



# 令和7年1月 学校給食予定献立表

## 幸手市立さくら小学校

			<u> </u>	5.h	みどり		ねつりょう
Β̈́	曜日	献 立 名	<u>黄のなかま</u> エネルギーになる	***かのなかま  **  **  **  **  **  **  **  **  **	ないまれる (本の調子をよくする) (本の言葉をよくする) (本の言葉をよくなる) (本の言葉をなる) (本	まょうみりょう ほか 調味料他	熟量(kcal) たんぱく質(g)
10	金	カレーライス	こめ だいずあぶら	ぶたにく チーズ	しょうが にんにく	ウスターソース	
		ぎゅうにゅう	じゃがいも カレールウ	ぎゅうにゅう		ケチャップ ワイン	640
		ビタミンサラダ	さとう ごまあぶら		パプリカ キャベツ えだまめ とうもろこし にんにく	しょうゆ す	19.9
		とうにゅうムースのだいだいソースがけ		とうにゅう	だいだい		19.9
14		ごはん ぎゅうにゅう	こめ	ぎゅうにゅう			683
		とりにくのからあげ	かたくりこ だいずあぶら	とりにく	にんにく しょうが	しょうゆ さけ	
		きんびらごぼう ピリからみそしる	さとう ごまあぶら	ちくわ とうふ あぶらあげ みそ	ごぼう にんじん いんげん だいこん にんじん ねぎ こまつな	しょうゆ さけ みりんかつおぶし トウバンジャン	26.1
		2しょくあげパン	コッペパン だいずあぶら ココア さとう	きなこ		しお	625
15	水	ぎゅうにゅう ポテトのチーズやき	だいずあぶら じゃがいも	ぎゅうにゅう ベーコン ぎゅうにゅう	たまねぎ	しお こしょう	625
			バター	スキムミルク チーズ とりにく	にんじん たまねぎ だいこん	しょうゆ こしょう コンソメ	23.1
		ふゆやさいのポトフ		こりにく	はくさい ブロッコリー	しお ワイン チキンブイヨン	
	木	しょくいくのひのこんだ <sup>*</sup> ごはん	て 〜きょうとふ〜				619
16		ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう		*	
		ゆばとほうれんそうのおひたし	さとう	さわら みそ ゆば	にんじん ほうれんそう	さけ みりん しょうゆ みりん かつおぶし	26.5
		みずなととうふのかきたまじる	かたくりこ ふ ご手をむすぶ じぶんでつくるおむす	とりにく とうふ たまご	みずな にんじん たまねぎ	しお さけ しょうゆ かつおぶし	
	金	わかめごはん	- 手をむすが しかん ( ) ( る) もり	わかめ			604
17		ぎゅうにゅう いろどりやさいのたまごやき		ぎゅうにゅう いろどりやさいのたまごやき			
1 7			さとう ごまあぶら ごま		こまつな はくさい	しょうゆ す	
		おでん	じゃがいも	ちくわ さつまあげ こんぶ いかボール	にんじん だいこん こんにゃく	しょうゆ さけ しお みりん かつおぶし	19.8
		フラワーロール	フラワーロール		C701C (4 )	07-970 13 200131C	
20	月	ぎゅうにゅう	 だいずあぶら	ぎゅうにゅう ぶたにく ぎゅうにゅう	たまねぎ マッシュルーム		676
		ミートオムレジ		たまご スキムミルク		しお こしょう	
		チンゲンサイのソテー	だいずあぶら だいずあぶら じゃがいも	ベーコン とりにく ぎゅうにゅう	にんじん チンゲンサイ もやし にんじん たまねぎ ブロッコリー	しお こしょう ちゅうかだし しお こしょう コンソメ	28.1
		クリームシチュー	こむぎこ バター	スキムミルク			
21	火	とりそぼろどん	こめ だいずあぶら さとう	とりにく あぶらあげ	にんじん えだまめ しらたき しょうが	しょうゆ さけ みりん	687
		ぎゅうにゅう	だいずあぶら じゃがいも	ぎゅうにゅう ぶたにく とうふ みそ	ごぼう にんじん だいこん	かつおぶし	
		これしつ		131/212	こんにゃく ねぎ	2 20050	26.7
		レモンタルト	レモンタルト ちゅうかめん		しょうが にんにく にんじん	しお こしょう しょうゆ	
22	水	9777	ごまあぶら	ぶたにく なると	たまねぎ もやし キャベツ こまつな	ちゅうかだし ガラスープ	698
		ぎゅうにゅう はるまき	 だいずあぶら	ぎゅうにゅう はるまき			00.5
		ゆでブロッコリー	さとう ごま ごまあぶら		ブロッコリー	しょうゆ <u>す</u> ケチャップ	22.5
23	木	ハヤシライス	<u>こめ だいずあぶら</u> じゃがいも ハヤシルウ	ぶたにく スキムミルク	にんじん たまねぎ マッシュルーム	クチャック ワイン	630
		ぎゅうにゅう	さとう ごまあぶら	ぎゅうにゅう ツナ	キャベツ だいこん にんじん	しょうゆ す	
		97979			こまつな にんにく たまねぎ	しお	21.2
		<b>【きゅうしょくはじまり</b> だいこんめし	<b>のひこんだて</b> 】 こめ だいずあぶら さとう	とりにく	だいこん さやいんげん	しょうゆ さけ	603
24	金	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう	720 1270 2 (30 7) 01370		- 000
		さけのつけやき さんしょくおひたし	だいずあぶら	さけ	にら にんじん もやし	しょうゆ みりん しょうゆ みりん かつおぶし	24.1
		すいとん	こむぎこ	ちくわ あぶらあげ	にんじん はくさい こまつな ねぎ	しょうゆ しお かつおぶし	
27	月	ごはん ぎゅうにゅう	こめ	ぎゅうにゅう			629
		ぶたにくのごまだれかけ	かたくりこ だいずあぶら さとう ごま	ぶたにく		さけ しょうゆ みりん	029
		きりぼしだいこんのいために	だいずあぶら さとう	あぶらあげ	きりぼしだいこん にんじん さやいんげん		
		けんちんじる	だいずあぶら さといも	とりにく とうふ みそ	にんじん だいこん ごぼう こんにゃく ねぎ	かつおぶし	23.2
		【せかいのりょうり	~かんこく~]	71+1-1 ++-"		1 7 1	
	火	ビビンバ	こめ ごまあぶら さとう ごま	ぶたにく たまご	にんにく にんじん もやし こまつな	しょうゆ トウバンジャン	622
28		ぎゅうにゅう	トッポギ ごまあぶら	ぎゅうにゅう	にんじん だいこん	しょうゆ しお ガラスープ	
		トッポギいりかんこくふうスープ	かたくりこ	とりにく		ちゅうかだし トウバンジャン	27.9
		いちご バターロール	バターロール		いちご		
29		ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう			683
	水	とりにくのパンこやき	こむぎこ パンこ バター だいずあぶら	とりにく たまご	にんにく	しお こしょう しょうゆ	- 000
	.,	コーンサラダ	さとう ごまあぶら		キャベツ とうもろこし にんじん	しょうゆす	000
		クラムチャウダー	じゃがいも バター こむぎこ	ベーコン ぎゅうにゅう あさり ぎゅうにゅう	にんじん たまねぎ パセリ	ワイン コンソメ しお こしょう	26.0
		ごはん ぎゅうにゅう	こめ	ぎゅうにゅう			
			パンこ さとう	ぶたにく ぎゅうにゅう	キャベツ たまねぎ しょうが	しお こしょう しょうゆ	621
30	木	ほうれんそうのごまあえ	ごま さとう	とりにく たまご	トマト ほうれんそう にんじん もやし	ケチャップ デミグラスソース しょうゆ	
		いもに	さとう さといも	とりにく とうふ	ごぼう にんじん	さけ みりん しお	25.8
			せつぶん~】		しらたき ねぎ	しょうゆ かつおぶし	
21		あげだいずごはん	こめ かたくりこ				662
		ぎゅうにゅう	だいずあぶら さとう	だいず ぎゅうにゅう		しょうゆ みりん	
31	金	いわしのかばやき	さとう だいずあぶら かたくりこ		こまった。とは、	しょうゆ みりん	
		こまつなともやしのおひたし		とりにく とうふ	こまつな もやし にんじん だいこん こまつな	しょうゆ みりん かつおぶししょうゆ さけ しお	26.8
		おにたいじじる		あぶらあげ かまぼこ		かつおぶし	
<b>※</b>		ラッキーにんじんの日です。					

