

給食予定献立表

令和8年1月

福崎町給食共同調理センター

		6日（火）こども園のみ		7日（水）こども園のみ		8日（木）		9日（金）	お正月献立	13日（火）	
こんだて	よ本あ ろ年も しくお おいし 願い給 致食を しますつく ってま いりま すので、	コッペパン ABCマカロニスープ 鶏肉のカレーマヨ焼き さつまいものサラダ		肉団子と白菜のスープ かぼちゃ挽肉フライ きゅうりのおかか和え		コッペパン りんごジャム ぎゅうにゅう コーンスープ ポロニアハム 大根サラダ		ごはん ぎゅうにゅう 白みそのみそ汁 魚のレモン幽庵焼き れんこんのツナマヨ和え		コッペパン ぎゅうにゅう ハヤシシチュー ポテトカップグラタン（5種の野菜） ミックスフルーツ	
		アレルギー物質		アレルギー物質		アレルギー物質		アレルギー物質		アレルギー物質	
こんだてざいりょう		<input type="checkbox"/> コッペパン 麦		<input type="radio"/> にくだんご 鶏 豚 豆		<input type="checkbox"/> コッペパン 麦		<input type="checkbox"/> ごはん		<input type="checkbox"/> コッペパン 麦	
		<input type="checkbox"/> ABCマカロニ 麦 △ たまねぎ △ にんじん ○ とうふ 豆 △ パセリ コンソメ 鶏 豚 しょうゆ 麦 豆 しおこしょう		△ はくさい △ にんじん <input type="checkbox"/> はるさめ 鶏 チキンブイヨン 鶏 しょうゆ 麦 豆 とりがらスープ 鶏 しおこしょう		<input type="checkbox"/> りんごジャム り <input type="radio"/> ギゅうにゅう 乳 △ たまねぎ △ にんじん <input type="checkbox"/> じゃがいも △ クリームコーン △ とうもろこし △ エリンギ <input type="checkbox"/> クリームポタージュルウ 乳 麦 豆 豚		<input type="radio"/> ギゅうにゅう 乳 <input type="radio"/> かざりかまぼこ <input type="radio"/> とうふ <input type="checkbox"/> 小中）いももち △ はくさい △ にんじん △ 青ねぎ <input type="radio"/> 白みそ 豆 けずりぶし		<input type="radio"/> ギゅうにゅう 乳 <input type="radio"/> ぶたにく 豚 しおこしょう <input type="checkbox"/> サラダあぶら △ たまねぎ △ にんじん <input type="checkbox"/> じゃがいも △ しめじ <input type="checkbox"/> ハヤシシチュールウ	
		<input type="radio"/> とりにく 鶏 しょうが/にんにく <input type="checkbox"/> ノンエッグマヨネーズ 豆 カレーこ <input type="checkbox"/> さとう 麦 豆 しょうゆ みりん りょうりしゅ		△ かぼちやひきにくフライ 麦 豆 豚 り <input type="checkbox"/> だいずあぶら 豆 △ きゅうり ○ かつおぶし <input type="checkbox"/> さとう 麦 豆 しょうゆ みりん		<input type="radio"/> とうにゅう 豆 △ パセリ 鶏 豚 コンソメ 鶏 豚 しおこしょう <input type="radio"/> ポロニアハム 鶏 豚 △ だいこん △ ブロッコリー △ にんじん <input type="checkbox"/> イタリアンドレッシング		こども園・小学校） <input type="radio"/> さわら <input type="radio"/> 中）さけ 鮭 △ レモンかじゅう <input type="checkbox"/> さとう 麦 豆 しょうゆ みりん りょうりしゅ		<input type="radio"/> ぶたにく 豚 しおこしょう <input type="checkbox"/> サラダあぶら △ たまねぎ △ にんじん <input type="checkbox"/> じゃがいも △ しめじ <input type="checkbox"/> ハヤシシチュールウ 赤ワイン △ トマトピューレ ウスターソース コンソメ 鶏 豚 <input type="checkbox"/> ポテトカップグラタン 豆 △ みかんシロップづけ △ おうとうシロップづけ モモ <input type="checkbox"/> ダイスカットゼリーなし	
		<input type="checkbox"/> さつまいも △ にんじん △ とうもろこし △ いんげん <input type="checkbox"/> ごまドレッシング ゴ 豆						△ れんこん △ にんじん △ えだまめ 豆 <input type="radio"/> まぐろあぶらづけ 豆 <input type="checkbox"/> ノンエッグマヨネーズ 豆			

