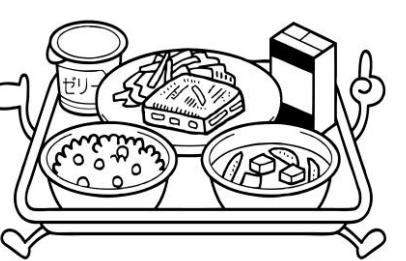
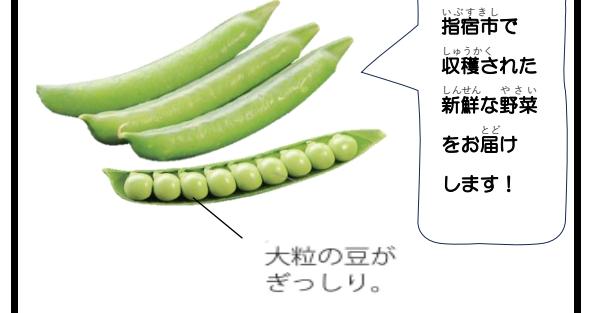


令和7年度 1月 学校給食予定献立表

山川学校給食センター

	月	火	水	木	金										
	<p>今月の業者配達はありません。ソースの袋やジャムなどのごみはセンターで回収します。各クラスひとまとめにして、コンテナに入れてください。</p> 	<p>今月使用する加工食品について</p> <table border="1"> <tr> <td>14日(水) 揚げ餃子</td> <td>キヤペツ・玉ねぎ・にら・豚肉・でんぶん・醤油・塩・さとう・小麦粉</td> </tr> <tr> <td>16日(金) たちうおつみれ</td> <td>魚肉(太刀魚)・でんぶん・さとう・小麦粉・食塩</td> </tr> <tr> <td>22日(木) 桜島小みかんゼリー</td> <td>さとう・みかん皮粉末・水</td> </tr> <tr> <td>28日(水) さつまパイ</td> <td>さつまいも・小麦粉・砂糖・マーガリン・レーズン・パン粉・食塩・水</td> </tr> <tr> <td>29日(木) チキンカツ</td> <td>鶏肉・パン粉・しょうゆ・こしょう・でんぶん</td> </tr> </table>	14日(水) 揚げ餃子	キヤペツ・玉ねぎ・にら・豚肉・でんぶん・醤油・塩・さとう・小麦粉	16日(金) たちうおつみれ	魚肉(太刀魚)・でんぶん・さとう・小麦粉・食塩	22日(木) 桜島小みかんゼリー	さとう・みかん皮粉末・水	28日(水) さつまパイ	さつまいも・小麦粉・砂糖・マーガリン・レーズン・パン粉・食塩・水	29日(木) チキンカツ	鶏肉・パン粉・しょうゆ・こしょう・でんぶん	<p>献立の配せん図</p> 	<p>8 はさむ ①ドッグパン ②じゃがいもとマカロニのカレースープ ③タコスサンドの具</p>	<p>9 アンコール給食 ①わかめごはん ②さつま雑煮 ③紅白なます</p>
14日(水) 揚げ餃子	キヤペツ・玉ねぎ・にら・豚肉・でんぶん・醤油・塩・さとう・小麦粉														
16日(金) たちうおつみれ	魚肉(太刀魚)・でんぶん・さとう・小麦粉・食塩														
22日(木) 桜島小みかんゼリー	さとう・みかん皮粉末・水														
28日(水) さつまパイ	さつまいも・小麦粉・砂糖・マーガリン・レーズン・パン粉・食塩・水														
29日(木) チキンカツ	鶏肉・パン粉・しょうゆ・こしょう・でんぶん														
1群				<p>牛乳 ②ウインナー③豚肉④大豆 ④牛乳</p>	<p>牛乳 ②鶏肉②かまぼこ③油揚げ ④牛乳④わかめ</p>										
2群															
3群															
4群															
5群															
6群															
エネルギー(kcal)				600 747	593 711										
たんぱく質(g)				26.9 32.8	23.0 27.1										
	<p>食べ物の大切さと、みんなで支えあう心を学ぶ日にはおむすびの日です。</p> 	<p>13 鏡開き ★③あずきもち ①黒糖パン ②寄せ鍋スープ</p>	<p>14 アンコール給食 ★③揚げ餃子 ①麦ごはん ②チゲ鍋</p>	<p>15 ③マカロニサラダ ①コッペパン ②ウインナーと大豆のケチャップ煮</p>	<p>16 ③きつね寿司の具 ①すし飯 ②たちうおつみれ汁</p>										
1群		<p>②鶏肉②豆腐③油揚げ④小豆 牛乳</p>	<p>②豚肉②豆腐③麦みそ④赤みそ⑤餃子 牛乳</p>	<p>②ウインナー④大豆 牛乳</p>	<p>②油揚げ④たちうおつみれ③油揚げ④豚肉④大豆 牛乳④わかめ</p>										
