

令和2年度 第2回 甲賀市学校給食センター運営委員会次第

令和3年3月11日(木) 13:30～
西部学校給食センター 2階 研修室

1. 開 会
市民憲章唱和

2. あいさつ (教育長)

3. 議 事

(1) 令和2年度の学校給食について

- ・学校での食指導の取り組みについて
- ・学校給食週間について
- ・忍者の日献立について
- ・献立に関するアンケートについて
- ・地産地消の取り組みについて
- ・食物アレルギー対応について

【資料1】

【資料2】

【資料3】

【資料4】

【資料5】

(2) 令和3年度の学校給食について

(3) その他

4. 閉 会

甲賀市市民憲章

わたしたちは「みんながつくる住みよさと活気あふれる甲賀市」
を目指して、この憲章を定めます。

あふれる愛に

いろどる山河と

こぼれる笑顔に

うみだす活力

かがやく未来に

あなたも仲間

生きいき文化

応える安心

受けつぐ伝統

鹿深の夢を



ぜんこくがっこうきゅうしょくしゅうかんちゅう とくべつこんだて 全国学校給食週間中の特別献立



がっこうきゅうしょくしゅうかんちゅう

きゅうしょく

学校給食週間中は、給食について見つめ

なお きかい

直す機会としていただければと思います。

わたし

しょくじ

えいようそ

私たちは食事からエネルギーや栄養素を

ほきゅう

せいちょう

かつどう

補給して成長したい活動したいしています。

わたし

しぜん

めぐ

私たちは自然の恵みをいただいています。

いのち

かんしゃ

こころ

も

命をいただくことへ感謝の心を持って

た

おも

食べてほしいと思います。

1/26
(火)「滋賀の食文化財を
味わおう！」

- * アメ/イオごはん
- * 牛乳
- * こあゆのつくだ煮
- * 日野菜漬けあえ
- * とうふのすまし汁



湖国の誇る独特の魚食文化は、人々がびわ湖とともに生きてきた証です。びわ湖でとれたこあゆとピワマスを使っています。

日野菜は、太陽に当たった部分だけが鮮やかな紫色をしています。甘酢につけられるとその色が溶け出し、鮮やかなピンク色になります。

1/28
(木)「昔の給食を
味わおう！」

- * パン
- * 牛乳
- * くじらとじゃがいものオーロラ煮
- * ゆでキャベツ
- * コーンスープ
- * いちごジャム

給食は明治 22 年に始まりましたが、戦争が始まると「すいとん」だけの給食になり、のちに一時中断しました。戦争が終わり、しばらくして完全学校給食が始

まると、いろいろな食べ物が登場しました。当時の 1 番人気メニューがくじら料理でした。今日は、くじら肉を味わってみましょう。

1/25
(月)「甲賀市の食べ物
を味わおう！」

- * ごはん
- * 牛乳
- * 忍ねぎまんじゅう
- * お茶そば炒め
- * 甲賀ふるさとみそスープ



甲賀市の食べ物は、お米、おみそ、お茶、忍ねぎ、キャベツなどです。忍ねぎまんじゅうは、忍ねぎをつかっています。なんととってもとても太いことが特徴の白ねぎです。

じっくり加熱することでとろりとした食感と甘さが引き立ちます。また、甲賀市のお茶は、土山茶と朝宮茶があります。今日は炒め物に使っています。

1/27
(水)「近江しゃもを
味わおう！」

- * ごはん
- * 牛乳
- * さつまいもの天ぷら
- * ほうれん草のおかかあえ
