

1月 給食だより 平成30年



★忘れていませんか……給食費は毎月忘れず納めましょう。

- 物資の都合により献立の一部を変更することがありますのでご了承下さい。
- 学校給食についてのお問い合わせは…**浦河町学校給食センター**へ
浦河町荻伏町20番地 電話25-2515番

給食での摂取カロリー	1食の基準カロリー	小学生：640kcal 中学生：820kcal	1月の平均カロリー	小学生：601kcal 中学生：780kcal
------------	-----------	----------------------------	-----------	----------------------------

日	献立	材料 (加工食品の配合内容)
16日 (火)	小：562kcal 中：761kcal 白飯 わかめとジャガイモの味噌汁 牛乳 キャベツメンチカツ 白飯 高野豆腐の五目あんかけ はし・スプーン	精白米・強化米 ながねぎ・わかめ・白赤みそ・昆布だし・じゃがいも・かつおだし こめ油・キャベツ・豚肉・鶏肉・小麦粉・人参・じゃがいも・玉ねぎ・大豆たんぱく・でんぷん・卵白・パン粉・ラード・生姜・液糖・脱脂粉乳・醤油・塩・調味料・ビーフエキス・植物油脂 高野豆腐ダイス・豚肉・はくさい・ぶなしめじ・にんじん・しょうが・でん粉・ごま油・三温糖・かつおだし・昆布だし・しょうゆ・みりん・チンゲン菜
17日 (水)	小：560kcal 中：777kcal ソフトフランスパン ベビーホタテのスープ 牛乳 中華ビーフン ソフトフランスパン 肉団子醤油 はし	小麦粉・砂糖・イースト・塩・ラード・麦芽エキス・米粉 ベビーホタテ・チンゲンサイ・ながねぎ・わかめ・コーン・食塩・こしょう・塩ラーメンスープ(塩・チキン・植物油脂・鶏脂・醤油・ポーク・ホタテエキスにほしエキス・ごま油・オニオンパウダー・白菜・キャベツ・たんぱく加水分解物・ガーリックエキス・こんぶ・しいたけ・調味料・香辛料抽出物) たけのこ・青ピーマン・豚肉・たまねぎ・にんじん・ビーフン・ゴマ油・キャベツ・かき油・中華だし・八宝菜用五目あんかけ(でんぷん・醤油・とりから・砂糖・ごま油・しお・酒・酢) 鶏肉・豚肉・玉ねぎ・豚脂・植物性たんぱく・パン粉・大豆たんぱく・砂糖・醤油・塩・チキンエキス・でんぷん・カラメル・調味料・酢・ごま油・オイスターエキス・パーム油
18日 (木)	小：556kcal 中：765kcal 白飯 根菜汁 牛乳 かぼちゃコロッケ 白飯 コーン炒め はし・スプーン	精白米・強化米 小松菜・だいこん・ごぼう・白赤みそ・かつおだし・昆布だし かぼちゃ・じゃがいも・こめ油・パン粉・小麦粉・塩・砂糖・でんぷん・醤油・香辛料・大豆油脂・菜種油・大豆粉・グルコマンナン コーン・人参・玉ねぎ・米油・塩・醤油・こしょう
19日 (金)	小：660kcal 中：816kcal 白飯 牛乳 ミートボールカレー 白飯 キウイフルーツ ふくしん漬け スプーン	精白米・強化米 鶏肉団子(鶏肉・鶏皮肉・豚脂肪・玉ねぎ・パン粉・粒状大豆たんぱく・砂糖・塩・醤油・香辛料・卵・加工でんぷん・調味料)・米油・じゃがいも・玉ねぎ・人参・リンゴピューレ(りんご・酸味料)・ケチャップ・ウスターソース・カレーパウダー(小麦粉・パーム油・カレー粉・砂糖・塩・香辛料・粉末醤油・にんにく・チキンエキス・大豆たんぱく・カラメル・調味料・コーンスターチ・水あめ・トマトペースト・オニオンパウダー・ポークチキンエキス・だいずたんぱく加水分解物) 大根・なす・きゅうり・レンコン・生姜・なたまめ・シソの葉・液糖・醤油・塩・酵母エキス・とうがらし
22日 (月)	小：637kcal 中：853kcal ソフトフランスパン 牛乳 ソース焼きそば ソフトフランスパン 黒豚シューマイ2こ ソフトフランスパン ブドウゼリー はし・スプーン	小麦粉・砂糖・イースト・塩・ラード・麦芽エキス・米粉 豚肉・醤油・たまねぎ・にんじん・青ピーマン・キャベツ・焼きそば麺(小麦粉・油)・米油・ウスターソース・食塩・こしょう・カレー粉 豚肉・小麦粉・鶏肉・玉ねぎ・生姜・豚脂・砂糖・植物たんぱく・ポークエキス・塩・オイスターソース・チキンパウダー・醤油・香辛料 ブドウ果汁・砂糖・ゲル化剤
23日 (火)	小：598kcal 中：705kcal 白飯 牛乳 紅白もち入りお雑煮(関西風みそ汁) 白飯 エビカツ お正月風うま煮 はし	精白米・強化米 白赤煮込みもち(もち米・でんぷん・寒天・着色料)・ほししいたけ・かつおだし・こんぶだし・長ネギ・大根・白赤みそ・油揚げ こめ油・えび・魚介すり身・玉ねぎ・キャベツ・大豆たんぱく・植物油脂・卵白・パン粉・でんぷん・塩・砂糖・香辛料・ブドウ糖・アミノ酸・リン酸塩・着色料 さといも・鶏肉・米油・人参・かつおだし・こんぶだし・醤油・三温糖・みりん
24日 (水)	小：631kcal 中：764kcal ソフトフランスパン 牛乳 かぼちゃとコーンミルクスープ ソフトフランスパン ソーセージ ソフトフランスパン キャベツ温野菜 イチゴジャム はし・スプーン	小麦粉・砂糖・イースト・塩・ラード・麦芽エキス・米粉 とり肉・プロセスチーズ・牛乳・かぼちゃカット・たまねぎ・米油・コーン・コンソメ・塩・こしょう・業務用ポタージュ(乳製品・小麦粉・乳糖・調味料・玉ねぎ・脱脂粉乳・香辛料)・ヘルシークリームスープ(砂糖・塩・コーンスターチ・乳製品・チキンパウダー・ポテトスターチ) 豚肉・豚脂肪・塩・たんぱく加水分解物・酵母エキス・砂糖・水あめ・香辛料・貝カルシウム 小袋エッグケア(大豆油・りんご酢・増粘剤・塩・砂糖・調味料・大豆たんぱく・香辛料・酵母エキス・香辛料)をつけて食べましょう。 イチゴ果汁・砂糖・水あめ・ゲル化剤
25日 (木)	小：574kcal 中：784kcal 白飯 牛乳 いも団子汁 白飯 鮭塩焼き 白飯 切り干し大根煮 はし	精白米・強化米 いももち(じゃがいも・じゃがいもでんぷん・塩)・米油・白菜・長ネギ・醤油・かつおだし・こんぶだし・鶏肉 鮭・塩・こめ油 切り干し大根・にんじん・グリーンピース・キャベツ・三温糖・米油・酒・醤油・豚肉

