

令和3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4年2月24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（教育総務課 谷課長）

3. 議 事

（1）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 【資料 1】
- ・忍者の日献立について 【資料 2】
- ・献立に関するアンケートについて 【資料 3】
- ・全国学校給食甲子園について 【資料 4】

（2）地産地消および学校給食向上について 【資料 5】

- ・地産地消について
- ・学校給食向上について

（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

あなたも仲間

いろどる山河と

生きいき文化

こぼれる笑顔に

応える安心

うみだす活力

受けつぐ伝統

かがやく未来に

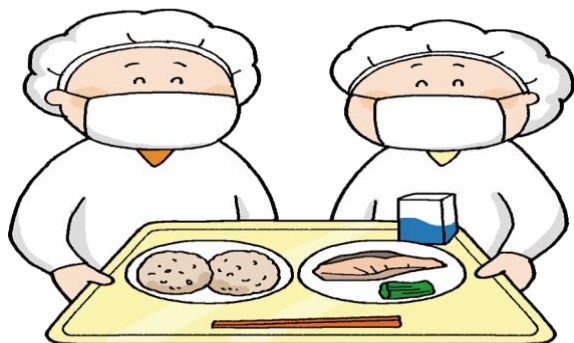
鹿深の夢を



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

きゅうしょくしゅうかんちゅう こんだて とくべつこんだて
この給食週間中の献立は、特別献立をつ

たの あじ
くります。楽しく、味わっていただきましょう！



1/24
(月)

「近江しゃもを
味わおう！」



近江しゃもは、地鶏の一種で、140 日以上かけてじっくり大切に育てられています。なんとエサは、滋賀県のお米！！だからとっても美味しい滋賀県の地鶏です。

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

脂肪分が少なく、ぷりぷりでこりっとした歯ごたえの肉質で、コクのあるうまみがあります。

1/25
(火)

「あゆを
味わおう！」



- * ごはん
- * 牛乳
- * あゆのおどり焼き
- * れんこんと牛肉のいためもの
- * はくさいとさつまあげのみそ汁

日本一の湖、びわ湖には、あゆが多く生息しています。びわ湖のあゆは、8 月の終わりから 10 月にかけて年間 100 億粒以上の卵をうみます。

あゆは、アジアでは「香魚」とも呼ばれ、高級魚として人気の高い魚です。おどっているように焼くので、あゆのおどり焼きとしました。

1/26
(水)

「人気のメニュー
あげパン！」



- * あげパン
- * 牛乳
- * きなこ大豆
- * フロッコリーとツナのサラダ
- * ウインナーのポトフ

あげパンは、コッペパンを油であげ、さとうなどで味付けしたものです。さとうの他にもココア、シナモンをまぶされたものもあります。給食センターでは、朝から 4600 個ほどのパンを油で揚げて

おいしくつくっています。好きな給食人気メニューのあげパンをお楽しみに！

1/27
(木)

「滋賀の
食文化財を
味わおう！」



- * アメノイオごはん
- * 牛乳
- * ごりのつくだ煮
- * キャベツのこんぶあえ
- * とうふのすまし汁

滋賀の食文化財は、
・アメノイオごはん
・湖魚の佃煮
・湖魚のなれずし
・日野菜漬け
・丁稚ようかんの 5 つです。
「アメノイオごはん」は、産卵を控え脂

の落ちてきたピワマスをおいしく食べるために工夫された郷土料理です。「ごりのつくだ煮」は、びわ湖の魚を甘辛く煮つめた、ごはんの友です。湖魚の保存食で、ごはんがすすむ一品です。

1/28
(金)

「甲南高校
考案メニュー」



- * 日野菜茶めし
- * 飲むヨーグルトミニ
- * とりのからあげ
- * フルーツミックス
- * キーマカレー

「日野菜漬け」は、滋賀の食文化財の一つです。日野菜は、あかな、えびな、などと呼ばれるアブラナ科の野菜です。伝統的な漬け方はぬか漬けですが、給食で

は、浅漬けの桜漬けを使っています。甲南高校の生徒が考案してくれた日野菜茶めしにキーマカレーをかけて、いただきます。



2月食育だより

甲賀市西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!**

感 謝の気持ちでいただきましょう



姿 勢や食べ方に気をつけましょう



勝 手に立ち歩かないようにしましょう



片 づけをきちんとしましょう



いただきます・ごちそうさま
のあいさつは、給食にたずさ
わる人や、食べ物への感謝の
気持ちを表すことばです。
心をこめて言いましょう。

姿勢よく食べること、
きれいに食べること
で、まわりの人も
気持ちよく食事が
できます。

給食中に立ち歩くと
他の人がおちついて
食べられません。
感染予防のためにも
静かに味わって
食べましょう。

食器、ごみ、食べのこし
などは、決められたところに
返します。きれいに片づける
ことで調理員さんへの感謝の
気持ちを表すことができます。

2月22日は 忍者の日

忍ねぎの忍忍焼き

- *牛肉 …80g
- *料理酒 …少々
- *焼き豆腐 …160g
- *赤こんにやく …40g
- *にんじん …40g
- *たまねぎ …120g
- *忍ねぎ(白ねぎ) …80g
- *かまぼこ(手裏剣) …40g
- *油(あれば牛脂) …少々

