

# 令和6年1月分 学校給食献立一覧表



田原市制20周年

日 曜	献立名	お知らせ	おもに体をつくるものとなる		おもに体の調子を整えるものとなる		おもにエネルギーのもととなる		エネルギー(kcal) 上段:小学校 下段:中学校	
			1群 魚・肉・卵・大豆・大豆製品	2群 牛乳・乳製品・小魚・海藻	3群 緑黄色野菜	4群 その他の野菜・きのこ類・果物	5群 穀類・いも類・砂糖	6群 油脂・種実類		
10 水	<b>&lt;新年お祝い給食&gt;</b>									
	七草ごはん 牛乳			牛乳	せり なずな ごきょう はこべら ほたけのざ すずな すずしろ		米		636	
	煮しめ ㊄㊄		とり肉 梅かまぼこ		にんじん さやいんげん	こんにゃく ごぼう れんこん たけのこ しいたけ	砂糖	油	755	
	えびカツ 紅白なます		えび たら 大豆		にんじん	たまねぎ だいこん	でんぷん パン粉 小麦粉 砂糖	油		
11 木	<b>&lt;鏡開き給食&gt;</b>									
	ごはん 牛乳			牛乳			米		702	
	けんちん汁 さばのごまみそ焼き ぜんざい		豆腐 油あげ さば みそ		にんじん ねぎ	だいこん えのきたけ	砂糖	ごま ごま油	851	
		スプーン					あずき 白玉もち 砂糖			
12 金	クロロールパン 牛乳						クロロールパン			
	コーンクリームスープ	スプーン	とり肉	牛乳 コーンスープの素 ポタージュスープの素 ホワイトルウ 牛乳	にんじん パセリ	たまねぎ とうもろこし		バター	687	
	ポロニアカツ フレンチサラダ		とり肉 大豆				じゃがいも 米パン粉 砂糖 でんぷん	油	803	
					にんじん	キャベツ きゅうり	砂糖	油		
15 月	ごはん 牛乳			牛乳			米		634	
	白みそ汁 いわしのしょうが煮 ごまあえ		豆腐 みそ いわし 油あげ		こまつな	だいこん しょうが	じゃがいも でんぷん 砂糖		765	
	きしめん 牛乳	けずりぶしをかけて食べま しょう	とり肉 かまぼこ 油あげ けずりぶし	牛乳	にんじん こまつな	しいたけ	きしめん		628	
	コロッケ こんにゃくとごぼうの磯煮 ㊄㊄					ひじき	にんじん	じゃがいも 小麦粉 砂糖 パン粉 米粉	油 ごま油	736
17 水	ごはん 牛乳			牛乳			米		672	
	がんもどきと野菜の煮物 白ごまつくね みかん	小2こ 中3こ ビニール手袋	とり肉 がんもどき とり肉 ぶた肉 大豆		にんじん さやいんげん	こんにゃく たまねぎ たまねぎ	じゃがいも 砂糖 パン粉 砂糖 でんぷん	油 ごま	821	
	三河ポークのカレーライス 牛乳 ほうれんそう入りオムレツ ミニトマト	スプーン 小2こ 中3こ ビニール手袋	ぶた肉 卵	牛乳	にんじん	たまねぎ グリンピース しょうが	米 じゃがいも でんぷん 砂糖	油 カレールウ	636 769	
	ごはん 牛乳 わかめスープ 愛知の揚げぎょうざ 豚キムチ炒め	小2こ 中3こ	ハム ぶた肉 ぶた肉	牛乳 わかめ	にんじん ねぎ にんじん	もやし たまねぎ れんこん	でんぷん 砂糖 小麦粉 はるさめ 砂糖	ごま油 油 油 ごま油	630 779	
22 月	ごはん 牛乳			牛乳			米		615	
	青のりのみそ汁 ポテトチーズ揚半 大豆の五目煮		豆腐 油あげ みそ いとよりだい たら 大豆	牛乳 青のり チーズ こんぶ		だいこん しめじ	じゃがいも でんぷん 砂糖 砂糖	油	733	
	ごはん 牛乳			牛乳			米		601	
	じゃがいものそぼろ煮 ねぎ入り厚焼き卵 即席漬け ㊄㊄		ぶた肉 卵		にんじん さやいんげん ねぎ	たまねぎ こんにゃく にんじん	じゃがいも 砂糖 砂糖	油 油 ごま	720	
24 水	<b>&lt;セレクト給食&gt;</b>									
	ごはん 牛乳 湯葉のすまし汁 Aセット:ささみフライ Bセット:サーモンフライ ブロッコリーのおかかあえ Aセット:いちご豆乳パンナコッタ Bセット:米粉入りミルクダルト	直送 直送	豆腐 かまぼこ ゆば とり肉 大豆 さけ 油あげ けずりぶし 豆乳 卵	牛乳 わかめ	にんじん			米		696 822
	ライスバターロールパン 牛乳 地元野菜のポトフ ハンバーグフレッシュトマトソース キャベツサラダ	スプーン	ウインナー とり肉 ぶた肉 大豆	牛乳	にんじん トマト	たまねぎ だいこん セロリ たまねぎ	ライスバターロールパン じゃがいも 砂糖 でんぷん じゃがいも	油 油	665 789	
				塩こんぶ	にんじん チンゲンサイ 青じそ	キャベツ	マカロニ	油		
26 金	ごはん 牛乳			牛乳			米		633	
	煮みそ ニギスフライ チンゲンサイのしょうがじょうゆあえ		生あげ みそ ニギス とり肉		にんじん	こんにゃく だいこん 根深ねぎ	さといも 砂糖 パン粉 小麦粉	油 油	763	
	<b>&lt;田原を食べる学校給食の日&gt;</b>									
	ごはん 牛乳 はちはい豆腐 キャベコロ じゃこサラダ		豆腐 油あげ ちくわ ぶた肉 とり肉 大豆	牛乳	にんじん	こんにゃく だいこん 根深ねぎ キャベツ たまねぎ	米 パン粉 砂糖 でんぷん	油 油 なたね油 和風ドレッシング	669 794	
30 火	<b>&lt;記念給食 中国の日&gt;</b>									
	カラフルごはん 牛乳			牛乳			米		677	
	トマトと卵のスープ かた焼きそばの中華あんかけ 桃まんじゅう	スプーン 直送(めん)めんとうと具を混 ぜて食べましょう	とり肉 卵 ぶた肉		だいごんのは かぼちゃ ほうれんそう にんじん トマト とうみょう	とうもろこし うめ たけのこ きくらげ しょうが	でんぷん でんぷん 砂糖 かた焼きそばめん	油 油	829	
					にんじん チンゲンサイ	たまねぎ キャベツ しいたけ	いんげん豆 小麦粉 砂糖	ごま 油		
31 水	豚丼 牛乳		ぶた肉	牛乳			米 砂糖	油	606	
	ふ玉汁 白菜のおひたし	しょうゆ(クラス1本)	豆腐 かまぼこ けずりぶし	わかめ	にんじん ねぎ にんじん チンゲンサイ	こんにゃく たまねぎ しょうが もやし はくさい	白玉ふ		726	