日	献立	材料 (加工食品の配合内容)
26日 (金)	小：517kcal 中：727kcal 白飯 牛乳 タヌキ汁 肉じゃが 白飯 納豆 はし	精白米・強化米 ごぼう・大根・ながねぎ・つきこんにやく・米油・白赤みそ・かつおだし・こんぶだし じゃがいも・豚肉・玉ねぎ・にんじん・しらたき・三温糖・米サラダ油・しょうゆ・かつおだし・昆布だし・清酒 大豆・からし・醤油・かつおだし・砂糖
29日 (月)	小：661kcal 中：835kcal 牛乳 きのこうどん ソフトフランスパン 稲荷ずし はし	精白米・酢・ブドウ糖・マルトースシロップ・砂糖・塩・昆布だし・大豆食物繊維・たん白加水分解物・油揚げ・水あめ・醤油・小麦・コーンスターチ・甘草 とり肉・なると・にんじん・ぶなしめじ・ながねぎ・うどん(小麦粉・塩)・えのきたけ・めんつゆ(醤油・かつおだし・サバ節・かつおエキス・砂糖・ぶどう糖・発酵調味料・アミノ酸・塩・アルコール・調味料・カラメル・酸味料・甘味料)・かつおだし・昆布だし パイン・砂糖・酸味料
30日 (火)	小：597kcal 中：791kcal 白飯 牛乳 モスクの味噌汁 カレーコロッケ 白飯 きんぴらごぼう はし	精白米・強化米 もずく・はくさい・ながねぎ・こまつな・白赤みそ・かつおだし・昆布だし こめ油・じゃがいも・玉ねぎ・豚肉・砂糖・みりん・酒・塩・醤油・カレー粉・菜種油・生乳・小麦粉・パン粉 ごぼう・にんじん・たけのこ・こんにやく・米サラダ油・三温糖・清酒・唐辛子・醤油・鳥から
31日 (水)	小：659kcal 中：786kcal ソフトフランスパン 牛乳 ホタテのミルクスープ ハンバーグ ソフトフランスパン キャベツ温野菜 はし・スプーン	小麦粉・砂糖・イースト・塩・ラード・麦芽エキス・米粉 ベビーホタテ・鶏肉・牛乳・ポタージュ(24日使用)・玉ねぎ・白菜・コーン・しお・こしょう・こめ油・クリームスープ(24日使用) 鶏ひき肉・香辛料・パン粉・調味料 小袋エッグケア(24日使用)をつけて食べましょう。

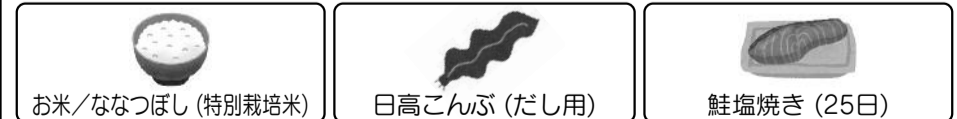
1月24日～30日は全国学校給食週間です。

学校給食は、明治22年に山形県の小学校で始まりました。その後、全国に広まりましたが、戦争の影響を受け、食糧不足により中止されました。戦後、ララ(アジア救済委員会)の支援物資により、昭和21年12月24日に給食が再開されました。冬休み期間中との事もあり、1カ月後の1月24日を学校給食記念日に、24日から1週間を全国学校給食週間とすることになりました。



雑煮は各家庭や地域によって味や食材などがさまざまです。もちも角もち・丸もち、汁もしょうゆのすまし仕立て・みそ仕立てのほか、入れる具もとり肉やぶり、さといも、こまつな、だいこんなどいろいろあります。また、あん入りもちの雑煮や、もちを入れない雑煮のほか、雑煮を食べない地域もあります。このように、日本各地では地域や家庭ごとに多種多様な特色のある雑煮があるのです。

今月の浦河産食材



お米と昆布は毎月使っています。それ以外の食材は使用日も書いています。

加工食品、調味料には、その食品に含まれている材料を記載しています。食材の割合や同一製造ラインで、使用した別製品を製造している場合などにおける特定原材料に関しては、記載しておりませんので、給食センター(0146-25-2515)までお問い合わせください。