		14日（水）		15日（木）		16日（金）		19日（月）	食育の日献立	20日（火）		21日（水）	
こんだて	よ本あ ろ年も しくお おいし 願い給 致食を しますつく ってま いりま すので、	ごはん ギゅうにゅう もちむぎ麺スープ こども園・小）揚げしゅうまい 中）小松菜まんじゅう もやしのナムル		コッペパン ギゅうにゅう ウインナーのスープ煮 チキンピーンズ ごぼうサラダ		ごはん ギゅうにゅう 豚汁 こども園）きやべつ入り平つくね 小中）ホッケの一夜干し ひじきとツナの炒めもの		もちむぎごはん ギゅうにゅう わかめのみそ汁 福崎さつまいもコロッケ れんこんのきんぴら こども園）ふりかけ 小中）味噌汁		コッペパン ギゅうにゅう 冬野菜のクリームシチュー 鶏肉の照り焼き コールスローサラダ		ごはん ギゅうにゅう けんちん汁 さばのみそ煮 わかめのツナ和え 中）ヨーグルト	
		アレルギー物質		アレルギー物質		アレルギー物質		アレルギー物質		アレルギー物質		アレルギー物質	
こんだてざいりょう		<input type="checkbox"/> ごはん <input type="radio"/> ギゅうにゅう 乳 △ ぶたにく 豚 しょうが/にんにく <input type="checkbox"/> サラダあぶら <input type="checkbox"/> もちむぎめん 麦 大麦 △ はくさい/にんじん △ たまねぎ/白ねぎ ○ なた ○ わかめ ラーメンスープばいたん 麦 豆 ゴ しょうゆ 麦 豆 しおこしょう		<input type="checkbox"/> コッペパン 麦 <input type="radio"/> ギゅうにゅう 乳 ○ ポークウインナー 豚 △ たまねぎ △ にんじん △ かぼちや △ パセリ コンソメ 鶏 豚 しょうゆ 麦 豆 しおこしょう		<input type="checkbox"/> ごはん <input type="radio"/> ギゅうにゅう 乳 ○ ぶたにく 豚 しょうが <input type="checkbox"/> サラダあぶら △ はくさい △ にんじん ○ とうふ 豆 ○ あぶらあげ 豆 △ 青ねぎ ○ みそ 豆 けずりぶし		<input type="checkbox"/> ごはん <input type="checkbox"/> フクミファイバー 大麦 <input type="radio"/> こども園）のりふりかけ （えび かに） <input type="radio"/> 小中）あじつけのり <input type="radio"/> ギゅうにゅう 乳 ○ わかめ ○ とうふ 豆 △ たまねぎ △ にんじん ○ あぶらあげ 豆 △ 青ねぎ ○ みそ 豆 けずりぶし		<input type="checkbox"/> コッペパン 麦 <input type="radio"/> ギゅうにゅう 乳 ○ とりにく 鶏 しおこしょう <input type="checkbox"/> サラダあぶら △ たまねぎ △ にんじん △ ブロッコリー △ こかぶ △ しめじ <input type="checkbox"/> クリームシチューのもと 乳 麦 豆 鶏 豚 <input type="radio"/> とうにゅう 豆 コンソメ 鶏 豚 しおこしょう		<input type="checkbox"/> ごはん <input type="radio"/> ギゅうにゅう 乳 ○ とりにく 鶏 <input type="checkbox"/> サラダあぶら △ だいこん △ にんじん △ こんにやく ○ とうふ 豆 ○ あぶらあげ 豆 △ 青ねぎ けずりぶし だしこんぶ しょうゆ 麦 豆 みりん しお	
