炉は町込合サ戸田田カッカ

緃	1	食予定	载 立表		令和7	7年 1		月			福峪	奇町給食	共多	同調:	理セン	5	7 —			
/\'F	7 2	7日 (火)	こども園のみ		8日 (水)	<u> </u>		9日(木)			10日(金)	お正月献立	X 12	4日(火)			15日(水)			
	ベ	んとう		ご	はん ぎゅ	うにゅう	⊐	ッペパン		ť	はん		ごは	ん		[=	 ::はん			
٦	ハ	ヤシシチュ-		ピ	ーフンスー	プ	しょう 小 へ	中)ジョア	(プレーン)	ぎ	ゆうにゅう		ぎゅ	うにゅう		 き	ぎゅうにゅう			
,		ムレツ		肉	そぼろ		_	ンソメスー	プ	i_i	ゔゕ゙゙゙゙゙゙゙゙゙゙゙゚゚゚゙゚ 味噌のみそ え	,3 +	豚じ	やがキムき	£	元	の葉どんぶ	IJ		
	111	ックスフル-	ーツ	ر[ムル		/ Л.	ンバーグのケョ	チャップソース	l	ゆうちん	th	かきい 野菜	入り関し	ゅうまい	۶	^{ろみざかな} 1身魚フライ			
			-	しょ 小 \	うちゅう ハ中)レモン・		l		ナマョ和え		4		はろさめ	サラダ		±111.	える 薬のささみ	あ か え		
				1			-	,		" "]	,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,,			
		ぶたにく	アレルギー物質 豚	-	ごはん	アレルギー物質	_	コッペパン	アレルギー物質 麦	П	ごはん	アレルギー物質			アレルギー物質	-	こはん	アレルギー物質	<u>質</u>	
		しおこしょう	1897	⊢		乳	_	ジョア	乳	-		乳	-		乳	-	1	乳		
こん		サラダあぶら			ピーフン		-	さつまいも			かざりかまぼこ		-	たにく	豚	_	たまご	ŊŊ.		
だて	Δ	たまねぎ		0	ロースハム	豚	Δ	たまねぎ		0	とうふ	豆	L	ようが		0	かまぽこ			
3		にんじん		Δ	たまねぎ/にんじん		Δ	にんじん		0	さつまあげ			ラダあぶら		0	あぶらあげ	豆		
i,		じゃがいも			- * -	豆		エリンギ			小中)いももち			やがいも			たまねぎ			
_		しめじ ハヤシシチュールウ		^	青ねぎ/とうがん		^	パセリ	鶏豚		はくさい			まねぎ			にんじん			
		ハマシシチュールリ 赤ワイン			チキンプイヨン しょうゆ	満 麦豆		コンソメ しょうゆ	海 豚 豆		にんじん こまつな			んじん こんにゃく		1	、 糸こんにゃく 、青ねぎ			
		トマト			とりがらスープ			しおこしょう			白みそ	豆				1	けずりぶし			
		ウスターソース			しおこしょう		6	とりぶたハンパーグ	鶏 豚	1	みそ		1 1	 p) はくさいキムチ	豆		さとう			
		コンソメ	鶏 豚	0	ぶたにく	豚		ケチャップ			けずりぶし		□ t	とう			しょうゆ	麦 豆		
	0	オムレツ	卵		しょうが/にんにく			とんかつソース	IJ	0	さわら] L	ょうゆ	麦 豆		みりん			
		みかんシロップづけ			サラダあぶら			さとう			ゆずかじゅう			りん		\vdash	でんぷん			
		おうとうシロップづけ	モモ	╚	さとう/みりん	_	Ļ	みりん			さとう		-	ずりぶし		4 -	しろみざかなフライ	_		
	_	ダイスカットゼリーなし		-	しょうゆ りょうりしゅ	麦 豆		きゃべつ ブロッコリー			しょうゆ みりん	麦豆	- '	さいいり くしゅうまい	麦豆鶏 豚	\vdash	だいすあぶら かいそうミックス	豆		
					かょうりしゆ 赤みそ	豆		フロッコッー まぐろあぶらづけ			りょうりしゅ					4	、かいてフミックス 、 さゆうり			
						묘		ノンエッグマヨネーズ	I	-	だいこん		4 I	ゆうり		1	ささみ	鶏		
					しお			しょうゆ	麦豆		にんじん		Δŧ				しそドレッシング	麦豆		
				Δ	もやし/にんじん			さとう		0	ささみ	鶏	△ に	んじん						
				Δ	こまつな						白ごま	ੜ	□ t	とう						
				I		ゴ					さとう		L	ようゆ	麦 豆					
				╚	さとう	_					しょうゆ	麦豆	=	めず		┨				