- * 近江しゃものじゃんじゃん

近江しゃもは、滋賀県畜産技術振興センターで開発された高級肉用鶏です。通常の 2～3 倍の大きさがあり、飼育期間は、通常の鶏の 2.5 倍の約 140 日です。

脂肪分が少なく、ぷりぷりでコリっとした歯ごたえの肉質で、かめば噛むほどに豊かでコクのあるうまみが特徴です。給食に初登場です。

1/29
(金)「近江牛を
味わおう！」

- * ごはん
- * 牛乳
- * はくさいのこんぶあえ
- * みかんゼリー
- * 近江牛丼の具



「近江牛」は、豊かな自然環境と水に恵まれた滋賀県内で最も長く飼育された黒毛和種です。とろける甘さと芳醇な香りは、天下の将軍をも魅了した極上の味わいです。

豊かな自然と生産農家の愛情に育まれ、全国屈指の品格は今なお輝き続けています。近江牛たっぷり！お楽しみに！



2月の食育だより

甲賀市東部学校給食センター



今月のテーマは・・・
**食事のマナーを
身に付けよう！**

めざせ！はし名人！！

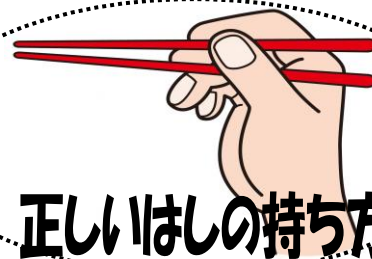
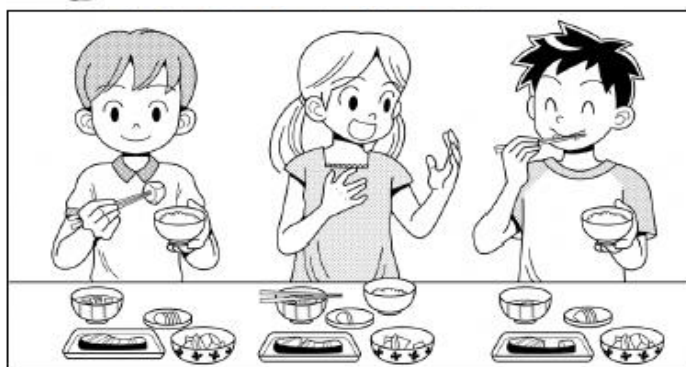
おはしを正しく持つと、見た目に美しく、上手に食べられます！



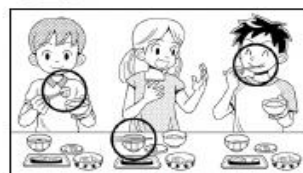
まちがった はしづかい は どれ？？



「きれいばし」とよばれる、悪いはしのマナーが3つあります。



答え



左から、さしばし：つきさして食べること

わたしばし：食器の上にはしをおくこと

かみばし：はしをかむこと

2月22日は・・・
忍者の日

黒かげごはん ごま塩

牛乳

忍忍コロッケ

忍ねぎのサラダ

近江牛たっぷり甲賀流忍者なべ

甲賀市産にんじんとみかんのゼリー

忍ねぎのサラダ

- *忍ねぎ…80g
- *こまつな…120g
- *にんじん…40g
- *まぐろフレーク…20g

*好みのドレッシング
または ぽんず

- ① すべての野菜を食べやすい大きさに切る。(給食では、忍ねぎは5mmほどのスライス、小松菜は1cm、にんじんは千切り)
- ② ふっとうしたお湯で、さっとゆで、あら熱をとる。
- ③ ドレッシングとツナであえる。

ぜひ！
お家でも
作って
みてね！

甲賀流（こうかりゅう）忍者（にんじや）なべ

- *県内産の畜肉 …40g
(給食は近江牛です！)
- *料理酒 …少々
- *だいこん …120g
- *キャベツ …80g
- *にんじん …40g
- *ごぼう …40g
- *青ねぎ …40g
- *かまぼこ(手裏剣)…40g

- 煮干し …10g
- しょうゆ …4g
- みりん …2g
- みそ …20g

- ① 食材は食べやすい大きさに切る。
- ② なべで煮干しだしをとる。
- ③ 食材をなべに入れ、調味料●をすべて入れ、しっかり煮込む。



忍ねぎは、甲賀市のJAさんで考えられた白ねぎです。

普通のねぎよりも太いのが特徴です。甘味が強く、火を入れるとトロツとした食感になります。2月22日はサラダに使っていますよ。忍ねぎの甘さと食べごたえのある食感を楽しみましょう！



れいわ

わん ど

がつ

がっこう

きゅうしゅう

かんそう

ひょう

がっこう

【資料 3】

3

令和2年度 12月 学校給食感想票 (

学校)



