

学校給食こんだてよてい表

小学校

平成 29年 1月



田川郡川崎町学校給食センター

日付 曜日	献立名	牛乳	使われている食品と体内での主な働き					
			主に体の組織をつくる		主に体の調子を整える		主にエネルギーになる	
			1群	2群	3群	4群	5群	6群
11 (水)	いろど 彩りごはん ぶりフライ 白玉雑煮	☆	ぶりフライ 鶏肉 かまぼこ	牛乳	ほうれん草 にんじん	白菜 大根 椎茸	米 白玉餅	油
12 (木)	けんさんばくしょく 県産麦食パン りんごジャム ごぼうサラダ ミートボールシチュー	☆	ミートボール ツナ	牛乳	にんじん	玉ねぎ ごぼう セロリー マッシュルーム グリーンピース にんにく	パン じゃがいも りんごジャム	マドレツツガ 油
13 (金)	ごはん ジャー جان豆腐 だいこん 大根サラダ	☆	厚あげ 豚肉 ハム みそ	牛乳	にんじん ねぎ	大根 玉ねぎ たけのこ 椎茸 おろし生しょうが にんにく	米 砂糖 でん粉	ごま ごま油
16 (月)	ごはん 千草焼 (卵焼き) ほそぎ こんぶ い に ちようさんやさい 細切り昆布の炒り煮 町産野菜のみそ汁	☆	千草焼 豆腐 みそ 豚肉 油揚げ	牛乳 すぎ昆布	にんじん 根深ねぎ	大根 白菜 玉ねぎ 椎茸	米 じゃがいも 砂糖	油
17 (火)	キャロットパン 豚骨ラーメン シューマイ ぽんかん	☆	焼売 豚肉	牛乳	にんじん ねぎ	ぼんかん もやし たけのこ コーン きくらげ	パン ラーメン	ごま
18 (水)	ごはん ハンバーグ和風ソース 沢煮椀	☆	ハンバーグ 豚肉	牛乳	にんじん みつば	玉ねぎ たけのこ 糸こんにゃく ごぼう えのき 茎 しめじ 枝豆 椎茸	米 砂糖 でん粉	油
19 (木)	ごはん さんま甘露煮 ブロッコリーのじゃこ和え キムチ鍋	☆	さんま 豆腐 豚肉 みそ	牛乳 白す干	ブロッコリー 根深ねぎ	白菜 大根 キムチ 糸こんにゃく ごぼう	米 砂糖	油
20 (金)	チキンライス ポテトカップのグラタン マカロニスープ	☆	ポテトカップの グラタン 鶏肉 ベーコン	牛乳	にんじん	玉ねぎ 白菜 マッシュルーム コーン グリーンピース	米 マカロニ じゃがいも	オリーブ油
23 (月)	おむすび (ごはん、梅干し、のり) さけしおやき 鮭塩焼 さつま汁	☆	鮭 みそ 鶏肉 油揚げ	牛乳 焼きのり	ねぎ	大根 こんにゃく ごぼう 梅干	米 さつまいも	
24 (火)	コッペパン 鯨のアングレース カレーシチュー	☆	くじら 豚肉	牛乳	にんじん	玉ねぎ グリーンピース おろし生しょうが にんにく	パン 砂糖 じゃがいも	油
25 (水)	ごはん おでん 白菜の酢みそ和え ほうれん草のムース	☆	厚あげ 鶏肉 ミートボール 焼竹輪 天ぷら みそ	牛乳 ほうれん草 ムース 野菜昆布	にんじん	大根 こんにゃく 白菜	米 砂糖	
26 (木)	パインパン スパゲッティペスカトーレ キャベツとコーンのサラダ	☆	えびいか あさり ハム ベーコン	牛乳	トマト にんじん パセリ	玉ねぎ キャベツ コーン にんにく	パインパン スパゲッティ	イタリアンド レッシング オリーブ油
27 (金)	ごはん いわしのぬかみそ炊き ほうれん草のおひたし 筑前煮	☆	いわしぬかみ そ炊き 鶏肉 かつお節	牛乳	にんじん 小松菜 絹さや	もやし れんこん 椎茸 こんにゃく たけのこ	米 里いも 砂糖	油
30 (月)	麦ごはん ビーフカレー かいそう 海草サラダ 角チーズ	☆	牛肉 ツナ	牛乳 角チーズ 海草サラダ	にんじん	玉ねぎ キャベツ コーン グリーンピース レーズン にんにく	米 大麦 じゃがいも	油
31 (火)	食パン いちごジャム オムレツ もやしのソテー ミネストローネ	☆	オムレツ 豚肉 レンズ豆 ベーコン	牛乳	トマト にんじん	もやし 玉ねぎ キャベツ コーン セロリー にんにく	食パン じゃがいも いちごジャム マカロニ	オリーブ油 油

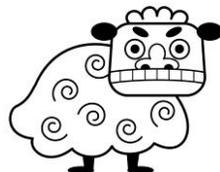
★あけましておめでとうございます。本年もどうぞよろしくお願いたします。



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。

川崎町では、23日から27日の1週間を『学校給食週間』として昔の給食や福岡県の郷土料理などの献立を予定しています。

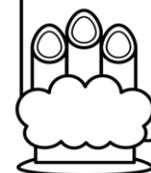
- 23日・・・給食が始まった当時のメニュー「おにぎり、焼き魚」
- 24日・・・昭和40年代のメニュー「コッペパン、くじら」
- 25日・・・福岡県産、川崎町産の産地消費メニュー
- 26日・・・世界の料理「イタリア」
- 27日・・・福岡県の郷土料理「ぬかみそ炊き、筑前煮」



11日 行事食：正月

おせちやお雑煮を食べましたか？新しい年を迎えるお祝いの料理です。お正月の料理には、いろいろな意味や願いが込められています。

今年1年、みんなが健康で元気にすごせますように…。



1月は川崎町で採れた小松菜・じゃがいも・人参・大根・根深ねぎ・白菜・キャベツが登場します。おいしくいただきましょう♪