2群		<p>②にんじん③葉ねぎ ②白菜③しいたけ</p>	<p>②にんじん ②玉ねぎ③白菜キムチ④小豆もやし⑤深ねぎ</p>	<p>②③にんじん④トマト②バセリ</p>	<p>②にんじん ②玉ねぎ③白菜キムチ④小豆もやし⑤深ねぎ</p>										
3群		<p>①黒糖パン②マロニー③白玉餅④さとう</p>	<p>①米④麦 ②油③ごま油</p>	<p>①コッペパン②じゃがいも④さとう③マカロニ ②油③エンベックマヨネーズ</p>	<p>①米④さとう ②油③ごま</p>										
4群		<p>603 791</p>	<p>656 772</p>	<p>593 746</p>	<p>607 727</p>										
5群		<p>24.9 31.5</p>	<p>24.5 28.0</p>	<p>22.4 27.4</p>	<p>24.0 28.1</p>										
6群															
エネルギー(kcal)															
たんぱく質(g)															
	<p>19 アンコール給食 ③コーンサラダ かける ①麦ごはん ★②ミートボールカレー</p>	<p>20 ③青のりポテトピーナッツ かける ①ミルクパン ②ABCトマトスープ</p>	<p>21 アンコール給食 かける ③ひじきとじゃこの佃煮 ①麦ごはん ★②肉じゃが</p>	<p>22 アンコール給食 ★③桜島小みかんゼリーポンチ かける ①小麦コッペパン ②ペンネボローニャ風</p>	<p>23 アンコール給食 かける ①麦ごはん ②水餃子スープ</p>										
1群	<p>②ミートボール④金時豆</p>	<p>②鶏肉③ウインナー</p>	<p>②豚肉③大根厚揚げ④たまり醤油⑤豆乳作り煮干し⑥かつお節</p>	<p>②豚肉④大豆 牛乳</p>	<p>②水餃子③豚肉④大豆 牛乳</p>										
2群	<p>牛乳②スキムミルク②チーズ</p>	<p>①牛乳④あおのり</p>	<p>牛乳③ひじき昆布</p>	<p>牛乳②チーズ</p>	<p>牛乳④わらび粉</p>										
3群	<p>②③にんじん</p>	<p>②にんじん②バセリ④トマト</p>	<p>②にんじん</p>	<p>②にんじん②バセリ④トマト</p>	<p>②にんじん③ほうれん草</p>										
4群	<p>②玉ねぎ②グリンピース②りんご③きゅうり③キャベツ ③コーン</p>	<p>②キャベツ④玉ねぎ④コーン</p>	<p>②玉ねぎ④こんにゃく②きぬさや</p>	<p>②玉ねぎ③みかん③パイン③ナタデココ④桜島小みかんゼリー</p>	<p>②玉ねぎ②チキンサイ④しいたけ③小豆もやし ③白菜キムチ</p>										
5群	<p>①米④麦②じゃがいも④さとう</p>	<p>①ミルクパン②マカロニ④さとう③じゃがいも</p>	<p>①米④麦②じゃがいも④さとう</p>	<p>①コッペパン②マカロニ④さとう</p>	<p>①米④麦②春雨④さとう ②油③ごま油④ごま</p>										
6群	<p>②③油</p>	<p>②③油</p>	<p>③ごま</p>	<p>②油</p>	<p>②油③ごま</p>										
エネルギー(kcal)	649 785	615 768	601 721	601 756	602 719										
たんぱく質(g)	20.4 23.6	24.9 30.4	25.1 29.6	24.3 29.7	23.4 27.4										
	<p>26 指宿市制20周年献立 ③さばのピリ辛焼き ①まめこぞうごはん ②ふるさと豚汁</p>	<p>27 指宿「旬」野菜の日 ③スナップえんどうのごまだれサラダ ①コッペパン ②地元野菜入り甘酢煮</p>	<p>28 かごしま鹿児島まるごとの日 ③さつまパイ ①さつまもじ ②指宿産オクラのすまじ汁</p>	<p>29 かごしま鹿児島まるごとの日 ③鹿児島県産チキンカツ ①チーズパン ②指宿産プロッコリー入りコンソメスープ</p>	<p>30 かごしま鹿児島まるごとの日 ③白菜のおかか和え ①ゆかりごはん ②桜島大根と豚肉のみそ煮</p>										
