

R6



	1 1		П	II				エネルギー	
		献立名	フォークン	あか みどり		きいろ	調味料	家庭で	エネルキー (Kcal)
B	曜			血や肉や骨になる	体の調子を整える	熱や力になる	その他	食べて ほしい食品	たんぱく質 (g)
		ごはん/牛乳		牛乳	-4 +=	*	*		651
9	火	ポークカレー		豚肉	人参 枝豆 トマト 玉ねぎ にんにく りんご	じゃがいも 油	カレールウ ウスターソース カレー粉 ガラムマサラ	乳 類	651
	^	ミートオムレツ	U	鶏卵 鶏肉	トマト 玉ねぎ	でん粉油	塩 ケチャップ	豆類	
		ささみとコーンのサラダ		鶏肉	とうもろこし キャベツ きゅうり		酢 塩 こしょう		700
		コッペパン/いちごジャム/牛乳		牛乳		コッペパン いちごジャム			
10	7k	フランクフルトソテー		豚肉	トマト	砂糖	ケチャップ ソース 塩 こしょう マスタード	魚介類	
	3,	ブロッコリーサラダ		ハム	ブロッコリー キャベツ とうもろこし		ドレッシング	海藻類	27.0
		パンプキンスープ		豚肉 牛乳	人参 かぼちゃ 玉ねぎ	小麦粉 油 バター	塩 こしょう 洋風だし	1	27.0
<u> </u>		新年おめでとう献立							
11	+	菜めし/牛乳 赤魚の西京焼き		<u>牛乳 かつお節</u> 赤魚 みそ	広島菜 京菜 大根葉	米 砂糖 砂糖	<u>塩</u> みりん 酒	- いも類 - 卵 類 -	636
1''	小	サラダなます(ドレ)		かに風味かまぼこ	 人参 大根 きゅうり	リングを	ドレッシング		
		白玉ぞう煮汁		鶏肉なると	人参 小松菜 しめじ	白玉餅	和風だし しょうゆ みりん 塩		27.3
		ごはん/発酵乳(プレーン)	1	発酵乳		*		†	602
12	金	油淋鶏(ユーリンチー)		鶏肉	ねぎ しょうが にんにく		酒 しょうゆ 酢	きのこ類	002
1'-	312	ノリノリサラダ			人参 白菜	ごま油 ごま	ドレッシング	魚介類	26.1
-		中華風コーンスープ 麦ごはん/牛乳		ハム 豆腐 牛乳	ちんげん菜 とうもろこし 玉ねぎ	米・麦	中華だし ガラスープ 塩 酒		
			-				デミグラスソース ケチャップ	1	634
15	月	チキンカツトマトソースかけ		鶏肉 大豆粉		小麦粉 パン粉 でん粉 油	ソース 塩 こしょう	いも類	26.6
		かみかみサラダ(ドレ)		さきいか	人参 きゅうり キャベツ		ドレッシング	果物類	
		白菜とかぶのスープ		豚肉 豆腐	人参 玉ねぎ 白菜 かぶ		洋風だし 塩 こしょう ガラスープ		20.0
		麦ごはん/おかかふりかけ/牛乳 すきやき風煮		牛乳 熔き豆腐	人参 白菜 ねぎ えのきたけ ごぼう	米麦	おかかふりかけ しょうゆ みりん 和風だし 酒	」 緑黄色野菜	735
16	火	厚焼き玉子		豚肉 焼き豆腐 鶏卵	大多 日来 ねさ えのさたけ こはう		酢 しょうゆ 塩	林東巴野采りも類	
		ヨーグルト和え	U	ヨーグルト 生クリーム	みかん パインアップル 黄桃 バナナ	砂糖		- いも親	26.7
		中華めん/牛乳		牛乳		中華めん			
		みそラーメンスープ		豚肉 なると みそ わかめ	人参 もやし とうもろこし	油	赤みそラーメンの素がラスープ	— 種実類	603
17	水	◎ぎょうざ(児2個 職3個)		豚肉 鶏肉 大豆粉	ねぎ にんにく しょうが にら キャベツ 玉ねぎ しょうが		中華だし 鶏だし 塩 しょうゆ 塩 酢	果物類	