甲賀市東部学校給食センター

日	曜日	主 食	牛乳	献立名	献立のポイント	味つけや量などについて思ったことを書きましょう。
1	火	ココアパン	牛乳	グラタン (野菜) キャベツのサラダ パンプキン豆乳ポタージュ	パンプキン豆乳ポタージュはおいしく食べられましたか。	かぼちゃの大きさがちょうどよかった。
2	水	全国味めぐりごはん 秋田県	牛乳	はたはたのから揚げ (かたて 中3) ふきの煮つけ きりたんぽなべ	秋田県の献立はおいしく食べられましたか。	きりたんぽなべにいろいろな具が入っていてよかった。
3	木	パン	牛乳	メンチカツ ブロッコリーのアヒージョ風 トマトスープ	ブロッコリーの味つけはどうでしたか。	ブロッコリーが食べやすかった。
4	金	鉄ちゃんの日 ごはん	牛乳	焼ききょうさ (かたて 中3) はちまき 甘酢あえ ぶたししゃも入りマーボー大根	ぶたししゃも入りマーボーはどうでしたか。	あまり食べた事がないから、どんな味かを楽しみながら食べれた。
7	月	かるちゃんの日 ごはん	牛乳	いわしのしょうが煮 ひじきのいりに とうふのすまし汁	いわしのしょうがに骨ごと食べられます。よくかんで食べられましたか。	すまし汁に入っていた雪だるまのかまぼこ以外に、ソリやサンタなどの形も入れたらいいと思う。
8	火	ファイバーくんの日 身姿菜入りごはん	牛乳	うの花コロッケ きんぴらごぼう だいこんのみそ汁	しょくもつせんいだったぶりの献立です。からだによさそうですか。	さんひらごぼうの、味つけがおいしかった。
9	水	ごはん	牛乳	ウインナー (かたて 中3) 海そうサラダ カレー	カレーはおいしいですか。海そうサラダのドレッシングは味のドレッシングを自分でかけるほうがよいですか。	カレーがおいしくて、おかわりしたくなりました。
10	木	うずまきパン 身体ごは	牛乳	ハンバーグきのこソースかけ れんこんサラダ ポトフ	れんこんサラダはよくかんで食べられましたか。	液体コーヒーを牛乳に入れるのがあすかった。
11	金	ごはん	牛乳	揚げしゅうまい (かたて 中3) 大豆ミートのホイコーロー ちすくスープ	揚げしゅうまいはおいしいですか。大豆ミートのホイコーロー1大豆ミートはどうでしたか。	大豆ミートホイコーローを初めて食べたけど、おいしかった。
14	月	かみかみ献立 ごはん	牛乳	いかの照り焼き れんこんのきんぴら ごぼうのみそ汁	よくかむ献立です。時間内に食べられましたか。	いかの照り焼きがかたくて、かみごたえがありました。
15	火	ソフトめん	牛乳	野菜かきあげ ちやしのとりささみあえ かやくうどん汁	ソフトめんの焼きさや菜について思うことはありますか。	めんと汁の味が合っていた。
16	水	ごはん	牛乳	厚焼きたまご ブロッコリーのおかかあえ ちくぜん煮	ごはんの塩や味について思うことはありますか。ちくぜん煮は家でも食べますか。	ちくぜん煮はたまにしか食べないから、おいしかった。
17	木	パン	牛乳	とんかつ 一食とんかつソース キャベツソテー ミネストローネ	パンの大きさや味について思うことはありますか。	とんかつソースの量が少し多かった。
18	金	食育の日・ふるさと献立 ごはん	牛乳	びわの産ほんもちろこのお茶あげ みなくちかんぴょうのあえもの とりのじゅんじゅん	滋賀県や甲賀市でとれたものを使った献立は好きですか。	びわの産ほんもちろこのお茶あげは、最初は食べたくなかったけど、食べてみたら、おいしかった。
21	月	冬至の日 ごはん	牛乳	さけの塩焼き 白菜のゆずあえ かぼちゃのみそ汁	冬至のかぼちゃのみそ汁はおいしいですか。	かぼちゃの味がしっかり出て、おいしかった。
22	火	クリスマス献立 キャロットピラフ	牛乳	チキンのハーブ焼き クリスマスデザート (ゼリー) 米粉のホワイトシチュー	デザートはみんなが食べられるゼリーにしました。クリスマス献立は楽しく食べられましたか。	クリスマスこんどだから、楽しい給食を食べれました。

学校給食における地産地消について

【資料4】

◇学校給食の役割

栄養バランスに優れ、調和のとれた給食を安全・安心に提供することにより、子どもたちが豊かな心と健やかな体を育むことを目的としています。

◇給食食材料購入に係る地産地消の推進について

学校給食の提供にあたっては、これまでから季節や行事に合わせた献立を取り入れ、食文化に関心を持つ機会となるよう努めており、毎月19日の食育の日の献立は、「ふるさと献立」として、特に滋賀県産、甲賀市産の食材を使用し、地元食材の知識を得る機会としてきました。

