
25 (月)	①	とうふとたまねぎのみそしる	とうふ みそ			たまねぎ しめじ ★ねぶかねぎ	根深ねぎ		いりこ	635 kcal 26.8 g 15.4 g 2.1 g	富士宮産の食材をたくさん使った給食です。地元の恵みに感謝し、よく味わっていただきましょう。			
	-	ぎゅうにゅう		★ぎゅうにゅう										
	-	ごはん(うみやーこめ)					☆ごはん							
	②	あつやきたまご	★あつやきたまご			★こまつな	★キャベツ		しお しょうゆ					
26 (火)	③	キャベツのおかかあえ	かつおぶし	旬の食材 小松菜	さやいんげん にんじん	たまねぎ しょうが	★さといも でんぶん	さとう	こんごうけずりぶし さけ みりん しょうゆ	663 kcal 36.1 g 16.8 g 2.9 g	みそラーメンスープには野菜がたくさん入っています。麺といっしょにしっかり食べましょう。			
	①	さといものそぼろに	とりにく あげボール											
	-	ぎゅうにゅう		★ぎゅうにゅう										
	-	ちゅうかめん					ちゅうかめん	旬の食材 里芋						
27 (水)	①	みそラーメンスープ	☆ぶたにく なると みそ うずらたまご	旬の食材 根深ねぎ	★キャベツ ☆もやし コーン ★ねぶかねぎ しょうが にんにく		さとう	さけ がらスープ みりん しお こしょう		613 kcal 32.5 g 14.5 g 2.4 g	富士宮市の夫婦都市である近江八幡市の郷土料理を取り入れました。「かしわ」とは、鶏肉のことです。			
	②	ポークパオズ(2c)	ポークパオズ											
	③	オレンジ				オレンジ								
	-	ぎゅうにゅう		★ぎゅうにゅう										
28 (木)	-	ごはん					☆ごはん			610 kcal 27.4 g 14.8 g 3.8 g	黒はんぺんは、駿河湾でよくとれるサバやイワシ、アジなどをつかった加工品として作られ、食べられるようになりました。			
	①	かしわのじゅんじゅん	とりにく やきどうふ	旬の食材 小松菜	★にんじん	たまねぎ しらたき ごぼう えのきたけ いたけ ★ねぶかねぎ	さとう	こめあぶら	さけ しょうゆ					
	②	マスのしおやき	しおマス											
	③	こまつなしおこんぶあえ	こんぶ	★こまつな	★キャベツ			ごま	しお					
29 (金)	-	ぎゅうにゅう		★ぎゅうにゅう						626 kcal 30.3 g 22.5 g 2.0 g	昔の給食は、今とは違いほとんど毎日パンが出ていました。カレーもパンに合うように、シチューのようにして出していたそうです。			
	-	なめし				1, 2年生: 1まい 3年生以上: 2まい	☆なめし		ふるさと給食の日					
	②	くろはんぺんのしょうがやき	★くろはんぺん			しょうが			しょうゆ みりん					
	③	はくさいのごまびたし	かつおぶし		★こまつな	★はくさい	旬の食材 白菜	ごま	しお しょうゆ					
29 (金)	①	とうにゅういりこんさいのみそしる	☆ぶたにく みそ ☆とうふ とうにゅう		★にんじん ★ねねぎ	★だいこん ごぼう れんこん たまねぎ			いりこ					
	-	ぎゅうにゅう		★ぎゅうにゅう										
	-	パン(げんりょう)					パン							
	①	カレーこいりシチュー	とりにく	★ぎゅうにゅう	★にんじん	たまねぎ しめじ コーン グリンピース	じゃがいも ごむぎこ	こめあぶら	しお こしょう ブイヨン カレー					
29 (金)	③	いかのたつたあげ	いかたつたあげ						だいずあぶら					
	②	みかん			旬の食材 みかん	みかん								
	-	いちごジャム					いちごジャム							
	-	いちご												



学校給食は、明治22年に山形県の鶴岡市の私立忠愛小学校で貧困児童を対象に行われたのがはじまりです。毎日おいしい給食を食べられることに感謝しましょう。

☆マークはしづおかげんないさん、★マークはふじのみやさんのしょくざいをしようするよていです。