- さとう …大さじ1と1/2
- みそ …大さじ2
- みりん …大さじ1/2

- ①材料を食べやすい大きさに切る。
- ②なべに油をひき、肉をいためる。
- ③材料を入れ、●の調味料をさとうか
ら順にくわえる。みそは少量の水で
といて入れる。

※材料は給食4人分です。

忍忍にんじんのサラダ

- *忍忍にんじん …80g
- *たまねぎ …120g
- *まぐろフレーク …30g
- *オリーブ油 …小さじ2
- *レモン果汁 …小さじ2
- *しょうゆ …小さじ1
- *塩・こしょう …少々

- ①忍忍にんじんは、せん切り
たまねぎはうすく切る。
- ②ふっとうしたお湯で、野菜をさっ
とゆで、あら熱をとる。
- ③オリーブ油から塩・こしょうまでの
調味料、②、まぐろフレークを和
える。

みそ味のすきやきです!

黒かげごはん ごま塩

飲むヨーグルトミニ

☆かんぴょうととり的大河原あげ

忍忍にんじんのサラダ

☆忍ねぎの忍忍焼き

忍茶ゼリー

☆・・・スカーレットで料理監修をされた「広里貴子先生」が考案されたメニューを取り入れました!



「忍忍にんじん」は、甲賀市のJAさんで考えられたにんじんです。

酵素肥料「にんむ丸」を使用し、独自の栽培方法で農家さんが
心をこめて育てられた、うま味と甘みを忍ばせたにんじんです。

なんと、12月から3月の給食のにんじんは、すべて忍忍にんじん
なのです。

さらに、2月22日の給食では、このにんじんが主役の

「忍忍にんじんのサラダ」が登場します!! お楽しみに!!

サラダ
のレシ
ビはこ
こ!!





令和3年11月 学校給食感想表 (

学校)

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	今日の給食はどうでしたか？ 味付けや、量、食べやすさなど、思ったことを教えてください。
1	月	ごはん	牛乳	ハンバーグおろしソース ひじきの煮つけ さといもとあげのみそ汁	白ごはん(少), ごはんとおかずのバランス○, ひじきとハンバーグのソースがもう少しあるとうれしい。
2	火	全国味めぐり ごはん 広島菜こんぶ ～ 広島県 ～	牛乳	たこのからあげ 広島県産はっさくゼリー おはっすん(さつまあげと根菜の煮物)	おはっすん(多) 味は、おいしい。たこのからあげ「おいしいです」。 こんぶがっついてると白ごはんがスミます。歯ごたえ○
4	木	ごはん	牛乳	しゅうまい(小2こ 中3こ) ちやしのナムル はるさめスープ	バランスよく おいしかったです。ちやしのナムルは、好き嫌いが わかるXニューだと思えます。(私は好きです)
5	金	パン ラ・フランスジャム	牛乳	さけのトマトソース さつまいもと大豆のサラダ コーンスープ	パンと豆より、ごはんを好んでしまいます。ハンバーグ同様ソース がおいしいので、お肉が少し残ります。大豆のサラダは、サツマイモは多めに 食べたかったです。
8	月	いい歯の日 ごはん	牛乳	骨ごと食べられるいわしのしょうが煮 ほうれんそうのごまあえ とうふのみそ汁	文句なしに満足!! 味、量、バランスよく、サッパリして感じ良かったです。
9	火	ナン	飲料 ヨーグルト	チキンナゲット(小2こ 中3こ) キャベツのコールスロー キーマカレー	鶏肉ナゲットは、手早く食べると残りが少ないです。 ナンは、珍しくお肉もたくさん食べます。個人所には、ポテトパンのような食感 に感じて、お肉が食べやすかったです。おいしかったです。
