平成30年1月学校給食献立表

信楽学校給食センター　TEL82－0503　FAX82－0784

日	曜	主食	牛乳	献立名	主な使用材料 血や肉になるもの（赤）	力や熱となるもの（黄）	体の調子を整えるもの（緑）
10	水	正月献立 ごはん ２０１８年		さけの照り焼き 雑煮 紅白なます	牛にゅう　さけ　白みそ みそ	米　さとう　でんぷん だんご　さといも	だいこん　にんじん　ねぎ
11	木	鉄ちゃんの日 コッペパン 鉄分をとろう		レバー入りハンバーグソースがけ コンソメスープ ほうれん草のソテー	牛にゅう　ぶた肉 レバー　だいず　とり肉 ベーコン	小むぎ粉　さとう パン粉　でんぷん	たまねぎ　にんじん だいこん　とうもろこし ほうれん草　キャベツ
12	金	かるちゃんの日 ごはん 骨をじょうぶに		いわしのしょうが煮 わかめのすまし汁 こまつなの梅煮	牛にゅう　いわし とうふ　かまぼこ わかめ　とり肉	米　さとう でんぷん	しょうが　たまねぎ にんじん　えのきたけ こまつな　キャベツ　うめ
15	月	むぎごはん		チキンカツ カレー はくさいのサラダ	牛にゅう　とり肉 だいず　ぶた肉	米　むぎ　油 小むぎ粉　パン粉 でんぷん　じゃがいも	たまねぎ　にんじん にんにく　しょうが はくさい
16	火	カット入り 丸パン	飲むヨーグルト	ポテトコロッケ　ソース だいこんのスープ キャベツのソテー	飲むヨーグルト　だいず ベーコン	小むぎ粉 じゃがいも　さとう パン粉　油　でんぷん	たまねぎ にんじん　だいこん　しめじ グリンピース　キャベツ
17	水	ファイバー君の日 ごはん おなかスッキリ		さばのおろしソース はくさいのみそ汁 おから煮	牛にゅう　さば　とり肉 みそ　おから　ちくわ 油あげ	米　さとう	だいこん　はくさい たまねぎ　にんじん　ねぎ 干ししいたけ　こんにゃく
18	木	ごはん		チヂミ 肉だんごのスープ 切り干しだいこんとキムチのサラダ	牛にゅう　ぶた肉 とり肉　えんどう豆 ハム	米　パン粉　油 でんぷん　小むぎ粉 さとう　はるさめ　ごま油	キャベツ　にら　たまねぎ はくさい　ねぎ　切り干し大根 だいこん　しょうが　にんじん
19	金	ふるさと献立 ごはん 食育の日		ちくわの黒ごま天ぷら とりのじゅんじゅん 忍ねぎのサラダ	牛にゅう　ちくわ とり肉	米　油　天ぷら粉 黒ごま　ふ　さとう	たまねぎ　にんじん　ねぎ はくさい　赤こんにゃく 忍ねぎ　キャベツ
22	月	かみかみ献立 むぎごはん よく味わおう		厚焼きたまご だいこんのみそ汁 きんぴらごぼう	牛にゅう　たまご 油あげ　みそ　牛肉	米　むぎ　でんぷん さとう　油	だいこん　たまねぎ　ねぎ にんじん　ごぼう
23	火	中華めん		肉だんごの甘酢あんかけ ラーメンスープ キャベツのオイスター炒め	牛にゅう　とり肉 だいず　ぶた肉　なると	中華めん　パン粉 でんぷん　さとう　油	たまねぎ　にんじん ピーマン　はくさい　ねぎ キャベツ
24	水	＜甲賀の食材を味わおう＞		給食感謝週間特別献立			
		ごはん うめぼし		朝宮茶入りシューマイ 多羅尾こんにゃく入りおでん よもぎあんもち	牛にゅう　ぶた肉 とり肉　だいず　こんぶ ちくわ　厚揚げ	米　でんぷん　さとう 小むぎ粉　さといも もち米　あん	うめぼし　たまねぎ　茶 だいこん　にんじん こんにゃく　よもぎ
25	木	＜昔の給食を味わおう＞		給食感謝週間特別献立			
		コッペパン		くじらのカレー揚げ ポタージュスープ ボイルキャベツ	牛にゅう　くじら とり肉　豆にゅう	小むぎ粉　でんぷん じゃがいも　油　米粉	たまねぎ　にんじん とうもろこし　グリンピース キャベツ
26	金	＜滋賀の食文化財を味わおう＞		給食感謝週間特別献立			
		アメノイオ ごはん		すごもろこのつくだ煮 打ち豆汁 日野菜漬けあえ	牛にゅう　びわます すごもろこ　だいず 油あげ　みそ　とうふ	米　油　さとう さといも	しめじ　まいたけ　ねぎ たもぎたけ　はくさい にんじん　だいこん　日野菜
29	月	＜食事のマナーを身につけよう＞		給食感謝週間特別献立			
		むぎごはん 焼きのり		さんまの塩焼き 豚汁 五目煮豆	牛にゅう　のり　さんま ぶた肉　みそ　だいず こんぶ	米　むぎ　さつまいも さとう	にんじん　だいこん　ねぎ ごぼう　こんにゃく いんげんまめ　干ししいたけ
30	火	＜しか肉を味わおう＞		給食感謝週間特別献立			
		うずまきパン		しか と かぼちゃのオーロラ煮 カレースープ みかん	牛にゅう　しか肉 ぶた肉	小むぎ粉　でんぷん 油　じゃがいも　さとう	かぼちゃ　キャベツ たまねぎ　にんじん　トマト とうもろこし　みかん
31	水	ごはん		あじフライ とうふのすまし汁 豚肉とキャベツの炒め物	牛にゅう　あじ　とうふ ぶた肉	米　パン粉　小むぎ粉 油　さとう	ねぎ　えのきたけ たまねぎ　にんじん キャベツ

★使用材料などで質問があれば給食センターまでお問い合わせください。
★都合により材料の一部を変更することがあります。
★ソフト麺（中華麺・うどん等） の工場ではそばの製造も行っています。
★子どもたちが食べている給食は、保護者の皆様から頂いております
給食費のみでまかなっております。お支払いをして頂かないと
毎日の給食の食材を買うことができません。

12月20日までの
放射線測定結果は・・・
すべて不検出 でした。