					しょうゆ	麦 豆					こめず		-							
				┢	小中) レモンゼリー															
		16日(木)	l		17日(金)				1)日(月)	l	-	21日(火)			
	_				」/ロ(並/ <u></u> ^{)うきゅう} 【 給力レー		ı	△ #117	7 4 1	9	170	(4)	-			+				
		ッペパン		1		,		PIU	7年 1				ごは			1	ごはん ぎゅ っ	うにゆう		
_	_	ゆうにゅう		中 1/2菜飯			ほうさいきゅうしょく じっし						ぎゅうにゅう				ふのすまし光			
んだ	白	白いんげん豆のポタージュ			ぎゅうにゅう Site US			防災給食を実施します。						春雨スープ			いわしハンバーグのあんかけ			
τ	鶏	鴟肉の照り焼き		豚汁				717	UKC				焼き肉どんぶり			ひじきの煮物				
	ド	ドレッシング和え			チーズ								オムレツ			^{ちゅう} 中)ヨーグルト				
			アレルギー物質	1		アレルギー物質		きゅうしょく	びちく	海山	うきゅう ていき				アレルギー物質	1		アレルギー物質	 質	
		コッペパン	麦	_	きゅうきゅうカレー			給食センター	で備蓄している	救	給カレー」を提	供します。		はん		_	ごはん			
_	_		乳	-	中) 1/2なめし			じっさい ぼうさいよう	うひじょうしょく た 非常食を食べる	たい	htt.h. ・ 除太! アセノ ー	L-73	-		乳	_		乳		
んだ		じゃがいも		-		乳		大阪に切災用	折吊及を良べる	אוני	一味でしてむくこ	L C.		るさめ		1	ا ا	麦		
て		たまねぎ		0	ぶたにく	豚		さいがいじ 災害時でも安	心して食べるこ	とが	くできます。		0 6	-	豆	1	かざりかまぼこ	_		
さい		にんじん プロッコリー		_	しょうが サラダあぶら						440.70			くさい んじん			とうふ 、だいこん/にんじん	豆		
りょ			 豚		サフタめから はくさい			きゅうきゅう		i				んしん うがん			、青ねぎ			
-		白いんげんまめ	,		にんじん			救給力し・	ーとは・・・			7.44-4259開 28品日本使用				_	けずりぶし			
		ベシャメルソース	乳麦豆		とうふ	豆			40	•	ELUA	全学栄		・・ キンプイヨン	鶏		だしこんぶ			
			豆		じゃがいも			2011年3月	<u>に起こった</u>		家、种意	カレー			麦豆		しょうゆ	麦 豆		
		コンソメ	鶏豚	0	あぶらあげ	豆		ひがしにほんだいしんさ	きい 変の教訓をもと		学校前食用非常的 内容量:150g	Contract of the contract of th	ع	りがらスープ	鶏		みりん			
	_	しおこしょう		1	青ねぎ			<u>東口本大震</u>	火の致訓をもと	<u> _</u>		() anha)	\vdash	おこしょう		\perp	しお			
		• • • • • •	鶏豆	0	みそ	豆		ひじょうじ そな 非学性に借う	えることを考え、	せいを 市じ	ちょうき 長期の子どもそ	ξ Ε Φ	- -		豚	1	いわしハンパーグ	豆		
		さとう	<u> </u>	Ļ	けずりぶし	1001		<u>ット・ロ MTI〜 7用 /</u>	<u>. wᅩᆫᇫ져ん、</u>	<i>1-1</i> 2.3	<u> </u>	<u> </u>		ようが/にんにく			だいこん			
		しょうゆ みりん	麦 豆	မြ	チーズ	乳		^{えいよう} <u>栄養バラ</u> ンス	、こころの安定	たし 4	ND &< 厚 じとうし、 大力保持等、心	。 身の		ラダあぶら まねぎ			l さとう しょうゆ	麦 豆		
		みりん りょうりしゅ												まねき んじん			しょうゆ みりん	交 豆		
		りょうりしゆ コーンスターチ						健康に寄与す	ナることを肖指し	、て.	************************************	於 渝·		んしん チャップ		\vdash	ひじき			
	_	1 /		1	1	1	l						'	- , , -		٦	1,2,2	İ		