10	水	アップルパン	牛乳	ウインナー(小2こ 中3こ) だいこんとこまつなのサラダ キャロット豆乳スープ	ウインナーとパンの組み合わせは、好きな食べ合わせだと思っていました。 サラダ、スープはおいしかったです。キャロット豆乳スープは、おいしいけれど、 少し苦い。キャベツのコールスローは、少し酸っぱい感じがするかな?
11	木	かみかみ献立 ごはん	牛乳	いかのにんにくソース かんぴょうのかみかみあえ 根菜のごま汁	いかのかみかみ献立の名前通り、よく噛んで食べる内容でした。 早く食べる癖がついているので、しっかり噛んで食べることを意識できました。 味もバツグンでした。
12	金	中華めん	牛乳	米粉の揚げぎょうざ(小2こ 中3こ) ちやしのパンサンスー ラーメンスープ	ラーメンといくかで、スープの味もおいしくおいしかったです。 ぎょうざの皮が、米粉なので、もちもちとした食感で、おいしいです。
15	月	ごはん	牛乳	とりのからあげ(小2こ 中2こ) だいこんのサラダ 肉じゃが	バランスよく、Xニューで食べやすかったです。1年生のクラスに いたかったです。からあげは、お肉がおいしいです。おいしいと評判でした。
16	火	ごはん	牛乳	あじの塩焼き れんこんのきんぴら ぶた汁	和食Xニューおいしかったです。バランスもよく、おいしかったです。ご飯の量が いつもより多かった気がします。6年生は、量をもっと増やしてほしいとのことでした。
17	水	カルちゃんの日 うずまきパン 液体ココア	牛乳	しゃもちの米粉フライ(小2こ 中2こ) こまつなと切り干しのじゃこサラダ 骨ごとさけボールの豆乳シチュー	液体ココアは、好き嫌い減ります。 しゃもちの米粉フライは、揚げたての食感で、おいしかったです。もっと入って いたら、もっとおいしかったです。今日の米粉は、おいしいです。
18	木	ファイバーくんの日 ごはん	牛乳	とうふハンバーグきのこソース 花野菜のゆずしょうがけ ほうれんそうのすまし汁	とうふハンバーグおいしかったです。味もおいしかったです。 花野菜の味も、しょうがの味も、おいしかったです。お肉の組み合わせ も良かったです。満足しました。
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	びわこ産わかさぎのカレーあげ 甲賀ふるさと汁 近江米ムース	カレー味は、お肉がおいしいです。わかさぎは、おいしいです。お肉の量も 多いので、お肉がおいしいです。お肉の量も、多いです。
22	月	鉄ちゃんの日 ごはん	牛乳	とりとレバーのオーロラ煮 こまつなのおかあえ つみれ汁	← 定番Xニューです。 肉、野菜、汁、米、最高の組み合わせです!!
24	水	和食の日 ごはん	牛乳	さばの塩焼き 高野豆腐の含め煮 かぼちゃのみそ汁	さばXニューと、お肉の組み合わせは、おいしいです。お肉の量も、多いです。 おいしいです。お肉の量も、多いです。
25	木	ごはん	牛乳	大学芋 ビビンバの具 わかめスープ	← ビビンバの具は、お肉がおいしいです。お肉の量も、多いです。 おいしいです。お肉の量も、多いです。
26	金	黒糖パン	牛乳	とりの照り焼き ほうれん草のツナサラダ ミネストローネ	パンと肉の組み合わせは、おいしいです。お肉の量も、多いです。 おいしいです。お肉の量も、多いです。
29	月	ごはん	牛乳	白身魚フライ 切り干し大根の煮物 きのこみつばのすまし汁	今日のXニューも食べやすかったです。白米にあうお肉が、おいしいです。 大根の量も少ないので、もう少しあるとうれしいです。
30	火	ごはん	牛乳	オムレツ (対応食: 豚肉と玉ねぎの炒め物) 海そうサラダ カレー	おいしかったです。 明日も、Fでカレーです。全く問題なしです。 カレーは、おいしいです。

