

平成30年度 1月の学校給食予定献立表

大和町学校給食センター

日	曜	給食のない 学校 学年 など	ス プ ー ン	献立名	赤の食べ物	緑の食べ物	黄の食べ物	栄養価			
					血や筋肉や骨になる (たんぱく質・カルシウム)	体の調子を整える (ビタミン・ミネラル)	熱やかになる (炭水化物・脂質)	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)
8	火			3学期始業式							
9	水		◎	横割の丸パン スライスチーズ ハンバーグ ケチャップソース わかめとコーンのサラダ (しそドレッシング) ポトフ	牛乳、豚肉、鶏肉、ウィンナー、わかめ、チーズ	きゅうり、とうもろこし、セロリー にんじん、玉ねぎ、だいこん キャベツ、パセリ	横割の丸パン、三温糖、じゃがいも しそドレッシング	639	799		
10	木			ごはん かむぶりかけ 白花豆コロッケ (バックソース) すき焼き煮 みかん かむぶり汁	牛乳、白花豆、豚肉、豆腐	干しいたけ、にんじん、玉ねぎ 干しいたけ、ごぼう、だいこん せりのぼろや	ごはん、米ぬか油、サラダ油、三温糖 じゃがいも、パン粉、小麦粉	651	836		
11	金			ごはん 赤魚のかぼちゃみそ漬け焼き 小松菜のごま和え 白玉雑煮	牛乳、赤魚、油揚げ、かつお節、鶏肉 凍り豆腐、なるとみそ	ごまつな、にんじん、あずきもやし 干しいたけ、ごぼう、だいこん せりのぼろや	ごはん、ごま、三温糖、白玉もち	595	745		
14	月			成人の日							
15	火		◎	油そば (ごはん) きゅうりのラー油揚げ ヨーグルト	牛乳、鶏肉、鶏卵、ヨーグルト	玉ねぎ (しいたけ) みつば、しょうが きゅうり、メンマ	ごはん、あぶら油、三温糖、ごま油 ごま	590	740		
16	水			米粉パン せかまの磯辺揚げ ブロッコリーのおかか和え カレーうどん みそ大豆 (中学校のみ)	牛乳、ささかまぼこ、あおのり かつお節、鶏肉、油揚げ、なると みそ、大豆	ブロッコリー、にんじん、玉ねぎ しいたけ、たけのこ、ねぎ	米粉パン、小麦粉、米ぬか油、うどん カレーうどん	655	872		
17	木			ごはん 肉しゅうまい (小2個、中3個) キャベツと豆のサラダ (ごまドレッシング) 五目豆腐 抹茶きなこ牛乳の素	牛乳、ひよこ豆、ハム、豚肉、うすら卵 厚揚げ きなこ	キャベツ、しょうが、にんにく にんじん、玉ねぎ、干しいたけ たけのこ、グリーンピース	ごはん、サラダ油、三温糖、めんどう ごま油、小麦粉、ごまドレッシング	759	977		
18	金	吉田小5年		ごはん かれいのかぼちゃ ひじきの炒り煮 なめし汁	牛乳、かれい、鶏肉 (大豆) 油揚げ 煮干し、みそ、豆腐	にんじん、えだまめ、だいこん なめこ、ねぎ	ごはん、米ぬか油、サラダ油、三温糖 めんどう	578	725		
21	月		◎	メンチカツカレー (ごはん・キャベツメンチカツ) フルーツポンチ	牛乳、鶏肉、豚肉	にんにく、玉ねぎ、にんじん グリーンピース、キャベツ、みかん りんご、パイナップル、もも、レモン	ごはん、米ぬか油、サラダ油 じゃがいも、セリ、上白糖 カレーうどん、小麦粉	756	966		
22	火	落合小4年		ごはん いか天ぷらバック天つゆ 海藻サラダ (和風ドレッシング) さつまい	牛乳、いか、ささかまぼこ、かつお節 鶏肉、みそ	きゅうり、もやし、干しいたけ ごぼう、だいこん、にんじん、ねぎ	ごはん、米ぬか油、さつまいも 小麦粉、和風ドレッシング	606	763		
23	水	吉岡小6の1	◎	メロンパン ハムチーズピカタ (バックケチャップ) ウィンナーと枝豆のソテー ミネストローネ	牛乳、鶏卵、ハム、チーズ、ウィンナー、 ベーコン	とうもろこし、えだまめ、にんじん 玉ねぎ、セロリー (トマト)	メロンパン、サラダ油、バター じゃがいも	762	935		
24	木	吉岡小6の3 小野小3年 落合小5年		わかめごはん さばの照り焼き 野菜のごま酢和え 豚汁 食育かるたメニュー	牛乳、わかめ、さば、油揚げ、豚肉、みそ 豆腐	きゅうり、にんじん、もやし だいこん、ごぼう、はくさい ねぎ	ごはん、三温糖、サラダ油、さといも	655	840		
25	金			ごはん 豆腐ハンバーグ 舞踏のオイスターソース炒め チンゲンサイと卵のスープ 大和町産りんごのゼリー	牛乳、豆腐、鶏肉、豚肉、ハム、鶏卵	にんにく、赤ピーマン、たけのこ たまねぎ、にんじん、しいたけ たまご、えだまめ とうもろこし、チンゲンサイ	ごはん、三温糖、めんどう、サラダ油 ごま油、りんごゼリー	661	839		
28	月			ごはん 鶏肉の香味焼き 春雨サラダ みそスープ	牛乳、鶏肉、ハム、豚肉、みそ	しょうが、にんにく、もやし きゅうり、にんじん、玉ねぎ とうもろこし、しら	ごはん、三温糖、ごま油、ごま はるさめ、サラダ油、じゃがいも	570	726		
29	火	吉岡小6の4 特支2~6年 小野小6の1	◎	ツナとほろ苳 (ごはん) わかめスープ アーモンド小魚	牛乳、まぐろ、鶏卵、なると、豆腐 わかめ、かたくちいわし	しいたけ、しょうが、ほうれんそう もやし、ねぎ	ごはん、三温糖、ごま、ごま油 アーモンド	687	873		
30	水	吉岡小3の1,3,2 6の2 小野小6の2	◎	食パン チョコクリーム かぼちゃひき肉フライ ブロッコリーサラダ (イチャドレッシング) コーンポタージュ	牛乳、鶏肉、ハム、ひよこ豆 生クリーム	かぼちゃ、ブロッコリー カリフラワー、玉ねぎ、パセリ とうもろこし	食パン、チョコクリーム、パン粉 小麦粉、米ぬか油、バター ホワイトルウ	744	900		
31	木	吉岡小3の3,3の4 小野小6の3 大和3年 宮床中3年		ごはん 鮭のみそチーズ焼き 鉄前煮 切干大根のみそ汁	牛乳、さけのみそ、チーズ、鶏肉、厚揚げ かつお節、豆腐、油揚げ	ごぼう、にんじん、干しいたけ たけのこ、さやいんげん、切干大根 ねぎ	ごはん、サラダ油、三温糖	602	769		