		チンゲン菜の中華和え			ちんげん菜 人参 キャベツ	19福 小支机 油 C70机	ドレッシング		24.4
		ごはん/牛乳		牛乳	3700710x 7/2 11 10	*			0.40
10	木	さんまのかば焼き		さんま		でん粉の砂糖油	しょうゆ みりん	肉類	642
10	/ \	和風サラダ(ドレ)		鶏卵 昆布	人参 キャベツ きゅうり	砂糖でん粉	ドレッシング 塩	きのこ類	22.6
		冬野菜のみそ汁		みそ	人参 大根 白菜 ねぎ		和風だし		22.0
		ごはん/牛乳		牛乳	- 	米	h##*		650
19	余	マーボー豆腐		豆腐 豚肉 みそ	人参 にら 玉ねぎ ねぎ しいたけ にんにく しょうが	砂糖 でん粉 油	中華だし しょうゆ トウバンジャン コチュジャン	いも類 — 乳 類 —	650
		◎シューマイ(児2個 職3個)	Ü	豚肉	玉ねぎ しょうが	パン粉 でん粉 砂糖 小麦粉	しょうゆ 塩		
		もやしのナムル			人参 もやし きゅうり	砂糖 ごま油	しょうゆ 酢 塩		25.1
		麦ごはん/牛乳		牛乳		米 麦			673
22	月	肉じゃが		豚肉 さつま揚げ	人参 グリンピース 玉ねぎ	じゃがいも こんにゃく 砂糖 油	しょうゆ 塩 和風だし	豆類	
		いかナゲット(2個) のり酢和え		いか たちうお 大豆粉 ツナ のり	ほうれんそう もやし	油 砂糖 小麦粉 パン粉 でん粉 砂糖	しょうゆ 酢	果物類	28.4
		麦ごはん/牛乳		牛乳	18 21 170 2 2 3 6 3	米麦		- 卵 類 - 軽実類 ブ	
		ホイコーロー		豚肉 厚揚げ みそ	人参 しょうが キャベツ しいたけ		酒 オイスターソース 中華だし		654
23	火	春巻き		豚肉	にんじん 玉ねぎ キャベツ	はるさめ でん粉 油 小麦粉 砂糖 米粉	しょうゆ 塩		000
		 ワンタンスープ		鶏肉	しょうが しいたけ ほうれん草 人参 もやし ねぎ しょうが	ワンタン	中華だし しょうゆ 塩 こしょう ガラスープ		26.0
		世界食べ物紀行~スイス~	1	7.191: 3					
—		コッペパン/キャラメルクリーム/牛乳		牛乳		コッペパン キャラメルクリーム		±0=#	707
24	水	レシュティ(スイス風ハッシュドポテト) 野菜サラダ(ドレ)		T-30	玉ねぎ	じゃがいも 上新粉 油	塩	きのこ類 海藻類	
				ツナ	人参 きゅうり キャベツ		ドレッシング	/母/未炔	
<u></u>		チーズフォンデュ	U	ウインナー チーズ 牛乳	ブロッコリー 人参 玉ねぎ	小麦粉 バター	塩 こしょう 洋風だし 白ワイン		24.4
₽-		おいしい阿見発見~れんこん~		※25日のれんこんは、	:25日のれんこんは. 「稲敷地域いばらきれんこん銘柄連絡会」から無償で提供していただきました。				
		ごはん/牛乳		牛乳		米	デミグラスソース ケチャップ	いも類	659
25	木	ハンバーグデミグラスソース		豚肉 鶏肉	玉ねぎ	じゃがいも でん粉 砂糖 油	ソース 塩 こしょう	乳類	24.3
		阿見町産れんこんのサラダ		ハム	人参 れんこん キャベツ		酢 塩		
_		ホタテ入り冬野菜のスープ		ほたて 豆腐	人参 玉ねぎ かぶ 白菜		塩 洋風だし ガラスープ		27.0
μ_		おいしい阿見発見~ターサイ~		H = 1 - 1 - 1 - 1 - 1		NZ			