献立を考えるのは、難しいことですね。毎日、子どもたちのためにありかたを
考えています。好き勝手に記入していただいて、お食事を楽しく食べてほしいです。(お母さんへ)

令和3年度12月学校給食感想表（ 学校・給食委員会）

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	今日の給食はどうでしたか？ 味付けや、量、食べやすさなど、思ったことを教えてくださいね。
1	水	うずまきパン 【対応食:ごはん】	牛乳	ヒレカツ キャベツのコールスロー 冬野菜のポトフ	パンにカツをはさんでいる人が多かった。パンに切れ込みがほしい。カツは衣がぶあつかったが、肉がぶあついほうがいい。
2	木	カルちゃんの日 ごはん 	牛乳	焼きししゃも（小2こ、中2こ） 五目豆煮 ぶた汁	ししゃもがしっかり焼けていておいしかった。さつまいもが入ったぶた汁は甘くておいしい。
3	金	かみかみ献立 ごはん	牛乳	いかフライ にんじんとたまねぎのあえ物 ちくぜん煮	イカフライおいしい！でも水っぽいところもあった。ふりかけがほしい。塩でもいいから毎日つけてほしい。
6	月	ごはん	牛乳	はるまき ほうれんそうのナムル 中華スープ	肉は脂身が多くて苦戦した。ナムルはおいしい。ごはんをもっと温かくしてほしい。ソフトめんの日を増やしてほしい。
7	火	ごはん	牛乳	いわしのしょうが煮 ピーマンのいため物 貝だくさんみそ汁	ピーマンのいため物という名前のわりにピーマンが少なくて安心した。魚は骨まで食べられるのはいいけど、私は苦手だ。
8	水	パン りんごジャム 【対応食:ごはん】	牛乳	ハンバーグ照り焼きソースがけ だいこんサラダ パンプキン豆乳ポタージュ	（欠席のため、回答無し）
9	木	全国あじめり 高菜ごはん ～和歌山県～	牛乳	くじらとさつまいものオーロラ煮 とろろの粉の煮物 はりはり汁	くじらの味付けがよかった。食べやすいサイズだった。
10	金	ソフトめん 【対応食:ごはん】	飲むヨーグルトミニ	味つき肉だんご（小2こ、中3こ） ひじきとごぼうのサラダ かやくうどん汁	飲むヨーグルトミニは物足りない。大きいサイズにしてほしい。
13	月	ファイバーくんの日 ごはん 	牛乳	うの花コロケ れんこんと牛肉のいため物 さつまいものみそ汁	れんこんと牛肉のいため物はおいしかったので、また給食に出してほしい。ごはんが冷たい。
14	火	ごはん	牛乳	厚焼きたまご ブロッコリーのおかかあえ けんちん汁	私は、けんちん汁がきらいだ。ぼくは、ブロッコリーがおいしかった。
15	水	鉄ちゃんの日 黒糖パン 	牛乳	レバー入りメンチカツ ほうれんそうのソテー ミネストローネ	苦手なレバーがおいしく食べられた。ミネストローネは温かくてよかった。久しぶりにチョコチップパンが食べたい。
16	木	ごはん	飲むヨーグルト	ウインナー（チキン）（小2こ 中3こ） カリフラワーのドレッシングあえ カレー	カリフラワーがおいしかった。ぶた肉のカレーもおいしかった。
17	金	食育の日・ふるさと献立 ごはん 甲南町のうめぼし	牛乳	びわこ産ほんもろこのお茶あげ かんぴょうのあえ物 とりのじゅんじゅん	じゅんじゅんがおいしかった。牛肉が食べたい。今年は近江牛はないのですか。
20	月	ごはん	牛乳	焼きぎょうざ（小2こ、中3こ） もやしのナムル 春雨スープ	ぎょうざがおいしい。もやしのナムルはおいしいからまた出して。スープの脂身がいやだ。すぐ食べられた！
21	火	冬至 献立 ごはん	牛乳	さばの塩焼き はくさいのゆず香あえ かぼちゃのみそ汁	さばは、5本骨があった。
22	水	クリスマス献立 アップルパン 【対応食:ごはん】	飲むヨーグルト	チキンハーブ焼き クリスマスデザート（いちごゼリー） 野菜ボール入りホワイトシチュー	チキンハーブ焼きの味付けがよかった。



令和4年1月 学校給食感想表（

学校）



甲賀市西部学校給食センター TEL：62-0743

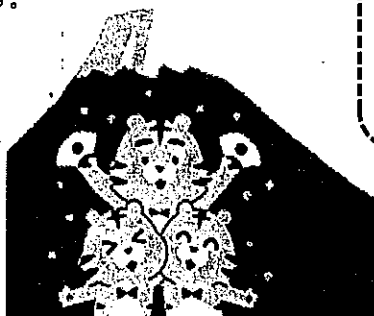