- * 牛乳 は毎日つきます。
- * □ は町内産や県内産の食材です。感謝して残さず食べましょう。
- * 都合により献立を変更する場合があります。
- * スプーンの欄に◎がついている日は、給食センターよりスプーンがつかます。

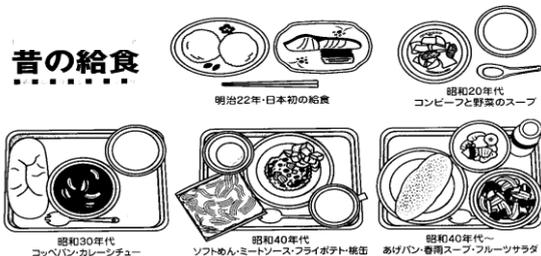
平均 (基準)	小学校	中学校
エネルギー (Kcal)	657(650)	832(830)
たんぱく質 (g)	26.3(21.1)	32.0(27.0)
脂 質 (g)	21.3(14.4)	25.4(18.4)
塩 分 (g)	2.6(2.2)	3.3(2.5)

1月24日から1月30日

全国学校給食週間

学校給食は明治22年山形県の小学校で始まったとされています。『全国学校給食週間』は、昭和25年度から始まった取り組みで、毎年、学校給食への理解や関心を深めることを目的に実施されます。大和町学校給食センターでは1月21日から25日にリクエスト給食や地場産品を使用した献立を取り入れています。

昔の給食



たいわの食育かるたメニュー (1月25日)

ゆうごはん
家族そろって
いただきます!



今月の地場産品

- ☆町内産：米、しいたけ、まいたけ、トマト、りんご
- ☆県内産：豚肉、大豆、せり、あぶら油、笹かまぼこ

☆はしは、きれいに洗って、毎日持ってきてみましょう☆