<sup>クッキーにんじんの日です。
今年の節分は2月2日(日)です。 さくら小では1月31日に節分献立を取り入れました。</sup> 



### 食育の日の献立紹介





今月は京都府のメニュー『鯖の西京焼き』です。 「西京焼き」は、京都の白味噌「西京味噌」を使って作られる味噌床に魚や肉の切り身などを漬け込んで作る京都の伝統料理です。もともとは、海から離れた京都でも、美味しい魚を食べられるように保存性を高めるため、味噌に漬け込んだことがはじまりといわれています。 また「水菜は」、京都原産の野菜で「京菜」とも言います。さらに、京都名産として知られる「ゆば」は、中国から禅僧によって、豆腐と一緒に伝えられました。給食では、水菜と豆腐のかきたま汁、ゆばのおひたしを提供します。

#### 鯖の西京焼き

#### 材料 (給食の分量×4人分)

鯖切り身

みりん 酒

白みそ

160g (1人40g) 5g (小さじ2弱) 5g (小さじ1弱) 2g (小さじ1/2弱) 12g (小さじ2)

#### 作り方

①砂糖・みりん・酒・白みそを混ぜ合わせる。

②①に鯖の切り身を漬けて少し置いておき、味をしみこませる。

③180度に余熱したオーブンまたは魚焼き器で色よく焼く。

- 行事や材料の都合により変更する場合もありますのでご了承ください。 献立名で□で囲んであるものはかみかみメニューの一つです。