日	曜日	主 食	牛乳	献立名	今日の給食はどうでしたか？ 味付けや、量、食べやすさなど、思ったことを教えてください。
11	火	お正月献立： ごはん	牛乳 （お正月用）	ぶりのたれかけ 紅白なます お雑煮	おもちが少いと思うと子どもは言っていました。のびるおもちと書いていた子がいます。食べやすさとしてはどのくらいかという工夫がはれていました。ぶりのたれかけは、
12	水	鉄ちゃんの日 うずまきパン 【対応食：ごはん】	牛乳	レバー入りメンチカツ こまつなのサラダ 切り干しだいこんのスープ	メンチカツは人気です。サラダの量が6年生には、もう少しあっても良かったと思いました。
13	木	ファイバーくんの日 ごはん	牛乳	おからハンバーグおろしソース りんご ちくぜん煮	かみでたえのある「ほう」をよくかきとろけるメニューで、満腹感も満たされています。デザート果物はうれしいようです。
14	金	ソフトめん 【対応食：ごはん】	牛乳 （お正月用）	野菜かきあげ キャベツとツナのポン酢あえ かやくうどん汁	かきあげがサクサクしていて女子高の子が大好きです。めんは人気で、完食でした。
17	月	ごはん	牛乳	しゅうまい（小2こ、中3こ） ホイコーロー 春雨スープ	全部完食でした。ホイコーローはご飯が進むおかわりの味付けでした。
18	火	全国味めぐり ごはん ～岡山県～	牛乳	さわらの塩焼き ごんだら煮 田舎汁	さながら煮の味付けが良かったです。和食で岡山県の郷土食も味わえました。
19	水	食育の日・ふるさと献立 ごはん 甲南町のうめぼし	牛乳	ほきのお茶あげ 赤こんにゃくの炒り煮 うち豆汁	豆からのだしがおいしく食べごたえがありました。お茶あげの味付けと風味も良かったです。
20	木	かみかみ献立 ごはん	牛乳	オムレツ 【対応食：ぶた肉とたまねぎの炒め物】 ごぼうサラダ きのこたっぷりハヤシライスソース	ハヤシライスはみんな完食です。そして具たくさんお肉がおいしいです。
21	金	丸型横切りパン 【対応食：ごはん】	牛乳 （お正月用）	ハンバーグソースがけ キャベツのカレーソーテー コーンスープ	パンにはさみでハンバーガーのようになって早く食べ終わる子どもいました。コーンがパンに入っていました。（コーンが好きな子は喜んでいました）
*** 全国学校給食週間（24日～30日） ***					
24	月	近江しゃもを味わおう ごはん	牛乳	さつまいもの米粉天ぷら ほうれん草のおかかあえ 近江しゃものじゅんじゅん	近江しゃものだしがよく出ておいしくいただきました。さつまいもの天ぷらはサクサクしていて甘みもよくおいしかったです。
25	火	あゆを味わおう ごはん	牛乳	あゆのおどり焼き れんこんと牛肉のいためもの はくさいとさつまあげのみそ汁	あゆは初めて食べるのにとまどっていました。ビデオの前に食べ出したので、骨も食べるなーと6年生が言うくらい頭から尾まで残すことなく食べる6年生でした！！
26	水	人気のメニュー「あげパン」 あげパン 【対応食：ごはん】	牛乳	きなこ大豆 フロッキーとツナのサラダ ウィンナーのポトフ	あげパンの大きさに感動していました。「おいしい」と大喜び。サラダにツナがメ！人気でした。どれもおいしかったです。
27	木	滋賀県の食文化財 アメノイオごはん	牛乳	ごりのつくだ煮 キャベツのこんぶあえ とうふのすまし汁	ビデオがあると作っている方が浮かび、感謝して食べています。ゴリのとやアメイオのとがよかったです。
28	金	甲南高校考案メニュー 日野菜茶めし	牛乳 （お正月用）	とりのからあげ（小2こ、中3こ） フルーツミックス キーマカレー	茶めしにカレーをかけるのはびっくりしている子が多かったです。子どもの好きなメニューで「おいしい！」と言っていました。
31	月	「カルちゃんの日」 ごはん	牛乳	いわしのうめ煮 高野とうふの含め煮 わかめのすまし汁	和食を味わえました。いわしが甘辛く食べやすかったです。骨までいただけるのでうれしいですね。

