

# 学校給食献立予定表

行事食や郷土料理を 取り入れた献立です。

## 令和2年1月

#### 廿日市市立廿日市学校給食センタ

Γ			おもなざいりょう				エネルギー	脂質
	日		廿日市市内産	黄 (き)	赤 (あか)	<del>-</del> 緑(みどり)	(キロカロリー)	
	n33	こんだてめい	使用予定	おもに熱や力のもとになる	からだ おおに休たつくる	おもに体の調子を整える	きじゅんち 基準値	基準値
	曜		SO szo					(小) 18.3 (中) 23.1
	8 水	ごはん 牛乳 ぶりのてりやき こうはくなます ぞうに	だいこん ねぎ	ごはん あぶら さとう でんぷん しろごま さといも しらたまだんご	牛乳 ぶり あぶらあげ	だいこん にんじん しめじ ねぎ	(小) 690 (中) 830	20.1
	9 木	コッペパン 牛乳 ふゆやさいのクリームに ごぼうのサラダ	ほうれんそう	パン じゃがいも バター こむぎこ ごまあぶら べにばなあぶら さとう	牛乳 ベーコン しろいんげんまめのペースト こなチーズ まぐろのみずに	にんじん たまねぎ かぶ ブロッコリー にんにく ごぼう ほうれんそう	646 813	23.8
ŀ	10	おやこどんぶり 牛乳	ねぎょっこまつな	ごはん くるみ	牛乳	たまねぎ にんじん しめじ	652	18.0
	金	こまつなのナッツあえ みかん	にんじん / はくさい	アーモンド しろごま さとう ねりごま	とりにく たまご	ねぎ はくさい こまつな みかん	782	21.1
	14	コッペパン 牛乳 しおやきそば	## ## \$# \$# \$# \$# \$# \$# \$# \$# \$# \$# \$# \$	パン ちゅうかめん	牛乳 ぶたにく ちくわ	たまねぎ にんじん キャベツ ねぎ しろねぎ にんにく もやし	611	16.5
	火	フルーツのヨーグルトあえ	にんじん しろねぎ むし	ごまあぶら	ヨーグルト	りんご みかん(缶) パイナップル(缶)	782	19.5
	15	きざみこんぶごはん 牛乳 さわらのたつたあげ	はられんそう しょくさい	ごはん さとう ごまあぶら でんぷん	牛乳 とりにく あぶらあげ こんぶ	ごぼう にんじん ほうれんそう はくさい	651 791	23.5
}	水 16	ちぐさあえ コッペパン 牛乳 <b>給食食べようデイ</b>	にんじん はくさい	あぶら しろごま パン じゃがいも	さわら たまご 牛乳 ぶたにく	ほししいたけ たまねぎ ★にんじん	594	19.2
$\Rightarrow$	木	ポークビーンズ 「 <b>稲良良へよりテイ</b> 」 ブロッコリーとアーモンドのサラダ	EAUA	さとう アーモンド べにばなあぶら	だいず しらすぼし	さやいんげん にんにく ブロッコリー キャベツ	745	22.8
	17	ごはん 牛乳 じょうりりょく こんだて <b>料理力の献立</b>	EAUA	ごはん じゃがいも	牛乳 ぎゅうにく さつまあげ ちくわ	だいこん にんじん さやいんげん しらたき	582	10.7
į	金	みずなのおひたし	だいこん はくさい	さとう	かつおぶし	みずな はくさい	701	11.6
	20 月	ごはん 牛乳 ぶたにくとやさいのみそいため もやしのピーナッツがらめ	なましいたけ もやし (こんじん こまつな	ごはん さとう でんぷん あぶら ピーナッツ ねりごま	牛乳 ぶたにく なまあげ あかみそ わかめ	にんじん たまねぎ キャベツ なましいたけ さやいんげん しょうが こまつな もやし	598 721	16.4 18.9
	21	ブルナ 井回 まっちりょうり カ	だいこん	ごはん	牛乳 こおりどうふ	にんじん たまねぎ	644	17.3
$\Diamond$	火	こおりどうふのにもの 郷土料理の日 つつきなます (尾道市) アーモンドいりこ	EACA O	あぶら さとう しろごま アーモンド	とりにく うずらたまご しらすぼし かえりいりこ しろみそ	ごぼう ほししいたけ さやいんげん だいこん	779	20.5
Ī	22 · 水	カレーライス 牛乳 ツナサラダ みかん	ENUN	ごはん(むぎ) じゃがいも こむぎこ はちみつ あぶら べにばなあぶら さとう	牛乳 ぶたにく まぐろのみずに	たまねぎ にんじん りんご にんにく しょうが キャベツ みかん	702 845	14.2 16.0
ŀ	23		TWO KAUA W	パン こむぎこ	牛乳	にんにく しょうが	613	22.5
	木	とりにくのからあげ レモンふうみはくさい もずくとえのきたけのスープ	はくさい わぎ	でんぷん あぶら さとう じゃがいも ごまあぶら	とりにく ベーコン もずく	はくさい レモン にんじん たまねぎ えのきたけ ねぎ	770	27.2
<u>~</u> [	24	もぶりごはん(大竹市) 郷土料理の日	だいこん	ごはん さとう	牛乳 あぶらあげ	にんじん ごぼう ほししいたけ	596	15.5
$\Diamond$	金	牛乳 はすのさんばい (岩国市) とうふじる チーズ	にんじん ねぎ	ながいも しろごま	くろまめ こんぶ とうふ ちくわ チーズ	みつば だいこん れんこん しめじ たまねぎ ねぎ	733	18.5
<b>‡</b>	27	ごはん 牛乳 ひろしま給食の日	にんじん なましいたけ	ごはん	牛乳	キャベツ にんじん コーン	619	15.6
	月	さけのしおやき さんしょくソテー おたからはっけんじる 料理力の献立		あぶら さつまいも	さけ あさり みそ	こまつな なましいたけ たまねぎ だいこん	758	19.5
Ī	28	ミニコッペパン 牛乳 (まっとりょうり ひ がしば とり が 上料理の日	O në 🚳	パン うどん	牛乳 だいず	にんじん たまねぎ	606	22.0
$ \bigcirc                                   $	火	だいずうどん (注笛島市) <b>郷エ科達の日</b> ひじきとほうれんそうのごまマヨネーズ		さとう しろごま 〔マヨネーズ〕	かまぼこ あぶらあげ ひじき ロースハム	ほししいたけ ねぎ ほうれんそう	733	24.3
[	29	ごはん 牛乳 郷土料理の日	だいこん はくさい	ごはん	牛乳 なまあげ	ごぼう こんにゃく	599	12.6
$\heartsuit$	水	にごめ (広島県西部) はくさいのおかかあえ りんご	ລະນ <sub>ອ</sub> ເພຍິພ	さといも さとう	ちくわ あずき しらすぼし かつおぶし	だいこん にんじん はくさい りんご	715	14.1
0	30	コッペパン 牛乳 特産物の日	ENUN	パン <u>パンこ</u> こむぎこ あぶら	牛乳 <u>かき</u> とりにく ベーコン だっしふんにゅう	キャベツ たまねぎ にんじん コーン	617	20.0
Υį	木	かきフライ(廿日市市特産物) ゆでキャベツ コーンクリームスープ	n e	<u>こむさこ</u> あふら じゃがいも こむぎこ	なまクリーム	パセリ	792	24.9
	31	ちゅうかどんぶり 牛乳		ごはん ごまあぶら さとう でんぷん	牛乳 ぶたにく えび いか わかめ	はくさい たまねぎ たけのこ にんじん ほししいたけ ねぎ	592	12.7
Į	金	もやしとにらのナムル	はくさい もやし	しろごま	ちくわ しらすぼし	にんにく もやし にら	715	14.3

