



1月の給食献立予定表



東海村立石神小学校

日曜	献立名	材料と分量（g） ※ 分量と栄養量は小学3～4年生1人当りの量です（廃棄量を除いた分量です）	栄養量		
			エネルギー (キロカロリー)	たんぱく質 (グラム)	食塩相当量 (グラム)
8 木	黒パン	黒パン50	620	24.9	2.0
	牛乳	牛乳206			
	ボークビーンズ	豚肉20、大豆25、じゃがいも60、玉ねぎ45、にんじん20、パセリ少々、サラダ油2.5、トマトケチャップ12 中濃ソース0.5、砂糖1、塩少々、こしょう少々、チキンがらスープ4			
	コーンサラダ	キャベツ30、小松菜15、ホールコーン10、にんじん5、たまねぎ2、サラダ油1.5、しょうゆ0.5、みりん0.5 塩少々			
9 金	ご飯	ご飯90	637	25.5	1.8
	牛乳	牛乳206			
	キャベツと卵の中華炒め	豚肉40、いり卵15、キャベツ40、玉ねぎ30、にんじん10、しょうが0.5、きくらげ0.5、サラダ油1.5 砂糖1、みりん1、しょうゆ2.5、オイスターソース1.5、でん粉1.5			
	春雨スープ	春雨5、豆腐20、白菜15、長ねぎ10、にんじん10、わかめ1、サラダ油1、しょうゆ1.5、塩少々 こしょう少々、チキンがらスープ7.5、でん粉1.2			
13 火	ご飯	ご飯90	614	20.0	2.0
	牛乳	牛乳206			
	おろしハンバーグ	とうふハンバーグ50、大根8、しょうが0.8、しょうゆ2、みりん3			
	おひたし	キャベツ30、小松菜15、にんじん5、しょうゆ2.5			
	玉ねぎのみそ汁	玉ねぎ50、にんじん10、えのきたけ10、にら3、みそ7、だしパック3.5			
14 水	カレーうどん	うどん80、豚肉25、玉ねぎ20、長ねぎ20、にんじん15、小松菜15、ごぼう8、サラダ油2、しょうゆ4 塩少々、カレー粉少々、でん粉2、だしパック3.5	596	24.1	1.7
	牛乳	牛乳206			
	じゃがいもの塩昆布あえ	じゃがいも55、ホールコーン10、枝豆10、にんじん5、塩昆布1.5、ごま油0.5			
	元氣ヨーグルト	元氣ヨーグルト70			
15 木	ご飯	ご飯90	646	26.4	1.6
	牛乳	牛乳206			
	鶏肉と厚揚げのうま煮	鶏むね肉25、生揚げ50、大根40、玉ねぎ40、にんじん15、こんにゃく15、枝豆3、サラダ油1、しょうゆ6 砂糖2、みりん1			
	ブロッコリーのごま和え	ブロッコリー35、緑豆もやし15、にんじん5、ごま3、しょうゆ2.5、砂糖1.5			
16 金	ご飯	ご飯90	590	20.5	1.8
	牛乳	牛乳206			
	いわしの蒲焼き	いわし30、大豆油3、しょうが0.8、砂糖1、しょうゆ2、みりん1、酒1、水2			
	磯香和え	緑豆もやし30、小松菜20、にんじん5、しょうゆ2.5、焼きのり少々			
19 月	大根と油揚げのみそ汁	油揚げ3、大根30、長ねぎ15、にんじん10、えのきたけ10、みそ7、だしパック3.5	613	27.5	2.2
	ミルクパン	ミルクパン50			
	牛乳	牛乳206			
	鶏肉とほうれん草の豆乳シチュー	鶏むね肉25、じゃがいも50、玉ねぎ45、ほうれん草20、にんじん15、サラダ油1.2、米粉4、豆乳30 白いんげんピューレ10、塩0.5、こしょう少々、チキンがらスープ4			
20 火	マカロニサラダ	マカロニ8、キャベツ20、ホールコーン10、にんじん5、にんにく少々、たまねぎ2、サラダ油1.5、しょうゆ1.5 みりん0.5、塩少々	649	23.7	1.7
	ご飯	ご飯90			
	牛乳	牛乳206			
	アジフライ	アジフライ40、大豆油4			
	ひじきの炒め煮	ひじき3、こんにゃく10、にんじん5、サラダ油0.8、しょうゆ2.5、砂糖1.5、みりん1.5			
21 水	のっぺい汁	鶏むね肉10、豆腐20、さといも20、大根15、にんじん10、小松菜10、長ねぎ10、ごぼう5、しょうゆ4 塩少々、でん粉2、だしパック3.5	626	22.6	1.6
	ご飯	ご飯90			
	牛乳	牛乳206			
	韓国風肉じゃが	豚肉30、じゃがいも80、玉ねぎ50、にんじん15、枝豆5、しょうが0.5、にんにく0.5、しらたき20 きくらげ0.5、サラダ油1.5、コチュジャン1、トウバンジャン少々、砂糖2.5、しょうゆ6、みりん1.2			
22 木	チンゲンサイの酢じょうゆあえ	チンゲンサイ25、キャベツ25、にんじん5、酢1.2、しょうゆ2.5	561	22.2	2.3
	コッペパン	コッペパン50			
	牛乳	牛乳206			
	プレーンオムレツ	プレーンオムレツ40			
	ペンネバジルソース	ペンネ20、玉ねぎ12、にんにく少々、サラダ油1.3、バジルソース4			
	白菜と鶏肉のスープ	鶏むね肉15、白菜30、小松菜15、長ねぎ15、にんじん10、塩0.5、こしょう少々、チキンがらスープ7.5			
23 金	チョコペースト	チョコクリーム15	665	27.0	1.9
	ご飯	ご飯90			
	牛乳	牛乳206			
	マーボー豆腐	豆腐100、豚ひき肉15、大豆5、玉ねぎ25、にんじん15、長ねぎ15、にら5、しょうが少々、にんにく少々 干しいただけ1、サラダ油1、砂糖1.5、しょうゆ4.5、トウバンジャン少々、みそ3、でん粉1.2			
	中華サラダ	鶏ささみ10、切干し大根4、緑豆もやし15、小松菜15、にんじん5、ごま油1.5、しょうゆ2、酢2、砂糖少々 塩少々			

