

令和2年度 1月の学校給食予定献立表



		4	E HI					大和町学校給	食センター	
	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・中 エネルギー(kcal) たんぱく質 (g)	
					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)	熱や力になる (炭水化物・脂質)	脂 質 (g)	脂 質 (g) 塩 分 (g)	
6	水	宮床小·吉田小 大和中	0	豚肉のハヤシライス (麦ごはん・ハヤシライスの具) キャベツのサラダ(ごまドレッシング) アーモンド入り小魚	牛乳 片口いわし 豚肉	トマト にんじん キャベツ きゅうり たまねぎ とうもろこし マッシュルーム	ごはん 大麦 じゃがいも でん粉砂糖 水あめ サラダ油 アーモンド ごま ドレッシング ハヤシルウ	715 25.0 23.6 2.7	896 29.7 27.3 3.5	
7	木			ごはん 春巻き もやしのナムル(ナムルドレッシング) チンゲンサイとたまごのスープ	牛乳 昆布 ハム 鶏肉 鶏卵	チンゲンサイ にんじん キャベツ きゅうり たけのこ たまねぎ とうもろこし にんにく もやし	ごはん 小麦粉 でん粉 はるさめ 砂糖 水あめ ごま油 米ぬか油 大豆油 ラード ごま ドレッシング	595 18.1 18.4 2.7	796 22.0 24.6 3.5	
8	金	吉岡小6の3 R・Aさん リクエストメニュー		ごはん ・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・・	牛乳 油揚げ ひじき かつお節 しろさけ 豚肉 鶏肉	さやいんげん にんじん ごぼう だいこん 根深ねぎ まいたけ	ごはん じゃがいも でん粉 三温糖 サラダ油	562 26.0 13.0 2.3	716 31.7 14.7 2.8	
11	月	成人の日								
12	火			ごはん あじの塩こうじ焼き 小骨に注意して食べましょう 五目きんぴら のっぺい汁 かむかむ テー	牛乳 生揚げ あじ かつお節 豚肉 鶏肉	さやえんどう にんじん ごぼう だいこん たけのこ 根深わぎ 乾しいたけ	ごはん さといも でん粉 三温糖 サラダ油 ごま油 ごま	576 26.4 14.1 1.8	733 31.9 16.1 2.2	
13	水			バターロールパン	牛乳 魚肉 ベーコン 鶏卵 脱脂粉乳	トマト にんじん 青ピーマン キャベツ きゅうり にんにく たまねぎ マッシュルーム しいたけ オリーブ りんご	パン スパゲティ 小麦粉 砂糖 三温糖 オリーブ油 大豆油 なたね油 バター ドレッシング	626 20,2 20,3 2,9	808 25.2 25.3 3.9	
14	木			ごはん キャベツメンチカツ(パックソース) がめ煮 だまこ汁	牛乳 生揚げ 大豆 さつま揚げかつお節 豚肉 鶏肉	さやえんどう にんじん せり キャベツ ごぼう だいこん たまねぎ れんこん 乾しいたけ しいたけ まいたけ	ごはん だまこもち 小麦粉 パン粉 でん粉 三温糖 砂糖 米ぬか油 サラダ油 なたね油	635 22.1 17.9 2.6	805 26.8 20.5 3.2	
15	金	吉岡小6の1 T・Kさん リクエストメニュー		五目ごはん さばのみそ煮 海藻サラダ(しそドレッシング) 大根のみそ汁	牛乳 豆腐 油揚げ昆布とさかのり ふのり わかめかたくちいわし かつお節 さばほたて ささかまぼこ 鶏肉 みそ	しそ にんじん きゅうり ごぼう たけのこ だいこん たまねぎ もやし うめ りんご レモン 乾しいたけ	ごはん でん粉 砂糖 ドレッシング 植物油脂	653 29.6 22.1 3.5	851 37.6 27.5 4.3	
18	月			ごはん いわしの梅煮 野菜の旨煮 キャベツみそ汁	牛乳 豆腐 生揚げ かたくちいわし まいわし さつま揚げ みそ	にんじん えだまめ キャベツ 根深わぎ うめ 乾しいたけ	ごはん さといも でん粉 砂糖 三温糖 サラダ油	582 24.4 17.5 2.5	742 30.1 20.3 3.2	
19	火			ごはん さけふりかけ サブローのたまご焼き こまつなのおひたし 白玉雑煮 食育がるたメニュー	牛乳 凍り豆腐 昆布 かつお節 しろさけ なると 鶏肉 鶏卵	こまつな せり にんじん もやし ごぼう だいこん 乾しいたけ	ごはん 白玉もち でん粉 砂糖 ごま 大豆油 ひまわり油	619 23.6 13.8 1.9	773 27.5 14.6 2.3	