基本として保護者負担である材料費ですが、令和2年度は産業経済部の地産地消の取り組みと連携して2千万円の予算を計上し、地元産食材の使用をこれまで以上に積極的に行いました。

学校給食で地産食材を使用するには、必要量の確保や天候による生産の不調、納品される食材が調理設備にあった規格であることなどの課題がありますが、できる限り地産食材を使った給食の提供をめざしています。

◇使用品目

玉ねぎ、にんじん、キャベツ、白菜、きゅうり、しいたけ、冬瓜、トマト、なす、ピーマン、かんぴょう、杉谷なすび、杉谷とうがらし、忍ネギ、甲賀市産米、鹿深みそ、梅干し、大豆、にら、青パパイヤ（初めて使用）

◇新しい甲賀市産野菜使用メニュー

青パパイヤのみそ汁、甲賀市産大豆の納豆、忍ネギまんじゅう

◇地域産使用率例（令和元年度は3月、令和2年度は4月、5月が給食停止）

・米（甲賀市産）

令和元年度 100%（東部学校給食センターのみ）

使用量 27,360kg

令和2年度 100%（西部学校給食センター、東部学校給食センター）

使用量 47,460kg（1月末）

・米飯回数を月1回増

・炊飯室を設置した西部学校給食センターの稼働により、水口、信楽地域においても甲賀市産米を提供。（令和元年度は水口、信楽地域は県内産米を米飯委託で提供）

【食物アレルギー対応】

当初開始予定 令和2年6月

実施 令和2年7月

新型コロナウイルス感染症対策による学校休業により変更

【令和2年度の対応食提供内容】

主食 … パン・麺の代わりに白ごはん（まぜごはんには対応していません）

副食 … 卵の対応食

※ コンタミネーションの可能性は完全に排除できません。

【申請状況】

アレルギー減額申請承認者集計（令和2年度）

（R3.12月現在）

	減額申請			対象人数計	対応食			対象人数計
	主食	副食	牛乳		卵	ばん	麺	
小学校	31	14	89	95	60	16	5	66
中学校	9	2	47	53	14	2	0	16
合計	40	16	136	148	74	18	5	82