**ᅷ**᠁ሷ᠁᠁ẩ᠁ẩ

※( ) はパン・ごはんに入っている材料、〔 〕は1食用小袋使用、\_\_\_\_は冷凍食品および加工食品とその材料です。
※ 詳しい材料が載った「学校給食献立別使用食材一覧表」を各学校に送っています。必要な方は担任の先生までお申し出ください。
※ エネルギーと脂質の基準値及び摂取量を表示しています。食生活の参考にしてください。
※ 都合により献立や食材料を変更することがありますのでご了承ください。
※ が年、食品の多様化により、アレルギーの原因となる食べ物も多くなっています。毎月の予定献立表をご確認頂き、食べたことのない食べ物が出てくる場合は、念のため 家で一度食べさせておくなど,ご配慮ください。

## 1月24日から30日は

んこくがっこうきゅうしょくしゅうかん と国学校給食週間です!

学校で、家が貧しくてお弁当を持ってこられない子どもた ちのために、食事を出したのがはじまりです。その後、戦争 による食料不足で中断しましたが、戦後、外国からの食糧 援助を受け、学校給食が再開され、栄養不足の子どもたち を救うことができました。この日を記念して、1月24日から 30日が全国学校給食週間となっています。

今年度は「行事食や郷土料理をとりいれる」をテーマに

献立を立てています。郷土料理は主 に地域でとれる食材を中心に作られり 伝えられてきています。地域の自然 や伝統について考えてみましょう。

くわしくは,**答**クラスに 届けるメッセージを みてね!



### 「お宝廿けん汁」

《材料は4人分( )内は切り方》

あさりのむきみ......40g 白菜 (2cm幅) ···········大1枚 生しいたけ (1/2 8mm幅) ·····2枚 油揚げ (1/3 5mm幅) ·····1/3枚 小松菜 (2cm幅) ·····1/4束

みそ……大さじ2と1/2 酒……小さじ1 .....600ml L 記点 2枚 記布……5cm×5cm 2枚

#### 《作り荒》

- こん st 昆布でだしをとる。
- a 油揚げは油抜きする。
- だしに酒・あさりを入れ、さっとゆでて、 網じゃくしを使って取り出しておく。
- ④ ③に大根を入れる。
- ⑤ 大根に火が通ったら、白菜、生しいたけを 入れる。
- さつまいもを入れる。
- ⑦ 取り出しておいたあさりと小松菜を入れる。
- 8 みそを溶きながら、入れる。

