



1月 学 校 給 食 献 立 表



平成28年度

水口学校給食センター

TEL62-0743

FAX63-4250

日 曜	主 食	牛乳	献立名	主 な 使 用 材 料		
				血や肉になるもの(赤)	カや熱となるもの(黄)	体の調子を整えるもの(緑)
11 水	★お正月献立 ごはん		ぶりのてりやき そうに こうはくまます 一食黒まめ	牛乳 ぶり 白みそ こんぶ 黒まめ	米 もち さといも さとう ごま でんぷん	かぶ 青ねぎ だいこん にんじん
12 木	★ハンバーガーをつくらう カット丸パン		ハンバーグ ケチャップ コンソメスープ きゃべつのソテー	のむヨーグルト ぶた肉 とり肉	パン ジャがいも サラダ油 パン粉	たまねぎ にんじん とうもろこし きゃべつ グリーンピース
13 金	★ファイバーくんの日 発芽げんまい ごはん		あつやきたまご 「まごわやさしい」みそにこみ はくさいのかつおあえ	牛乳 たまご ちくわ だいず みそ こんぶ かつおぶし	米 発芽玄米 さといも さとう ごま	ごぼう れんこん にんじん ほししいたけ さやいんげんまめ はくさい もやし
16 月	★料理コンクール入賞献立 むぎごはん		さばのしおやき きゃべつのみそしる ごしき(五色) きんぴら	牛乳 さば さつまあげ みそ	米 大麦 さとう ごま ごま油	きゃべつ にんじん えのきだけ 青ねぎ ビーマン かんぴょう 赤こんにゃく えだまめ かぼちゃ
17 火	おうみうどん		ハムとチーズのはさみあげ カレーうどんじる こまつなともやしのにびたし	牛乳 ぶた肉 チーズ とり肉 油あげ	近江うどん パン粉 ひまわり油 小麦粉 でんぷん さとう	たまねぎ にんじん 青ねぎ こまつな もやし
18 水	★全国郷土料理 熊本県 たかなめし		たちうおのしおやき タイピーエン(太平燕) ざぜまめ(座禅豆)	牛乳 たちうお ぶた肉 いか だいず こんぶ	米 サラダ油 さとう はるさめ	たかな はくさい にんじん たけのこ 青ねぎ
19 木	★ふるさと献立 ごはん		ちくわのせんちゃあげ おこうじる 赤こんにゃくのおかかいため	牛乳 ちくわ みそ とり肉 かつおぶし	米 てんぷら粉 ひまわり油 さといも さとう サラダ油	土山茶 だいこん たまねぎ にんじん 青ねぎ こんにゃく 赤こんにゃく
20 金	★カミカミ献立 ごはん		さけのしおやき しめじのすましじる ほそざりこんにさいのそぼろみそに	牛乳 さけ かまぼこ わかめ ぶた肉 赤みそ	米 サラダ油 さとう ごま油 でんぷん	しめじ にんじん たまねぎ だいこん れんこん しょうが にんにく 青ねぎ
23 月	★カルちゃんの日 むぎごはん		ししゃもフライ※ カレー かいそうサラダ 青じそドレッシング	牛乳 ししゃも とり肉 わかめ	米 大麦 小麦粉 ひまわり油 ジャがいも パン粉	たまねぎ にんじん にんにく しょうが とうもろこし こんにゃく
24 火	★むかしの給食 コッペパン いちごジャム		くじらのたつたあげ ポタージュスープ せんきゃべつ	牛乳 くじら とり肉	パン でんぷん ひまわり油 さとう ジャがいも 米粉	たまねぎ にんじん グリーンピース きゃべつ
25 水	★しがの食文化財を食べよう アメノイオごはん		こあゆのつくだに うちまめじる ひのなづけあえ	牛乳 びわます こあゆ だいず 油あげ みそ	米 さといも さとう	ごぼう にんじん 青ねぎ ひのな だいこん まいたけ こんにゃく
26 木	★甲賀の食材を味わおう お茶パン ホイップクリーム		甲賀のかぼちゃコロッケ じもとやさいのコンソメに 忍ねぎのサラダ わふうドレッシング	牛乳 とり肉 ホイップクリーム	パン 小麦粉 ひまわり油 ホイップクリーム 米粉マカロニ ジャがいも パン粉	土山茶 かぼちゃ きゃべつ だいこん たまねぎ にんじん パセリ 白ねぎ もやし
27 金	★甲賀ふるさと定食 ごはん うめぼし		とうふバーグみそがけ こうかふるさとじる かんぴょうのごまあえ	牛乳 とうふ みそ ぶた肉 とり肉 おから	米 さとう パン粉 でんぷん ごま	はくさい だいこん 赤こんにゃく 青ねぎ かんぴょう こまつな にんじん うめぼし たまねぎ
30 月	★姉妹都市献立(韓国イチョン市) むぎごはん		ヤンニョムチキン トックいりわかめスープ ピビンバのぐ	牛乳 とり肉 なると わかめ ぎゅう肉 赤みそ	米 大麦 でんぷん ひまわり油 ごま油 さとう トック サラダ油	たまねぎ にんじん ほうれんそう もやし にんにく しょうが
31 火	★鉄ちゃんの日 コッペパン		レバーいりつくね※ まめたっぶりとうにゅうシチュー みかん	牛乳 とり肉 とりレバー だいず 豆乳 ぶた肉	パン パン粉 ごま でんぷん さとう 米粉	たまねぎ かぼちゃ にんじん パセリ ガルバンソー マローファットピース レットキドニー みかん

*使用食材などご質問があれば水口学校給食センターまでお問い合わせください。
 *材料の都合により献立の一部を変更することがあります。
 *月・水・金・19日は空弁当箱を持って登校しましょう。
 *麵製造工場では、小麦粉・そば粉・卵・乳を含む製品を製造しています。
 *パン製造工場では、卵などを含む製品を製造しています。(別紙参照)

保護者の皆様からいただいております給食費は全て子どもたちの給食材料を買うためのお金です。お支払いをしていただかないと、毎日の給食材料を買うことができません。必ずお支払いください。
 ※1/23 (月) ししゃもフライ 小学校2尾、中学校2尾
 ※1/31 (火) レバー入りとりつくね 小学校2こ、中学校3こ

すべてのものにかんしゃしてたべよう!

あけましておめでとうございます。今年もよろしく願っています。今年も給食を残さず、好き嫌いをしないでしっかり食べましょう。
 食事のはじめに「いただきます」、終わりに「ごちそうさま」がきちんとおこなっていますか?これらのあいさつは、日本語特有の表現です。
 日本人が古くから食べ物に感謝する気持ちを表してきた大切なあいさつを、私たちが欠かさず心にこめていましょう。

いただきます

★そうぞうしてみよう みんないきていた★

ごちそうさま

★そうぞうしてみよう きゅうしよくがとどくまで★

★放射能測定 結果★

11月28日~12月20日までの測定結果は、全て不検出でした。

料理コンクールの賞を水口町の3名の中学生がとりました。その中から2品を16日と27日に紹介します。お楽しみに!