○赤の食品・・体をつくるもの(たんぱくしつ ・むきしつ)

※アレルギー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

□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)

○国産のお米、じゃがいも、にんじん、たまねぎ、

スイートコーン、ぶなしめじを使用しています

〇アレルギー特定原材料28品目すべて使用していません

○ごはんが入っていて、温めずそのまま食べられます

○個包装のスプーン付きで、容器はそのまま食器として

がっこうえいようしょくいん かんが **学校栄養職員が考えたものです。**

く 特徴 >

活用できます

△緑の食品・・体の調子をととのえるもの(ビタミン)

麦 豆

△|りんご

○ 赤みそ

口さとう

しょうゆ

みりん りょうりしゅ

O オムレツ

△ にんじん/いんげん

豆

麦 豆

△ こんにゃく 0 だいず

0 とりにく

ロ サラダあぶら

□ さとう/みりん

りょうりしゅ

かつおだし 〇 中) ヨーグルト 乳 ゼ

しょうゆ

※たまごが含まれる献立名・材料に色を付けています。

△ | きゃべつ

△ にんじん

△ とうもろこし

イタリアンドレッシング

※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ー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:そば ピ:落花生 Iビ:えび 蟹:かに ア:アーモンド 鮑:あわび 仂:いか ら:いくら 加: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 マツ:まつたけ $\rm HE$:もも 芋:やまいも り:りんご ゼ:ゼラチン

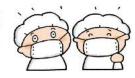
24日から30日は「全国学校給食週間」

	22日(水)				23日(木)		2 4 日 (金)				27日(月)			28日(火)		29日(水)			
	ごはん			黒糖パン				はん		ごはん				はん		ごはん 味付けのり			
_	ぎ	ぎゅうにゅう			ぎゅうにゅう			ぎゅうにゅう ぎゅうにゅう ぎゅうにゅう ぎゅうにゅう											
んだ	もちむぎ麺入り中華スープ かつおカツ			コンソメスープ チキンビーンズ ごぼうサラダ			白身魚の南部揚げ			レタススープ ハンバーグのたまねぎソース			ふくさき				を かく かん		
	こうみあ 香味和え		めん							れんこんのきんぴら			はくさい 白菜のおかか和え						
			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	
		ごはん	7 - 7 - 10 - 10 - 10 - 10 - 10 - 10 - 10			麦	┢	ごはん			ごはん	7 7 7 10 34		ごはん	7 7 7 10 3		ごはん	7 - 7 - 10 -	
	_		乳		黒ざとう							 乳		ぎゅうにゅう	乳	-	あじつけのり	(えび かに)	
-	_		豚			乳	_		鶏		レタス			わかめ		0	ぎゅうにゅう	乳	
2		しょうが/にんにく		-	ベーコン	豚		しょうが		0	ベーコン	豚	0	とうふ	豆	⊢	ぶたにく	豚	
		サラダあぶら			じゃがいも		_	サラダあぶら		Δ	たまねぎ		Δ	はくさい			しょうが		
\		もちむぎめん	麦 大麦		たまねぎ/にんじん		0	さといも		Δ	にんじん		Δ	にんじん		0	サラダあぶら		
ŧ ,		はくさい			しめじ/プロッコリー		0	とうふ	豆	0	とうふ	豆	0	あぶらあげ	豆	△	だいこん		
	Δ	たまねぎ			コンソメ	鶏豚	△	だいこん/にんじん			青ねぎ		Δ	青ねぎ		△	にんじん		
		にんじん			しょうゆ	麦 豆	△	こんにゃく/青ねぎ			コンソメ	鶏豚	0	みそ	豆	△	こんにゃく		
		かまぼこ			しおこしょう			けずりぶし			しょうゆ	麦 豆		けずりぶし		0	あぶらあげ	豆	
		青ねぎ		0	とりにく	鶏		しょうゆ	麦豆		しおこしょう			さつまいもコロッケ	麦 豆	△	青ねぎ		
		ラーメンスープばいたん	麦豆ゴ		しおこしょう			みりん		0	とりとたまねぎハンパーグ	鶏		だいずあぶら	豆		さけかす		
		しょうゆ	麦 豆		サラダあぶら			しお		Δ	ソテーオニオン	豆	0	ぶたにく	豚	0	みそ	豆	
		とりがらスープ	鶏	0	だいず	豆	0	ほき			にんにく			しょうが			けずりぶし		
	\rightarrow	しおこしょう			たまねぎ		-	でんぷん			さとう			サラダあぶら			しお		
	- I		麦 豆		にんじん		_		豆			麦 豆		れんこん		<u> </u>	きゃべついりひらつくね	鶏豚	
4	\rightarrow		豆		ケチャップ		1 1	白ごま	🗗		みりん			にんじん			はくさい		
	- 1		豆		トマト		╻╸	さとう	l <u>.</u>	_	りょうりしゅ		1	いんげん		1	こまつな		
	- 1	もやし			赤ワイン			しょうゆ	麦 豆			麦 大麦		糸こんにゃく 1 白ごま		1	にんじん		
	- 1	こまつな			さとう	10th 1727		みりん			きゅうり				ゴ	-	かつおぶしけずり		
	- 1	さとう	± =	-	コンソメ	鶏豚	_	りょうりしゅ			きゃべつ		ш	さとう	<u> </u>	╽Ӵ	さとう	_	
	- 1	しょうゆ みりん	麦 豆		こはつ きゅうり		_	きゃべつ/にんじん あじつけきざみこんぶ			とうもろこしにんじん			しょうゆ	麦 豆		しょうゆ みりん	麦豆	
_	\dashv	のりΝ			さゆつり にんじん			さとう	立 十 豚	Δ	しそドレッシング	事 百		りょうりしゅ			e> y N		
					とうもろこし			しょうゆ	麦豆		してドレッシング	久 立		かつおだし					
					ごまドレッシング	→ 등		みりん	, <u></u>					N. 2037- C		1			