令和3年2月 学校給食献立表

甲賀市西部学校給食センター TEL: 62-0743



日	曜日	主 食	牛 乳	献立名	主 要 便 用 材 料					
					血や肉になるもの(赤)		体の調子を整えるもの(緑)		エネルギーになるもの(黄)	
					1群	2群	3群	4群	5群	6群
					魚肉卵豆類	牛乳小魚海類	緑黄色野菜	その他の野菜果物	穀類芋類砂糖	油脂類
1	月	ごはん	牛乳	しゅうまい(小2こ 中3こ) チンゲンサイのあえもの キムチなべ	ぶた肉 とり肉 みそ とうふ	牛乳	チンゲンサイ にんじん にら	キャベツ もやし はくさい にんにく えのきだけ しょうが たまねぎ	米 パン粉 さとう でんぶん 小麦粉 水あめ	
2	火	節分献立 わかめごはん	牛乳	いわしのかば焼き しゅうまいとくさいの梅こんぶあえ おにかまぼこのすまし汁	おにかまぼこ いわし	牛乳 わかめ 塩こんぶ	しゅうまい にんじん ねぎ	はくさい しめじ うめ たまねぎ	米 さとう でんぶん	油
3	水	黒糖パン	牛乳	さけのトマトソース ポテトサラダ パンプリン豆乳ポタージュ	さけ ハム ベーコン 豆乳	牛乳	にんじん トマト かぼちゃ	たまねぎ とうもろこし グリーンピース	黒糖パン さとう じゃがいも 米粉	ノンエッグ マヨネーズ
4	木	ごはん おかかふりかけ	牛乳	さばの塩焼き もやしとちくわの酢の物 かす汁	さば みそ ちくわ ぶた肉	牛乳	にんじん さやいんげん ねぎ	もやし こんにゃく だいこん たまねぎ	米 酒かす さとう じゃがいも	
5	金	かるちゃんの日 うすまきパン	牛乳	しゃもフリッター(小2こ 中2こ) ぶた肉のガーリックソテー 小松菜としめじのスープ	ぶた肉 とり肉	牛乳 しゃも	にんじん こまつな	キャベツ しめじ たまねぎ にんにく	うすまきパン でんぶん じゃがいも 玄米粉 米粉/パン粉	油
8	月	ごはん	牛乳	ほっけの一夜干し ブロッコリーのおかかあえ おでん	ほっけ あつあげ とり肉 ちくわ かつおぶし	牛乳	ブロッコリー にんじん	たまねぎ だいこん こんにゃく	米 さとう じゃがいも	
9	火	かみかみ献立 ごはん	牛乳	かんぴょうのかみかみかきあげ 根菜いため 切り干し大根のみそ汁	ぶた肉 みそ	牛乳	ピーマン にんじん ねぎ	かんぴょう れんこん 茶の葉 こんろ しめじ たまねぎ 切り干し大根	米 さとう 天ぷら粉	油 ごま油 ごま
10	水	アップルパン	牛乳	グラタン(かぼちゃ) キャベツのフレンチサラダ 冬野菜のポトフ	ウインナー 豆乳	牛乳	にんじん ブロッコリー かぼちゃ	キャベツ れんこん たまねぎ だいこん こんろ りんご	パン 米粉 じゃがいも さとう 水あめ	油 フレンチ ドレッシング
12	金	中華めん	牛乳	春巻き 大根ナムル みそラーメンのスープ	ぶた肉 みそ だいず	牛乳 わかめ	にんじん ほうれん草 にら	だいこん キャベツ しょうが たまねぎ とうもろこし にんにく 干ししいたけ もやし	中華めん 春雨 さとう でんぶん 小麦粉	油 ごま油 豚脂
15	月	ファイバーくんの日 ごはん	牛乳	白身魚のにんにくソース さつまいものそぼろ煮 きのこのすまし汁	ホキ とり肉 焼きかまぼこ	牛乳	にんじん ねぎ	にんにく しめじ グリーンピース えのきだけ たまねぎ	米 でんぶん さとう さつまいも	油
16	火	全国味めぐり ごはん ～山梨県～	牛乳	とり肉のゆず香焼き ぶどうゼリー ほうとう	とり肉 油あげ みそ	牛乳	にんじん かぼちゃ ねぎ	ゆず果汁 しめじ だいこん はくさい	米 ほうとう ぶどうゼリー	
17	水	ココアパン	牛乳	ハンバーグ 海そうサラダ ミネストローネ	とり肉 ぶた肉 だいず ベーコン	牛乳 わかめ こんぶ ぶりの 昆布のまた	にんじん トマト	たまねぎ だいこん キャベツ しょうが	ココアパン でんぶん 米粉 さとう 米粉マカロニ	豚脂 和風ドレッシング
18	木	ごはん	牛乳	味つき肉だんご(小2こ 中2こ) もやしの中華ソテー 中華スープ	ぶた肉 とり肉 だいず ハム	牛乳 わかめ	チンゲンサイ にんじん	たまねぎ もやし はくさい 干ししいたけ とうもろこし	米 パン粉 でんぶん さとう	豚脂
19	金	食育の日・ふるさと献立 ごはん 甲南町のうめぼし	牛乳	わかさぎのかりん揚げ 甲賀市産だいずのなっとう 甲賀ふるさと汁	なっとう 油あげ みそ	牛乳 わかさぎ	にんじん ねぎ	こんにゃく うめぼし 干ししいたけ キャベツ	米 さつまいも でんぶん 黒さとう	油
22	月	忍者の日 黒かげごはん ごま塩	牛乳	忍忍コロッケ 忍ねぎのサラダ 近江牛たっぷり甲賀流忍者なべ 甲賀市産にんじんとみかんのゼリー	まぐろ 近江牛肉 ぶた肉 しゅうりけんかまぼこ みそ	牛乳	まぐろ にんじん ねぎ	しのぶねぎ たまねぎ キャベツ 赤こんにゃく だいこん 竹炭	米 じゃがいも 黒米(もち米) さとう 小麦粉 パン粉 米粉 にんじんみかんゼリー	油 豚脂 和風ドレッシング 黒ごま
24	水	ごはん	牛乳	グリルチキン キャベツの甘酢あえ カレー	とり肉 ぶた肉	牛乳	にんじん	キャベツ にんにく とうもろこし しょうが たまねぎ	米 米粉 さとう じゃがいも	
25	木	ごはん	牛乳	厚焼きたまご (対応食: ぶた肉とたまねぎの炒め物) もやしのゆかりあえ 奥だくさんみそ汁	たまご(ぶた肉) とり肉 みそ	牛乳	にんじん こまつな ねぎ	たまねぎ(しょうが) もやし あかしそ キャベツ	米 さとう じゃがいも でんぶん	油
26	金	鉄ちゃんの日 うすまきパン	牛乳	とりとレバーのオーロラ煮 にんじんとたまねぎのサラダ ほうれん草のスープ	とり肉 ウインナー とりレバー まぐろ	牛乳	かぼちゃ にんじん ほうれん草	たまねぎ たまねぎ	うすまきパン でんぶん さとう じゃがいも	油