1群	<p>②豚肉④厚揚げ④麦みそ④さば 牛乳</p>	<p>②ミートボール②うずら卵 牛乳</p>	<p>①鶏肉①さつま揚げ②とうふ②かまぼこ 牛乳</p>	<p>②とりだんご③チキンカツ 牛乳①チーズ</p>	<p>②豚肉④あわじ②厚揚げ④麦みそ②赤みそ④かつお節 牛乳</p>										
2群															
3群	<p>②にんじん②小松菜</p>	<p>②③にんじん②ビーマン</p>	<p>①②にんじん</p>	<p>②にんじん</p>	<p>①しそ②にんじん</p>										
4群	<p>①まめこぞう②大根②こんにゃく</p>	<p>②玉ねぎ②たけのこ③スナップえんどう③キャベツ ③コーン</p>	<p>①たけのこ①ごぼう①きぬさや④しいたけ②玉ねぎ④えのたけ②オクラ</p>	<p>②白菜④プロッコリー</p>	<p>②大根②こんにゃく②ごぼう③白菜④きゅうり</p>										
5群	<p>①米④さつまいも④さとう</p>	<p>①コッペパン②じゃがいも④さとう②片栗粉 ②油③ごま油④オリーブオイル</p>	<p>①米④さつまいも④さとう</p>	<p>①チーズパン②さつまいも ①③油</p>	<p>①米④麦②春雨④さとう ③ごま油④ごま</p>										
6群	<p>600 700</p>	<p>600 745</p>	<p>668 759</p>	<p>616 743</p>	<p>607 725</p>										
エネルギー(kcal)	29.4 32.7	24.3 29.6	21.5 24.5	27.9 32.0	27.4 32.4										
たんぱく質(g)															
今日の鹿児島県の食材	<ul style="list-style-type: none"> ・米・まめこぞう・豚肉・厚揚げ ・にんじん・大根・こんにゃく ・さつまいも・小松菜・さば 	<ul style="list-style-type: none"> ・にんじん・たけのこ・ピーマン ・スナップえんどう・キャベツ 	<ul style="list-style-type: none"> ・米・鶏肉・にんじん ・さつま揚げ・たけのこ・オクラ ・豆腐・さつまパイ 	<ul style="list-style-type: none"> ・鶏団子・さつまいも・白菜 ・にんじん・プロッコリー ・チキンカツ 	<ul style="list-style-type: none"> ・米・豚肉・厚揚げ・大根 ・にんじん・こんにゃく・白菜 ・きゅうり・かつお節 										
味わう学年給食週間	<p>生産量国内2位！まめこぞう</p> <p>まんまるでめっちゃあまいこどもも大好きうまいぞう！</p> <p>まめこぞうごはんにします！お楽しみに♪</p> 	<p>指宿『旬』野菜の日「スナップえんどう」</p>  <p>指宿市で収穫された新鮮な野菜をお届けします！</p> <p>大粒の豆がぎっしり。</p> <p>スナップえんどうの魅力はなんといつても強い甘みとしゃきしゃきの歯ごたえです。新鮮なものは水分が多く、折るとぱきっと音がします。</p>	<p>鹿児島の郷土料理「さつますもし」</p>  <p>鹿児島県ではちらし寿司のことを「すもし」といいます。さつますもしの特徴は高級な食材は使わずに身近な食材や旬の食材を使っていることです。昔から庶民のお祝い寿司として親しまれてきました。</p>	<p>～鹿児島をまるごと味わう～</p>  <p>開聞にある野菜工場から取り寄せた指宿産のプロッコリーをスープに入れました。鹿児島県産の食材だけを使用して作ります。お楽しみに♪</p>	<p>鹿児島の伝統野菜「桜島大根」</p>  <p>にもの煮物に54kgつかっています。</p> <p>桜島大根は世界一大きな大根としてギネス登録されています。現在のギネス記録は重さ「31.1kg」胴回り「119cm」です。</p>										

毎月19日は「食育の日」、第3土曜日は「かごしま活生き食の日」 ★印は中学校3年生のアンコール給食献立

※天候などにより、献立の内容が変更になる場合があります。ご了承ください。