*ソフトめん・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、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。
*米飯工場のごはんは、17日、24日、31日です。

◎給食の放射線測定は、不検出でした。（～12月4日）



1月7日は、
【人日の節句】
七草の若芽を
いただくことで
その生命をわけて
もらいましょう！



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
すようお願いいたします。
1月の口座振替日は26日（水）です。

本年も、みなさんに
愛される給食を目指し
てまいります！
もりもり食べてくださいね！

< 甲賀市広報 こうか 2022年1月号 >

第16回 「全国学校給食 甲子園」滋賀県代表に 選出

西部学校給食センターで考案した献立が、全国の学校給食の献立を競う「第16回全国学校給食甲子園」において滋賀県代表に選ばれました。「びわこ産ほんもろこのお茶あげ」や「かんぴょうのあえ物」など郷土にちなんだ献立となっています。

この献立は、昨年12月17日（金）の食育の日に市内の小中学校にふるさと献立として提供しました。

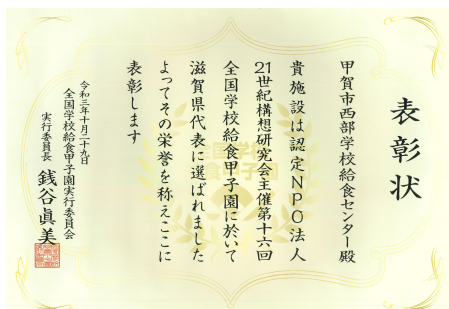


▲滋賀県代表に選ばれた献立

教育総務課
TEL 69-2241 FAX 69-2293
西部学校給食センター
TEL 62-0743 FAX 63-4250
東部学校給食センター
TEL 88-3903 FAX 88-7370

問合せ

【賞状】



◇学校給食における地産地消と質の向上の取組みについて

毎月19日を食育の日とし、「ふるさと献立」を提供しています。滋賀県産・甲賀市産の食材を使用し、地産地消を進めております。

給食の材料費は保護者負担となっていますが、本市は産業経済部と連携し、地産地消の取組みとして一般財源より2千万円を計上し、地元食材の使用に積極的に取り組んでいます。

学校給食で地元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、食材の規格など課題がありますが、できる限り地元食材を使った給食の提供をめざしています。

【地域産使用率100%の食材】

米、みそ、梅干し、黒米、杉谷なすび、杉谷とうがらし、忍ねぎ、とうがん、かんぴょう
お茶、梅酢、塩麴

【その他、主な地域産食材】 1月末現在

食材	使用率	食材	使用率
きゅうり	96.2%	キャベツ	59.3%
白菜	87.1%	トマト	56.0%
ズッキーニ	77.3%	玉ねぎ	25.5%
しいたけ	67.1%	大根	20.2%
青ねぎ	61.7%	にんじん	20.1%