		<input type="radio"/> こども園・小学校 ○ ポークしゅうまい 麦 豚 <input type="checkbox"/> だいずあぶら 豆 ○/△ 中）こまつなまんじゅう 麦 豆 豚 <input type="checkbox"/> だいずあぶら △ もやし △ きゅうり/にんじん ○ ささみ 鶏 <input type="checkbox"/> さとう 麦 豆 しょうゆ こめず		<input type="checkbox"/> サラダあぶら 豆 △ たまねぎ/にんじん ケチャップ △ トマトピューレ <input type="checkbox"/> 赤ワイン <input type="checkbox"/> さとう 麦 豆 しょうゆ 鶏 とりがらスープ <input type="checkbox"/> コーンスターチ △ ごぼう △ きゅうり △ にんじん △ とうもろこし <input type="checkbox"/> ごまドレッシング ゴ 豆		<input type="radio"/> きやべつ入り平つくね 鶏 豚 <input type="radio"/> 小中）ホッケのいちやばし ○ ひじき ○ まぐろあぶらづけ 豆 <input type="checkbox"/> サラダあぶら △ にんじん △ いんげん ○ だいず 豆 △ こんにやく ゴ <input type="checkbox"/> さとう 麦 豆 しょうゆ みりん りょうりしゅ かつおだし		<input type="checkbox"/> さつまいもコロッケ 麦 豆 <input type="checkbox"/> だいずあぶら 豆 ○ とりにく 鶏 しょうが <input type="checkbox"/> サラダあぶら △ れんこん △ にんじん △ いんげん △ こんにやく <input type="checkbox"/> 白ごま ゴ <input type="checkbox"/> さとう 麦 豆 しょうゆ みりん りょうりしゅ かつおだし		<input type="checkbox"/> グリルチキン 鶏 豆 <input type="checkbox"/> さとう 麦 豆 しょうゆ みりん りょうりしゅ <input type="checkbox"/> コーンスターチ △ きやべつ △ とうもろこし △ にんじん <input type="checkbox"/> フレンチドレッシング		<input type="radio"/> さばのみそに 鯖 豆 ○ わかめ △ きゅうり ○ まぐろあぶらづけ 豆 <input type="checkbox"/> さとう 麦 豆 こめず ○ 中）ヨーグルト 乳 ゼ	
		田原小学校3年が「もちむぎ」の総合学習をしたときに考えてくれた「もちむぎメニュー」です。						「八千種小学校オリジナル献立」運動・健康委員会の児童が					