*ソフトメン・中華めん・近江うどんの製造工場では、そばを含む製品を製造しています。

*米飯工場のごはんは、1、8、15、22日です。

*使用食材などでご質問があれば、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。

◎12月の給食の放射線測定は、不検出でした。(～12月22日)

★2月9日(火)の「かんぴょうのかみかみかきあげ」は、甲南高校生が考えたメニューです★



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食材の購入費です。
毎月の給食費は必ずお支払くださいますよう
よろしくお願いします。
2月の口座振替日は26日(金)です。



令和3年2月 学校給食献立表

甲賀市東部学校給食センター TEL: 88-3903



日	曜日	主 食	牛乳	献立名	主 な 使 用 材 料						
					血や肉になるもの(赤)		体の調子を整えるもの(緑)		エネルギーになるもの(黄)		
					1群	2群	3群	4群	5群	6群	
					魚肉卵豆類	牛乳小魚海藻	緑黄色野菜	その他の野菜果物	穀類芋類砂糖	油脂類	
1	月	カルちゃんの日 ごはん	牛乳	ししゃもフリッター (小2こ 中2こ) ぶた肉のガーリックソテー 小松菜としめじのみそ汁	ぶた肉 みそ	牛乳 ししゃも	にんじん こまつな	キャベツ たまねぎ にんにく	米 でんぶん 玄米粉	油	
2	火	ごはん	牛乳	しゅうまい (小2こ 中3こ) チンゲンサイのあえ物 キムチなべ	とり肉 ぶた肉 とうふ	みそ 牛乳	チンゲンサイ にんじん にら	キャベツ にんにく しょうが もやし はくさい えのきだけ たまねぎ	米 さとう 小麦粉	パン粉 でんぶん	
3	水	節分献立 わかめごはん	牛乳	いわしのかば焼き しゅんぎくとはくさいの梅こんぶあえ おにかまぼこのすまし汁	おにかまぼこ	牛乳 いわし	しゅんぎく にんじん ねぎ	はくさい しめじ 梅 たまねぎ	米 さとう でんぶん	油	
4	木	黒糖パン	牛乳	さけのトマトソース ポテトサラダ パンブキン豆乳ポターシュ	さけ ベーコン 豆乳	牛乳	にんじん トマト かぼちゃ	たまねぎ とうもろこし グリーンピース	黒糖パン じゃがいも 米粉	さとう ノンエッグ マヨネーズ	
5	金	全国味めぐり ごはん ～山梨県の味～	牛乳	とり肉のゆず香焼き ぶどうゼリー ほうとう	とり肉 油あげ みそ	牛乳	にんじん かぼちゃ ねぎ	ゆず果汁 しめじ だいこん はくさい	米 ぶどうゼリー ほうとう		
8	月	ごはん おかかふりかけ	牛乳	さばの塩焼き もやしとちくわの酢の物 かす汁	さば ちくわ ぶた肉	みそ 牛乳	にんじん さやいんげん ねぎ	もやし こんにゃく だいこん たまねぎ	米 さとう じゃがいも	酒かす 油 おかか ふりかけ	
9	火	甲南高校考案メニュー ごはん かみかみ献立	牛乳	かんぴょうのかみかみかきあげ 根菜いため 切り干し大根のみそ汁	ぶた肉 みそ	牛乳	青ピーマン にんじん ねぎ	かんぴょう れんこん 茶の葉 ごぼう えのきだけ たまねぎ 切り干し大根	米 さとう 天ぷら粉	油 ごま油 ごま	
10	水	大原小6年考案メニュー ごはん	牛乳	ロールキャベツ ぶたバラ大根 中華スープ	ぶた肉 牛肉	牛乳 わかめ	にんじん	キャベツ だいこん たまねぎ グリーンピース かんぴょう はくさい とうもろこし	米 でんぶん 米粉 さとう パン粉		
12	金	ごはん	牛乳	グリルチキン キャベツの甘酢和え カレー	とり肉 ぶた肉	牛乳	にんじん	キャベツ しょうが とうもろこし にんにく たまねぎ	米 さとう じゃがいも	米粉	