◇給食の質の向上について

給食の質を向上させるため、一般財源より1千万円を計上して、次の取り組みを行っています。

- 1 鶏肉・豚肉が中心であった肉料理に、牛肉を取り入れ、メニューの幅を広げました。
- 2 牛乳の飲み残しを減らすため、飲むヨーグルトの回数や牛乳にいれるココアなどの提供を増やしました。
- 3 ミネラル入りの塩に替えて栄養価の高いものにしました。
- 4 ジャムやふりかけの回数を増やし、食べ残しを減らしました。



令和4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 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 魚肉卵豆類	2群 牛乳小魚海藻	3群 緑黄色野菜	4群 その他の野菜果物	5群 穀類芋類砂糖	6群 油脂類
1	火	ごはん	牛乳	焼きぎょうざ（小2こ 中3こ） 八宝菜 みかん	ぶた肉 だいず みそ いか なると	牛乳	ねぎ にら にんじん チンゲンサイ	キャベツ たまねぎ きくらげ にんにく しょうが ししいたけ みかん はくさい	米 パン粉 小麦粉 さとう 水あめ でんぶん	豚脂 油 ごま油
2	水	丸型横切りパン	牛乳	豆カツ キャベツのカレーソテー 米粉のシチュー	魚肉 とうふ おから だいず とり肉	牛乳	にんじん ブロッコリー	キャベツ たまねぎ とうもろこし しめじ	パン パン粉 小麦粉 じゃがいも 米粉 さとう でんぶん	油
3	木	節分献立・カルちゃんの日 ごはん	飲むヨーグルトミニ	いわしの素揚げ きんぴらごぼう 打ち豆汁	牛肉 だいず 油あげ みそ	飲むヨーグルトミニ いわし	にんじん ねぎ	ごぼう だいこん	米 こんにゃく さとう さといも	油 ごま ごま油
4	金	立春献立 ごはん	牛乳	とうふハンバーグケチャップソースがけ 菜の花のおかかあえ 梅かまぼこのすまし汁	だいず とり肉 とうふ かつおぶし かまぼこ(梅)	牛乳	なのはな にんじん ねぎ	キャベツ たまねぎ しめじ	米 さとう でんぶん	豚脂
7	月	ごはん	牛乳	さけの塩焼き 小松菜の梅あえ ぶた肉とはくさいの鍋スープ	さけ かつおぶし ぶた肉	牛乳	こまつな にんじん にら	もやし 梅 はくさい だいこん しめじ 忍ねぎ しょうが	米 さとう でんぶん	油
8	火	かみかみ献立 ごはん	牛乳	いかフライ 甲賀市産大豆のなっとう ちくぜん煮	いか だいず なっとう とり肉	牛乳	にんじん さやいんげん	たけのこ れんこん 干しいたけ ごぼう	米 さといも こんにゃく さとう パン粉 小麦粉 でんぶん	油
9	水	うずまきパン	牛乳	チキンハーフ焼き キャベツのマリネ パンブキン豆乳ポタージュ	とり肉 ハム ベーコン 豆乳	牛乳	かぼちゃ にんじん パセリ	キャベツ たまねぎ とうもろこし	パン さとう 米粉	油
10	木	全国味めぐり ごはん ～静岡県～	牛乳	黒はんぺんフライ あべ川マカロニ 静岡おでん	黒はんぺん きな粉 とり肉 さつまあげ 厚あげ	牛乳 こんぶ	にんじん	だいこん	米 米粉マカロニ さとう こんにゃく パン粉 小麦粉	油
14	月	ファイバーくんの日 キャロットピラフ	飲むヨーグルト	ぶた肉のケチャップいため ハートマカロニのスープ チョコプリン	ぶた肉 とり肉 だいず	飲むヨーグルト	にんじん ブロッコリー 赤ピーマン	だいこん たまねぎ キャベツ とうもろこし	米 さとう 米粉マカロニ ココア 米粉 でんぶん じゃがいも	油
15	火	ごはん	牛乳	さばの塩焼き ほうれんそうのごまあえ 甘酒入りぶた汁	さば ぶた肉 とうふ みそ	牛乳	ほうれんそう にんじん ねぎ	もやし だいこん たまねぎ ごぼう しょうが しめじ	米 さといも 甘酒	ごま 油
16	水	鉄ちゃんの日 パン	牛乳	ウィンナー（チキン）（小2こ 中3こ） ひじきとごぼうのサラダ ビーフシチュー	チキンウィンナー まぐろ 牛肉	牛乳 ひじき	にんじん トマト	ごぼう たまねぎ	パン さとう じゃがいも 米粉	ノンエッグ マヨネーズ
17	木	食育の日・ふるさと献立 ごはん 甲南町のうめぼし	牛乳	びわこ産ほんもろこのカレーあげ 五目豆煮 塩こうじスープ	だいず とり肉 ぶた肉	牛乳 ほんもろこ	にんじん ねぎ	干しいたけ しょうが しめじ たまねぎ だいこん キャベツ うめぼし	米 赤こんにゃく さとう こうじ でんぶん	油
18	金	黒糖パン	牛乳	チキンバーベキューソース 花野菜のサラダ 大麦のトマトスープ	とり肉 ベーコン	牛乳	ブロッコリー にんじん トマト パセリ	カリフラワー たまねぎ レモン果汁 しめじ しょうが りんご にんにく	黒糖パン じゃがいも おおむぎ さとう	油
21	月	雲井小6年考案献立 ごはん	牛乳	はるまき もやしのパンサンスー マーボーどうふ	だいず ハム ぶた肉 とうふ 赤みそ みそ	牛乳	にんじん にら ねぎ ほうれんそう	キャベツ たまねぎ 干しいたけ にんにく しょうが もやし たけのこ	米 はるさめ えんどうはるさめ でんぶん さとう 小麦粉	豚脂 油 ごま ごま油
22	火	忍 者 の 日 黒かげごはん ごま塩	飲むヨーグルトミニ	かんぴょうととり肉の大河原あげ 忍忍にんじんのサラダ 忍ねぎの忍忍焼き 忍茶ゼリー	とり肉 まぐろ 牛肉 焼きどうふ みそ かまぼこ(手裏剣)	飲むヨーグルトミニ	にんじん しょうが たまねぎ 忍ねぎ しょうが かんぴょう レモン果汁	米 黒米 でんぶん さとう 赤こんにゃく お茶ゼリー	油 ごま	
24	木	ファイバーくんの日 ごはん	牛乳	オムレツ （対応食：ぶた肉とたまねぎの炒め物） 切り干しだいこんの塩こんぶあえ 豆カレー	たまご ぶた肉 ひよこ豆 青えんどう豆 赤いんげん豆	牛乳 塩こんぶ	にんじん こまつな	切り干しだいこん たまねぎ にんにく しょうが	米 さとう でんぶん じゃがいも 米粉	油
25	金	ソフトめん	飲むヨーグルトミニ	かきあげ だいこんの甘酢あえ ちゃんぽんスープ	だいず ぶた肉 なると	飲むヨーグルトミニ	にんじん しゅんぎく ねぎ	たまねぎ ごぼう もやし だいこん キャベツ とうもろこし しょうが	ソフトめん 小麦粉 さとう	油
28	月	信楽小6年考案献立 ごはん	牛乳	ハンバーグ ほうれんそうとコーンのいため物 貝だくさんみそ汁	ぶた肉 とり肉 だいず ベーコン とうふ みそ	牛乳	ほうれんそう にんじん ねぎ	たまねぎ とうもろこし だいこん はくさい	米 でんぶん さとう	豚脂 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、7、14、21、28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。