○赤の食品・・・体をつくるもの（たんぱくしつ ・むきしつ） □黄の食品・・・熱や力のもとになるもの（たんすいかぶつ・しぼう） △緑の食品・・・体の調子をととのえるもの（ビタミン）

※たまごが含まれる献立名・材料に色を付けています。

※食材等の都合により献立が変更になる場合があります。

※献立表には、給食提供可能な日の全ての献立が掲載されておりますので、各学校・園における給食実施日とは異なる場合があります。

※厚生労働省指定のアレルギ－特定原材料の表示は以下のとおりです。 卵：たまご 乳：乳 麦：小麦 蕎麦：そば ピ：落花生 It：えび 蟹：かに ア：アーモンド 鮑：あわび 飴：いか ら：いくら 乳：オレンジ

か：カシューナッツ キ：キウイフルーツ 牛：牛肉 く：くるみ ゴ：ごま 鮭：さけ 鯖：さば 豆：大豆 鶏：鶏肉 バ：バナナ 豚：豚肉 マ：マカダミアナッツ 珥：もも 芋：やまいも り：りんご ゼ：ゼラチン

※アレルギ－特定原材料以外で表示するものは以下の通りです。 大麦：大麦・もち麦

1月24日～30日は 『 全国学校給食週間 』です

	22日（木）	23日（金）	26日（月）「兵庫」	27日（火）「兵庫」	28日（水）「韓国」	29日（木）「トルコ」
こんだて	コッペパン ぎゅうにゅう 野菜たっぷりスープ ハンバーグのケチャップソース マカロニサラダ	ごはん ぎゅうにゅう ポークカレー もやしのおかか和え いちごとみかんの2色ゼリー	ごはん ぎゅうにゅう 姫路おでん だしまきたまご 香味和え	コッペパン ぎゅうにゅう レタスのスープ 鶏肉のマーマレード焼き じゃがいものソテー	ごはん ぎゅうにゅう わかめスープ 白身魚のヤンニョム風 春雨サラダ	コッペパン ギョウザにゅう レンズ豆のスープ ケバブ風チキン きゃべつのサラダ 豆乳みかんムース
	アレルギー物質	アレルギー物質	アレルギー物質	アレルギー物質	アレルギー物質	アレルギー物質
こんだてざいりょう	<input type="checkbox"/> コッペパン 麦	<input type="checkbox"/> ごはん	<input type="checkbox"/> ごはん	<input type="checkbox"/> コッペパン 麦	<input type="checkbox"/> ごはん	<input type="checkbox"/> コッペパン 麦
	<input type="radio"/> ギョウザにゅう 乳	<input type="radio"/> ギョウザにゅう 乳	<input type="radio"/> ギョウザにゅう 乳	<input type="radio"/> ギョウザにゅう 乳	<input type="radio"/> ギョウザにゅう 乳	<input type="radio"/> ギョウザにゅう 乳
	<input type="radio"/> ベーコン △たまねぎ △にんじん △はくさい △エリンギ ○とうふ コンソメ しょうゆ しおこしょう	<input type="radio"/> ぶたにく しょうが/にんにく しおこしょう <input type="checkbox"/> サラダあぶら <input type="checkbox"/> じゃがいも △たまねぎ △にんじん △トマトピューレ △りんご	△だいこん <input type="checkbox"/> じゃがいも ○あつあげ △こんにやく ○やさいミックスボール ○とりにく <input type="checkbox"/> サラダあぶら にぼし しょうが <input type="checkbox"/> さとう しょうゆ みりん りょうりしゅ	△レタス ○ポークウィンナー △たまねぎ △にんじん ○とうふ コンソメ しょうゆ しおこしょう	<input type="radio"/> わかめ △たまねぎ/にんじん ○とうふ △白ねぎ/えのきだけ ○ベーコン チキンブイヨン しょうゆ とりがらスープ しおこしょう	<input type="radio"/> ベーコン <input type="checkbox"/> オリーブあぶら △たまねぎ △にんじん <input type="checkbox"/> じゃがいも ○レンズまめ △パセリ チキンブイヨン パブリカこ コンソメ しおこしょう
	<input type="radio"/> とりぶたハンバーグ ケチャップ とんかつソース <input type="checkbox"/> さとう みりん	<input type="checkbox"/> カレールー甘口 麦 り <input type="checkbox"/> カレールー中辛 麦 り とりがらスープ 鶏	<input type="checkbox"/> さとう しょうゆ みりん りょうりしゅ	<input type="checkbox"/> マーマレード しょうが/にんにく しょうゆ りょうりしゅ	<input type="radio"/> ほき <input type="checkbox"/> でんぶん <input type="checkbox"/> だいずあぶら ケチャップ コチュジャン にんにく/みりん	<input type="radio"/> とりにく にんにく 白ワイン <input type="checkbox"/> オリーブあぶら ケチャップ △レモンかじゅう タイム チリパウダー しお
	<input type="checkbox"/> シェルマカロニ しお △えだまめ △にんじん △とうもろこし <input type="checkbox"/> ノンエッグマヨネーズ <input type="checkbox"/> さとう しょうゆ	△きゅうり △にんじん ○かつおぶし <input type="checkbox"/> さとう しょうゆ みりん	△たくあん △もやし △ほうれんそう <input type="checkbox"/> さとう しょうゆ みりん	<input type="checkbox"/> じゃがいも しお △とうもろこし △にんじん △いんげん しおこしょう ○まぐるあぶらづけ カレーこ コンソメ <input type="checkbox"/> サラダあぶら	<input type="checkbox"/> さとう しょうゆ りょくとうはるさめ △もやし/きゅうり △にんじん <input type="checkbox"/> さとう しょうゆ こめず	<input type="checkbox"/> さとう しょうゆ りょくとうはるさめ △もやし/きゅうり △にんじん <input type="checkbox"/> さとう しょうゆ こめず