20	水		0	米粉フォカッチャ 鶏肉のアップルジンジャーソース キャベッとツナのサラダ(クリーミーコーンドレッシング) スイートポテトのポタージュ 角チーズ	牛乳 まぐろ 鶏肉 脱脂粉乳 クリーム チーズ	にんじん パセリ キャベツ きゅうり しょうが たまねぎ とうもろこし にんにく 根深わぎ りんご	パン 米粉 じゃがいも さつまいも 砂糖 三温糖 オリーブ油 サラダ油 ショートニング バター ドレッシング ホワイトルウ ベシャメルルウ	662 38.7 20.6 3.9	821 47.2 23.6 5.1	
21	木		0	ツナそぼろ丼(麦ごはん・ツナそぼろ・ ・ほうれんそうのナムル・いりたまご) 冬野菜のみそ汁 ・ みやぎ水産の日:	牛乳 油揚げ かたくちいわし かつお節 まぐろ 昆布 鶏卵 みそ	ほうれんそう しょうが だいこん はくさい もやし 根深わぎ えのきたけ しいたけ	ごはん 大麦 でん粉 三温糖 ごま 植物油脂	680 26.0 19.7 2.8	872 32.2 23.4 3.6	
22	金	吉岡小6の2 S・Kさん リクエストメニュー		ごはん さばの塩焼き が開た注意して食べましょう ブロッコリーのサラダ(和風ドレッシング) じゃがいものみそ汁	牛乳 油揚げ わかめ かたくちいわし かつお節 さば ハム みそ	赤ピーマン ブロッコリー しょうが たまねぎ とうもろこし にんにく 根深ねぎ しいたけ プルーン りんご	ごはん じゃがいも 砂糖	643 24.6 23.7 2.5	820 30.0 28.1 3.0	
25	月		0	油麩丼(麦ごはん・油麩丼の具) キャロットサラダ プルーンヨーグルト 宮城県メニュー	牛乳 まぐろ 鶏肉 鶏卵 ヨーグルト	にんじん みつば きゅうり しょうが たまねぎ プルーン しいたけ	ごはん 大麦 油ふ 三温糖 はちみつ ドレッシング	634 23.8 16.5 1.8	800 28.8 19.1 2.3	
26	火			ごはん 肉シューマイ(小2個・中3個) アスパラガスとコーンのサラダ(ごまドレッシング) タイピーエン 熊本県メニュー	牛乳 いか えび なると 豚肉 ハム うずら卵	アスパラガス さやえんどう にんじん しょうが たまねぎ たけのこ とうもろこし はくさい	ごはん 小麦粉 パン粉 でん粉 はるさめ 砂糖 水あめ ごま サラダ油 ごま油 ドレッシング	686 29.4 21.6 2.9	900 37.9 26.9 3.9	
27	水	競集小6の1 K・Tさん リクエストメニュー	0	クロワッサン ハンバーグデミグラスソース まめまめサラダ ABCコンソメスープ	牛乳 大豆 かつお節 豚肉 鶏肉 ハム ベーコン 鶏卵 脱脂粉乳	こまつな にんじん えだまめ セロリ たまねぎ とうもろこし	パン マカロニ じゃがいも でん粉 砂糖 三温糖 バター マーガリン サラダ油 サラダ油 ドレッシング	630 24.5 33.0 2.3	805 30.8 42.4 3.2	
28	木	き 農林水産省のコロナウイル 関連補充事業で,仙台牛を ただきました。	をい **	ごはん ・プルコギ ナムル(ナムルドレッシング) わかめスープ 韓国メニュー	牛乳 豆腐 昆布 わかめ なると 牛肉	にんじん 青ピーマン きゅうり しょうが たまねぎ にんにく 根深わぎ もやし	ごはん 三温糖 ごま ごま油 ドレッシング	609 23.1 19.3 2.0	784 28.1 22.8 2.6	
29	金		0	チキンカツカレー(麦ごはん・チキンカツ ポークカレー) フルーツのソフトゼリー和え ::***********************************	牛乳 豚肉 鶏肉	グリンピース にんじん たまねぎ にんにく うんしゅうみかん パインアップル バナナ マンゴー もも りんこ	でん粉 じゃがいも 砂糖	778 24.2 23.1 2.4	970 28.1 26.0 2.9	
	ماء	生乳 は毎日				<u> </u>	*	· ·		

- * 牛乳 は毎日つきます。
- * 太字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。
- *スプーンの欄に回がついている日は、給食センターよりスプーンがつきます。

平均(基準)	小学校	中学校
エネルギー (Kcal)	640(651)	817(830)
たんぱく質 (g)	25.3(21.2)	30.9(27.0)
脂 質 (g)	19.9(14.5)	23.7(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

たいわの食育かるたメニュー (1月19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,

根深ねぎ、

☆県内産:豚肉、せり、

はくさい, 大麦, 油ふ, なると, チンゲンサイ

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、今月はリクエスト給食や地場産品を 使用した献立、他県の食材や献立を取り入れています。















