

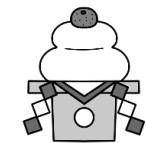
# 2025年1月の献立 (成東学校給食センター小学校①)

くごあいさつ

明けましておめでとうございます。皆様、どのようなお正月をお過ごしになられたでしょうか。

子供たちが美味しい、楽しいと思える給食を心を込めて作っていきたいと思います。

本年もよろしくお願ひいたします。



日付	主食	おかず	エネルギー・タツバク質	体をつくる	熱や力になる	体の調子を整える
7 (火)	おにぎり(さけ) クリームクロッサン	にくだんごのホワイトソース、かぼちゃのあまに、しおゆでえだまめ オレンジ、ミニトマト、ぎゅうにゅう	566kcal 19.2g	鮭、卵、脱脂粉乳、鶏肉、豚肉、牛肉 牛乳	米、小麦粉、砂糖、マーガリン、澱粉 パン粉、油、バター	のり、玉ねぎ、マッシュルーム、かぼちゃ、枝豆、オレンジ ミニトマト
8 (水)	ちらしずし	おさかなオムレツ、はなやさいのソテー、しうちくばいかまぼこ とりにくのオレンジやき、プリン、ミニトマト、ぎゅうにゅう	653 16.5	卵、たら、鶏肉、脱脂粉乳、牛乳	米、砂糖、油、マヨネーズ、澱粉 はちみつ	かんぴょう、筍、れんこん、椎茸、カリフラワー、ブロッコリー 玉ねぎ、人参、りんご、いよかん、みかん、オレンジ、ミニトマト
9 (木)	ごはん	あかうおのしおやき、わふうオムレツ、きんぴらごぼう にくじやが、おうとう、ぎゅうにゅう	528 21.1	赤魚、かまぼこ、卵、豚肉、牛乳	米、澱粉、砂糖、油、じゃがいも こんにゃく	こねぎ、ごぼう、人参、玉ねぎ、黄桃缶
10 (金)	ごはん	サイコロステーキ、やさいとわかめのとうにゅうよせ、もやしいため にんじんあまに、いんげんソテー、パイン、ぎゅうにゅう	689 21.2	鶏肉、牛肉、豆乳、豚肉、牛乳	米、砂糖、米粉、澱粉、油	玉ねぎ、レモン果汁、かぼちゃ、わかめ、人参、もやし いんげん、パイン缶
13 (月)	〈せいじんのひ〉					
14 (火)	いなりずし ミルクパン	とりにくのてりやき、ビーフンいため、かにかまぼこ しおゆでえだまめ、はなみかん、キャンディーチーズ、ぎゅうにゅう	620 24.7	油揚げ、卵、牛乳、鶏肉、豚肉、いとより えぞ、たら、えび、かに、チーズ	米、砂糖、小麦粉、マーガリン、はちみつ 油、澱粉、米粉	りんご、人参、キャベツ、枝豆、みかん
15 (水)	ポークカレーライス	プレーンオムレツ、レバーフライ、コールスローサラダ あんす、ぎゅうにゅう	621 17.3	豚肉、脱脂粉乳、チーズ、卵、鶏レバー、牛乳	米、じゃがいも、小麦粉、澱粉、砂糖 はちみつ、油、バター、パン粉、マヨネーズ	玉ねぎ、人参、トマト、バナナ、りんご、にんにく キャベツ、コーン、ブロッコリー、あんす缶
16 (木)	ごはん	ハンバーグブラウンソース、うずまきポテト、スパゲティ にんじんグラッセ、ほうれんそうとベーコンのソテー、りんご、ぎゅうにゅう	668 18.4	卵、豚肉、鶏肉、牛肉、脱脂粉乳、牛乳	米、砂糖、小麦粉、澱粉、じゃがいも 油、バター	玉ねぎ、人参、ほうれん草、りんご、レモン果汁
17 (金)	ケチャップライス	チキンカツ、はなやさいのソテー、えびシュウマイ だいがくいも、キャンディーチーズ、ぎゅうにゅう	647 17.8	鶏肉、卵、たちうお、たら、えび、かに チーズ、牛乳	米、バター、油、パン粉、小麦粉 澱粉、さつまいも、黒糖、砂糖、ごま油、ごま レモン果汁	マッシュルーム、トマト、人参、カリフラワー、ブロッコリー、玉ねぎ
20 (月)	おにぎり(こんぶ) ツナマヨネーズパン	いかフリッターのフルーツソース、ほうれんそうオムレツ、しおゆでえだまめ チキンボール、コーンバターしょうゆいため、みかん、ぎゅうにゅう	614 24.2	ツナ、卵、いか、鶏肉、牛乳	米、砂糖、小麦粉、マヨネーズ、油 マーガリン、澱粉、パン粉、バター	生姜、のり、昆布、玉ねぎ、野菜ジュース、レモン果汁 パセリ、ほうれん草、枝豆、コーン、みかん
21 (火)	ごはん	ぶたにくのスタミナやき、キャベツ、チーズかまぼこ ひじきのにもの、ようなし、ぎゅうにゅう	621 22.6	豚肉、えぞ、たら、卵、チーズ、油揚げ 大豆、牛乳	米、砂糖、ごま、ごま油、油 澱粉	レモン果汁、ににく、玉ねぎ、人参、キャベツ、ひじき 枝豆、洋梨缶