30日（金）「大阪・京都・兵庫」

ごはん
ぎゅうにゅう
ごんぼ汁
さわらの西京焼き
白菜のゆず和え

アレルギー物質

あさ が た せ い かつ こころ

朝型生活を心がけよう

学校のテストも入学試験も午前中から行われます。テスト勉強などで夜更かしをいませんか？テストで成果を発揮するためにも、『早寝・早起き・朝ごはん』を心がけ、朝型生活を習慣づけましょう。

あさ が た せ い かつ こころ

朝ごはんは午前中の大切なエネルギー源

私たちは睡眠中もエネルギーを使っています。朝ごはんをぬいてしまうと、エネルギーが供給されず、活動する力が出てきません。朝からしっかり活動するためにも毎日かならず朝ごはんを食べましょう。

1月24日から30日は
全国学校給食週間

26日「兵庫①」
～ 姫路おでん ～
しょうが醤油で食べるご当地グルメ。
給食では、最後にしょうが醤油をかけて

27日「兵庫②」
～ 兵庫県産の食材を多く使用します ～
兵庫県は食材の宝庫。
おいしい兵庫の恵みを知り、味わいましょう。
レタス・たまねぎ
鶏肉・マーマレード(淡路島産みかん)
小麦粉(コッペパン)

28日「韓国」
～ ヤンニョム風 ～
ヤンニョムとは、韓国の調味料の名前です。
コチュジャンや唐辛子、にんにく、しょうが、ごま油などを組み合わせた甘辛いソースが特徴です。
給食では、食べやすいように辛さを控えめにし、揚げた魚にからめて提供します。

29日「トルコ」
～ レンズ豆スープ / ケバブ風チキン ～
レンズ豆はトルコではよく食べられている食材です。野菜と一緒に煮てトロトロのスープにします。ケバブはトルコ語で焼くという意味です。鶏肉をケチャップやチリパウダー、タイムなどの調味料と一緒に炒めて作ります。

30日「大阪・京都・兵庫」
～ ごんぼ汁 ～
ごぼうと卵の花が入ったすまし汁です。
～ さわらの西京焼き ～
甘みのある白みそを使った料理です。
～ 白菜のゆず和え ～
姫路市安富町でとれたゆずを使用します。

今日の福崎町産野菜

だいこん はくさい にんじん
白ねぎ きゃべつ じゃがいも バターナッツかぼちゃ

家族で給食について
語り合ってみませんか

好きな献立や給食時間の印象深い出来事など、給食の思い出を家族みんなで話してみよう。今の給食と昔の給食の違うところ、同じところなどを知ることができのかもしれない。

給食の主な材料について、使用予定の産地を福崎町ホームページで公開しています。こちらも含めてご覧ください。

○赤の食品・・体をつくるもの（たんぱくしつ ・むきしつ） □黄の食品・・熱や力のもとになるもの（たんすいかぶつ・しぼう） △緑の食品・・体の調子をととのえるもの（ビタミン）

※たまごが含まれる献立名・材料に色を付けています。

※食材等の都合により献立が変更になる場合があります。

※献立表には、給食提供可能な日の全ての献立が掲載されておりますので、各学校・園における給食実施日とは異なる場合があります。

※厚生労働省指定のアレルギ－特定原材料の表示は以下のとおりです。 卵：たまご 乳：乳 麦：小麦 蕎麦：そば ピ：落花生 イ：えび 蟹：かに ア：アーモンド 鮑：あわび 飴：いか ら：いくら 柿：オレンジ

炒：カシューナッツ キ：キウイフルーツ 牛：牛肉 く：くるみ ゴ：ごま 鮭：さけ 鯖：さば 豆：大豆 鶏：鶏肉 バ：バナナ 豚：豚肉 マ：マカダミアナッツ 珥：もも 芋：やまいも り：りんご ゼ：ゼラチン

※アレルギ－特定原材料以外で表示するものは以下の通りです。 大麦：大麦・もち麦