コッペパン もちむぎごはん ぎゅうにゅう ぎゅうにゅう コンソメスープ ボークカレー τ 鶏肉のマーマレード焼き もやしのサラダ マカロニサラダ いちごとみかんのゼリ-アレルギー物質 アレルギー物質

ロコッペパン 口ばはん 麦 O ぎゅうにゅう □ もちむぎ精麦 大麦 んだ | 0 |ベーコン O ぎゅうにゅう 乳 △はくさい 0 ぶたにく 豚 △だいこん しょうが/にんにく ロサラダあぶら △ にんじん △ たまねぎ コンソメ △にんじん 鶏豚 □ じゃがいも しょうゆ 麦 豆 トマト しおこしょう 0 とりにく △りんご ロ カレールー甘口 |麦 り ロマーマレード ロ カレールー中辛 麦 り にんにく/しょうが とりがらスープ | 鶏 しょうゆ 麦 豆 りょうりしゅ しおこしょう ローシェルマカロニ 麦 △もやし △∣きゅうり しお △ きゅうり △にんじん しそドレッシング 麦 豆 △にんじん △ とうもろこし □ いちごとみかんのゼリー オレ 0 だいず 豆 〇 まぐろあぶらづけ 豆 ┃ □ |ノンエッグマヨネーズ | 豆

新しい年を迎えました。みなさんはどんな姿体みをすごしてい ましたか? さて、1 育24百から1 育30 首までは、 登覧 競給 食週間です。いつも食べている給食に自を向けて、給食の役割に ついて考えてみましょう。



→→→ 学校給食の献立の移りかわり →→→

明治22年



昭和22年











おにぎり・造さけ・ 桑の護場

ミルク(脱脂粉乳)・ トマトシチュー

コッペパン・ミルク(脱脂粉乳)・ ボタージュスープ・コロッケ・ せんキャベツ・マーガリン

ソフトめんのカレーあん かけ・半乳・音酢あえ・ 巣物 (養桃)・チーズ

カレーライス・作乳・増もみ・ 策物(パナナ)・スープ

1月24日~30日の1週間、 。 福崎町給食センターでの取組

24日(金)は福崎町の友好都市・『遠野市』がある[岩手県]の料理を実施します。

いものこ汁:「いものこ」とは里いものことです。里いもと鶏肉、豆腐、大根などの根菜が入った汁物です。 南部揚げ :南部地方(現在の岩手県と青森県にまたがる地方)がごまの産地であることから

ごまを用いた料理を「南部~」といいます。

27日(月)~30日(木)は、兵庫県や福崎町でとれた食材を多く使った献立です。

1月使用の福崎町産食材

<u>お米</u> もちむぎ麺 きゃべつ <u>大根</u> <u>白菜</u> <u>にんじん</u> <u>小松菜</u> <u>ブロッコリー</u> 白ねぎ じゃがいも 水煮大豆 冬瓜 <u>さつまいも(コロッケ用)</u>

兵庫県産食材

27日: レタス たまねぎ とうふ 青ねぎ ハンバーグ(鶏肉、たまねぎ)

28日: とうふ はくさい 青ねぎ みそ(兵庫県産大豆) れんこん

29日: 大根 青ねぎ 酒粕 白菜 小松菜 味付けのり

きゃべつ入り平つくね(鶏肉)

30日:小麦粉(パン用) 白菜 大根 鶏肉

※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。こちらも合わせてご覧ください。

○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ー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:そば ピ:落花生 Iヒ:えび 蟹:かに ア:アーモンド 鮑:あわび 仂:いか ら:いくら 加:オレンジ が: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 マツ:まつたけ モモ:もも 芋:やまいも り:りんご ゼ:ゼラチン ※アレルギー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