	_	ごはん/味付けのり/牛乳		牛乳 味付けのり	しょうが レモン にんにく	米 / 3//	NT 1 715	きのこ類	650
26		鶏肉のバーベキューソース		鶏肉	ねぎ りんご	砂糖でん粉	酒 しょうゆ	魚介類	
		ターサイの和え物		かに風味かまぼこ	ターサイ 人参 白菜		ドレッシング 塩		31.8
		具だくさんみそ汁 学校給食週間(24日~30日)		豆腐 油揚げ みそ	人参 大根 ごぼう	こんにゃく さといも	和風だし	 	
μ—		学校紀良週旬(24日~30日) ごはん/牛乳		牛乳		本			
00			0		 人参 トマト ごぼう	米	カレールウ ウスターソース	種実類	607
29	月	ヤーコンカレー		鶏肉	しめじ にんにく りんご	V-JJ BENE III	カレー粉 ガラムマサラ		
		ハムサラダ ※フルーツセット		ЛД	キャベツ きゅうり	砂糖油	酢 しょうゆ 塩	4	22.3
		※フルーツセット ♪あさひ小学校リクエスト献立♪			いちご りんご パインアップル				
I۳		わかめごはん/コーヒー牛乳	<u> </u>	コーヒー牛乳 わかめ		米砂糖	塩		724
		鶏のからあげ		鶏肉	しょうが にんにく		酒 しょうゆ		
30	火	チーズサラダ(ドレ)		チーズ	人参キャベツ		ドレッシング	果物類	
		アルファベットスープ		ベーコン	きゅうり とうもろこし ほうれん草 人参 玉ねぎ	 アルファベットマカロニ	-		
		※ガトーショコラ			15 ノ1 17 0千 八ジ 上100	ガトーショコラ	/ナ/4//こと 塩 こしより		26.4
		ソフトめん/牛乳		牛乳		ソフトメン			
<u> </u>	_1 -	肉みそうどん汁		豚肉 みそ	人参 にんにく しょうが	でん粉油	塩 しょうゆ 酒 みりん	緑黄色野菜	593
31	小	★たこ焼き(児2個 職3個)		たこ	<u>白菜 玉ねぎ ねぎ しいたけ</u> キャベツ		ガラスープ 洋風だし ソース 塩 和風だし	海藻類	
		キャベツときゅうりのごま和え		,	<u>キャベン</u> 人参 キャベツ きゅうり	砂糖 ごま	しょうゆ		22.1
	1	1 1 1 1 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2						п	

※材料の都合により、献立内容が変更になる場合もあります。

※10日のいちごジャムは、備蓄のものを使用します。

★ ソース ◎ しょうゆ ※ 業者配送

★1月24日~30日は、全国学校給食週間です★ 地産地消献立やリクエスト献立など、 様々な行事食をとりいれています。

	エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (g)	カルシウム (mg)	鉄 (mg)	ビタミンA (μg)	ビタミンB: (mg)	ビタミンB ₂ (mg)	ビタミンC (mg)	食物繊維 (g)	食塩相当量 (g)
平均	654	25.7	22.2	392	3.3	270	0.42	0.50	31	4.9	2.3
基準値	650	26.0	20.2	350	3.0	200	0.40	0.40	25	4.5	2.0

☆☆小中学生のみなさんが考案してくれた献立を取り入れます!☆☆

今月は……12日(金) ノリノリサラダ(あさひ小1年生 古賀一生さん考案) 18日(木) 冬野菜のみそ汁(朝日中 1年生 川島結衣さん考案) 29日(月) ヤーコンカレー(朝日中 1年生 倉持杏菜さん考案)