22 (水)	ごはん	みそつくね、ちくわのいそべてんぱら、マカロニいため ワインナー、ミニトマト、だいこんのにもの、りんご、ぎゅうにゅう	607 23	鶏肉、ゼラチン、むぎみそ、みそ、いとより、たちうお 卵、豚肉、牛乳	米、パン粉、砂糖、澱粉、小麦粉 油、マカロニ	ごぼう、筍、ねぎ、人参、玉ねぎ、あおさ 枝豆、ミニトマト、いんげん、大根、りんご、レモン果汁
23 (木)	ごはん	サーモンフライ、かぼちゃのあまに、カリフラワーのソテー ももいろさつまあげ、とりそぼろ、ミニトマト、ぎゅうにゅう	595 19.8	鮭、卵、豚肉、えぞ、たら、鶏肉 牛乳	米、パン粉、油、砂糖、澱粉	かぼちゃ、カリフラワー、玉ねぎ、生姜、ミニトマト
24 (金)	あおなおにぎり はいがパン	クリームシチュー、プレーンオムレツ、ブロッコリーのスープに キャベツメンチカツ、キャンディーチーズ、ぎゅうにゅう	499 19	卵、牛乳、鶏肉、脱脂粉乳、チーズ	米、小麦粉、小麦胚芽、ライ麦粉、砂糖 マーガリン、じゃがいも、澱粉、油、パン粉	しそ、大根葉、玉ねぎ、人参、コーン、ブロッコリー キャベツ
27 (月)	ごはん	とりたつたのくろすあん、すいぎょうざ、やさいとわかめのとうにゅうよせ にんじんあまに、しらすとこまつなあえもの、おうとう、ぎゅうにゅう	597 18.5	鶏肉、卵、豚肉、豆乳、しらす干し、油揚げ 牛乳	米、小麦粉、澱粉、砂糖、油 米粉	ににく、玉ねぎ、人参、キャベツ、ねぎ、生姜 かぼちゃ、わかめ、小松菜、黄桃缶
28 (火)	ごはん	メバルのしろしょうゆやき、あつやきたまご、こんにゃくといんげんのいためもの とりのからあげ、にくじやが、パイン、ぎゅうにゅう	592 24.3	メバル、卵、鶏肉、脱脂粉乳、豚肉、牛乳	米、砂糖、油、こんにゃく、小麦粉 じゃがいも	いんげん、ににく、生姜、人参、玉ねぎ、パイン缶
29 (水)	ホットドック メロンパン	ローストチキン、ツナときのこのわふうパスタ、ハーフコーンのあまに ブロッコリー、あおりんごゼリー、ミニトマト、ぎゅうにゅう	572 24.1	卵、脱脂粉乳、豚肉、鶏肉、ツナ、牛乳	小麦粉、砂糖、マーガリン、油、バター 澱粉	玉ねぎ、しめじ、コーン、ブロッコリー、りんご缶、ミニトマト
30 (木)	ひじきおにぎり クリームクロッサン	にくだんごのチリソース、あげぎょうざ、いかやさいよせやき ベイクドポテト、しおゆでえだまめ、バナナ、いわしのうめに、ぎゅうにゅう	611 18.8	かつお節、しらす干し、卵、脱脂粉乳、鶏肉、豚肉 牛肉、たら、いか、いわし、牛乳	米、小麦粉、砂糖、マーガリン、澱粉 パン粉、油、ごま油、じゃがいも、バター	大根葉、ひじき、水菜、玉ねぎ、ねぎ、生姜 ににく、キャベツ、あおさ、コーン、枝豆、バナナ、レモン果汁
31 (金)	ごはん	ぶたにくのしょうがいため、だしまきたまご、キャベツ ミニトマト、ほうれんそうのなめたけあえ、あんす、ぎゅうにゅう	637 22.6	豚肉、かつお節、卵、牛乳	米、砂糖、油	生姜、玉ねぎ、人参、キャベツ、ミニトマト、ほうれん草 えのき、あんす缶

月平均：脂質24.3g 食塩相当量1.9g

くろメモ

☆七草がゆを食べよう！

正月のご馳走続きで弱った胃を休めるため、七草がゆを1月7日に食べることは、日本の伝統行事のひとつです。1年の無病息災の願いが込められる他、野菜が乏しい冬場に不足しがちな栄養素を補うという目的も兼ねて食べられるようになりました。春の七草は、せり・なすな・ごきょう・はこべら・ほどけのざ・すすな(かぶ)・すずしろ(大根)で、ビタミン類やカルシウムも含まれ、風邪予防に適しています。

スーパーでも七草セットが売られているので、手軽に七草を楽しむことができます。子供たちと一緒に七草がゆを食べることで、日本の伝統行事を伝えていきましょう。



\*食品材料の入荷の都合上、献立の一部を変更させて頂く場合もありますので、ご了承ください。

\*魚の骨は出来るだけ除いておりますが、まれに骨が残っていることがありますのでご注意ください。

\*アレルゲンの詳細につきましては、アレルゲン一覧表にてご確認ください。

くお問い合わせ先

山武市成東学校給食センター 山武市殿台290-1 TEL 0475-82-2015

株式会社幼稚園給食 佐倉工場 佐倉市神門439