※太字は給食週間に使用する田原産の食べ物です。※献立、材料は都合により変更することがあります。

《学校給食週間》

## 新年お祝い給食 1月10日(水)

七草ごはん、牛乳、煮しめ、えびカツ、紅白なます

新しい年が幸せで良い年になりますようお願いを込めて、新年お祝い給食でスタートです。  
1月7日には、春の七草をおかゆに入れて食べ、1年の無病息災を祈ります。おせち料理の「煮しめ」は、様々な具材を鍋と一緒に煮ることから「家族が仲良く結ばれますように」、えびカツの「えび」は「長生きできますように」、水引きに見立てた「紅白なます」は「家族が幸せに平和でいられますように」という意味が込められています。

## 記念給食 中国の日 1月30日(火)

カラフルごはん、牛乳、トマトと卵のスープ、かた焼きそばの中華あんかけ、桃まんじゅう

田原市と中国の昆山市との友好都市提携30周年を記念して、「記念給食 中国の日」を実施します。  
中国でよく食べられている「トマトと卵のスープ」と、油で揚げためんにつまみ野菜と肉のあんをかけた「かた焼きそばの中華あんかけ」が新献立として登場します。また、お祝いの時に食べられている「桃まんじゅう」もつきます。

## 鏡開き給食 1月11日(木)

ごはん、牛乳、けんちん汁、さばのごまみそ焼き、ぜんざい

1月11日は鏡開きです。お正月にお供えした鏡もちをおさがりとしていただく行事です。1年間病気をしないで元気に過ごせるよう願って、おもちを木づちや手で割り、お汁粉やお雑煮にします。給食ではもちを入れたぜんざいが登場します。

## 1月に使う 田原産の野菜

田原市は 作ったところが わかると安心だね

チンゲンサイ トマト キャベツ ブロッコリー セロリ はくさい  
にんじん 青じそ さといも だいこん しょうが しいたけ