◎現在のところ、給食の放射線測定は、不検出でした。

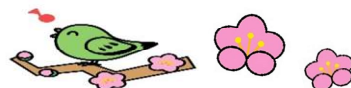


保護者の皆様から、いただいております給食費は
全て子どもたちの給食食材の購入費です。
毎月の給食費は必ずお支払くださいますよう
よろしく申し上げます。
2月の口座振替日は 28日(月)です。



令和4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	火	丸型横切りパン 【対応食:ごはん】	牛乳	豆カツ ゆでキャベツ 米粉のシチュー	とり肉 とうふ 魚肉すり身 だいず おから	牛乳	にんじん ブロッコリー	キャベツ たまねぎ とうもろこし しめじ	パン じゃがいも 米粉 さとう パン粉 小麦粉 でんぷん	油
2	水	ごはん	牛乳	焼きぎょうざ（小2中3） みかん 八宝菜	ぶた肉 いか なると だいず みそ	牛乳	にんじん チンゲンサイ ねぎ にら	みかん はくさい ししいたけ たまねぎ キャベツ 黒きくらげ にんにく しょうが	米 でんぷん パン粉 さとう 小麦粉	ごま油 油
3	木	節分献立 ごはん	飲むヨーグルト	いわしの素揚げ ひじきのいため煮 うち豆汁	いわし さつまあげ うち豆（大豆） 油あげ みそ	飲むヨーグルト ひじき	にんじん ねぎ さやいんげん	だいこん	米 さといも さとう	油
4	金	立春献立 ごはん かるちゃんの日	牛乳	とうふハンバーグケチャップソースがけ 菜の花のおかかあえ 梅かまぼこのすまし汁	かつおぶし とうふ ちらしかまぼこ（梅） だいず とり肉	牛乳	菜の花 ねぎ にんじん	キャベツ たまねぎ しめじ	米 さとう でんぷん	豚脂
7	月	かみかみ献立 ごはん	飲むヨーグルト	メンチカツ きんぴらごぼう 甘酒入りぶた汁	ぶた肉 とうふ みそ 牛肉	飲むヨーグルト	にんじん ねぎ	だいこん たまねぎ ごぼう しょうが しめじ	米 さといも 甘酒 こんにゃく さとう でんぷん パン粉 小麦粉 米粉	油 ごま ごま油 豚脂
8	火	うすまきパン 【対応食:ごはん】	牛乳	チキンハーフ焼き キャベツのマリネ パンフキン豆乳ポターシュ	とり肉 ハム ベーコン 豆乳	牛乳	かぼちゃ にんじん パセリ	キャベツ たまねぎ とうもろこし	うすまきパン さとう 米粉	油
9	水	全国味めぐり ごはん ～静岡県の味～	牛乳	黒はんぺんフライ 安倍川マカロニ 静岡おでん	きな粉 とり肉 さつまあげ 厚揚げ 黒はんぺん（サバ）	牛乳 こんぶ	にんじん	だいこん	米 米粉マカロニ さとう こんにゃく パン粉 小麦粉	油
10	木	鉄ちゃんの日 パン 【対応食:ごはん】	牛乳	ウインナー（小2中3） ひじきとごぼうのサラダ ビーフシチュー	ウインナー 牛肉 まぐろ	牛乳 ひじき	にんじん トマト	ごぼう たまねぎ	パン さとう 米粉 じゃがいも	ノンエッグマヨネーズ
14	月	バレンタイン献立 キャロットピラフ	牛乳	ぶた肉のケチャップ炒め 手作りココアケーキ ハートマカロニのスープ	とり肉 ぶた肉 だいず	牛乳	にんじん ブロッコリー 赤ピーマン トマト	とうもろこし キャベツ だいこん たまねぎ	米 米粉 さとう 米粉マカロニ コーンスターチ チョコチップ ココア ベーキングパウダー じゃがいも でんぷん	油
15	火	ソフトめん 【対応食:ごはん】	飲むヨーグルト	野菜かきあげ もやしのナムル ちゃんぽんスープ	ぶた肉 なると だいず	飲むヨーグルト	ほうれん草 にんじん ねぎ しゅんぎく	もやし キャベツ たまねぎ とうもろこし しょうが ごぼう	ソフトめん さとう 小麦粉	油 ごま ごま油
16	水	ごはん	牛乳	いかフライ なっとう 筑前煮	なっとう とり肉 いか だいず	牛乳	にんじん さやいんげん	たけのこ れんこん 干しいたけ ごぼう	米 さといも さとう こんにゃく パン粉 小麦粉 でんぷん	油
17	木	黒糖パン 【対応食:ごはん】	牛乳	チキンのBBQソース れんこんのサラダ 豆乳チャウダー	とり肉 あさり 豆乳 ウインナー	牛乳	にんじん ブロッコリー	しょうが にんにく しめじ れんこん えだ豆 とうもろこし レモン りんご たまねぎ	黒糖パン さとう じゃがいも 米粉	ノンエッグマヨネーズ
18	金	食育の日・ふるさと献立 ごはん 甲南町のうめぼし	牛乳	ほんもろこのカレー揚げ 五目豆煮 塩こうじスープ	だいず ぶた肉 とり肉	牛乳 ほんもろこ	にんじん ねぎ	うめぼし 干しいたけ たまねぎ だいこん キャベツ しめじ しょうが	米 でんぷん さとう 赤こんにゃく こうじ	油
21	月	ごはん	牛乳	さけの塩焼き 小松菜の梅あえ ぶた肉とはくさいのなべスープ	さけ かつおぶし ぶた肉	牛乳	こまつな にんじん にら	もやし うめ しめじ はくさい だいこん 忍ねぎ しょうが	米 さとう	油
22	火	忍者の日 黒影ごはん ごま塩	飲むヨーグルト	かんぴょうととり肉の大河原あげ 忍忍にんじんのサラダ 忍ねぎのにんにん焼き 忍茶ゼリー	とり肉 まぐろ 牛肉 焼きとうふ みそ かまぼこ（手裏剣）	飲むヨーグルト ニ	にんじん しょうが たまねぎ レモン 忍ねぎ かんぴょう	米 黒米 でんぷん さとう 赤こんにゃく 忍茶ゼリー	油 ごま	
24	木	ココアパン 【対応食:ごはん】	牛乳	ハンバーグ 花野菜のサラダ 大麦のトマトスープ	ベーコン ぶた肉 とり肉 だいず	牛乳	ブロッコリー にんじん トマト パセリ	カリフラワー レモン たまねぎ しめじ	ココアパン じゃがいも 大麦 さとう でんぷん	油 豚脂
25	金	ファイバーくんの日 ごはん	牛乳	オムレツ （対応食：ぶた肉とたまねぎの炒め物） 切り干し大根の塩こんぶあえ 豆カレー	たまご ぶた肉 ひよこ豆 マローファットピース レッドキドニー	牛乳 こんぶ	にんじん こまつな	たまねぎ しょうが 切り干しだいこん にんにく しょうが	米 さとう じゃがいも 米粉 でんぷん	油
28	月	ごはん	牛乳	春巻き ほうれん草のごまあえ 豚キムチスープ	ぶた肉 とうふ だいず	牛乳	にんじん にら ほうれん草	たまねぎ キャベツ しめじ はくさい もやし 干しいたけ にんにく	米 さとう はるさめ えんどうはるさめ でんぷん 小麦粉	油 豚脂 ごま

*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。

◎現在のところ、給食の放射線測定は、不検出でした。



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。



2020年



2019年



2018年



2017年



2016年