15	月	ファイバーくんの日 ごはん	牛乳	白身魚のにんにくソース さつまいものそぼろ煮 きのこのすまし汁	ホキ とり肉 焼きかまぼこ	牛乳	にんじん ねぎ	にんにく しめじ グリーンピース えのきだけ たまねぎ	米 でんぶん さとう さつまいも	油	
16	火	中華めん	牛乳	春巻き 大根ナムル みそラーメンスープ	ぶた肉 みそ だいず	牛乳 わかめ	にんじん ほうれん草 にら	だいこん キャベツ しょうが たまねぎ とうもろこし にんにく 干しいだけ もやし	中華めん 春雨 さとう でんぶん 小麦粉 小麥粉	油 ごま油 豚脂	
17	水	大原小6年考案メニュー ごはん	牛乳	ハンバーグケチャップソースがけ 青菜とベーコンの油いため とうふのみそ汁	とり肉 ぶた肉 とうふ	油あげ ベーコン みそ	牛乳 わかめ	にんじん こまつな ねぎ	たまねぎ キャベツ しょうが とうもろこし	米 さとう でんぶん 米粉	油 豚脂
18	木	アップルパン	牛乳	グラタン (かぼちゃ) キャベツのフレンチサラダ 冬野菜のポトフ	ウィンナー 豆乳	牛乳	にんじん ブロッコリー かぼちゃ	キャベツ れんこん たまねぎ だいこん ごぼう りんご	パン じゃがいも さとう	米粉 油 フレンチ ドレッシング	
19	金	食育の日・ふるさと献立 ごはん 甲南町のうめぼし	牛乳	わかさぎのかりん揚げ 甲賀市産大豆の納豆 甲賀ふるさと汁	なっとう 油あげ みそ	牛乳 わかさぎ	にんじん ねぎ	こんにゃく うめぼし 干しいだけ キャベツ	米 さつまいも でんぶん 黒ごとう	油	
22	月	忍者の日 黒かけごはん ごましお	飲むヨーグルト	忍忍コロッケ 忍ねぎのサラダ 近江牛たっぷり甲賀流忍者なべ 甲賀市産にんじんとみかんのゼリー	まぐろフレーク 近江牛肉 しゅうりけんかまぼこ みそ	飲むヨーグルト	こまつな にんじん ねぎ	しのぶねぎ たまねぎ キャベツ 赤こんにゃく だいこん 竹炭	米 じゃがいも 黒米 (もち米) さとう 小麦粉 米粉 パン粉 にんじんみかんゼリー	油 豚脂 和風ドレッシング 黒ごま	
24	水	ごはん	牛乳	ほっけの一夜干し ブロッコリーのおかかあえ おでん	ほっけ あつあげ とり肉 かつおぶし ちくわ	牛乳	ブロッコリー にんじん	たまねぎ だいこん こんにゃく	米 さとう じゃがいも		
25	木	鉄ちゃんの日 うずまきパン	牛乳	とりとレバーのオーロラ煮 にんじんとたまねぎのサラダ ほうれん草のスープ	とり肉 ウィンナー とりレバー まぐろフレーク	牛乳	かぼちゃ にんじん ほうれん草	たまねぎ にんじん	うずまきパン でんぶん さとう じゃがいも	油	
26	金	ごはん	牛乳	厚焼きたまご (対応食：ぶた肉とたまねぎの炒め物) もやしのゆかりあえ 貝だくさんみそ汁	たまご (ぶた肉) とり肉 みそ	牛乳	にんじん こまつな ねぎ	たまねぎ もやし あかしそ キャベツ	米 さとう じゃがいも でんぶん	油	

*ソフトメン・中華めん・近江うどんの製造工場では、そばを含む製品を製造しています。
 *使用食材などご質問があれば、甲賀市東部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。
 ◎12月の給食の放射線測定は、不検出でした。(～12月22日)
 ★2月9日(火)の「かんぴょうのかみかみかきあげ」は、甲南高校生が考えたメニューです★

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食材の購入費です。
 毎月の給食費は必ずお支払くださいますよう
 よろしく願います。
 2月の口座振替日は26日(金)です。