日曜	献立名	材料と分量（g） ※ 分量と栄養量は小学3～4年生1人当りの量です（廃棄量を除いた分量です）	栄養量		
			エネルギー (キロカロリー)	たんぱく質 (グラム)	食塩相当量 (グラム)
26月	シュガー揚げパン	コッペパン50, 砂糖8, 大豆油5	611	22.1	2.3
	牛乳	牛乳206			
	ポトフ	ウインナー25, じゃがいも50, 大根30, 玉ねぎ25, にんじん20, 白いんげん豆10, チキンがらスープ7.5 塩0.5, こしょう少々			
	ガーリックドレッシングサラダ	まぐろ8, キャベツ30, 小松菜20, にんじん5, にんにく少々, しょうが少々, サラダ油1, しょうゆ2 みりん0.5			
27火	ご飯	ご飯90	608	29.2	2.1
	牛乳	牛乳206			
	鮭の塩焼き	鮭40			
	即席漬け	白菜40, 小松菜10, にんじん5, 塩少々, しょうゆ1			
	イモソー汁	鶏むね肉20, さつまいも30, 大根15, にんじん10, 長ねぎ10, サラダ油0.5, みそ7, だしパック3.5			
28水	70周年記念のり	のり3	657	21.2	1.5
	ご飯	ご飯90			
	牛乳	牛乳206			
	むかしのカレー	鶏むね肉25, じゃがいも60, 玉ねぎ50, にんじん15, にんにく少々, しょうが少々, サラダ油1, 小麦粉6 無塩バター6, カレー粉少々, ウスターソース1.8, トマトケチャップ2.5, チキンがらスープ4, 塩0.8 こしょう少々			
29木	こんにゃくサラダ	こんにゃく15, キャベツ20, 小松菜20, にんじん5, サラダ油1, 酢1.3, しょうゆ1, 砂糖0.7, 塩少々	591	24.3	1.5
	ご飯	ご飯90			
	牛乳	牛乳206			
	ツナそばろ	まぐろ30, 切干し大根3.5, ホールコーン15, にんじん10, しょうが少々, ごま油1.5, 砂糖2, しょうゆ2			
30金	すいとん汁	小麦粉4, 白玉粉2, 鶏むね肉15, 油揚げ3, 白菜20, 小松菜15, にんじん10, えのきだけ10, 酒1 しょうゆ3, 塩少々, だしパック3.5	595	23.2	2.0
	ご飯	ご飯90			
	牛乳	牛乳206			
	納豆	納豆30			
	たくあん和え	キャベツ30, 小松菜15, 千切りだいこん漬け8, 塩少々			
	豚汁	豚肉15, 豆腐20, じゃがいも25, 大根20, にんじん10, 長ねぎ10, みそ7, だしパック3.5			

※ 1月の東海産の野菜は、小松菜・長ねぎ・白菜・キャベツです。（天候により変更になる場合があります）
※ 都合により献立を変更することがあります。
※ おはし、手ふき、マスクを毎日忘れないようにしましょう。



	エネルギー	たんぱく質	脂質	カルシウム	鉄	ビタミンA	ビタミンB1	ビタミンB2	ビタミンC	食塩相当量	食物せんい
1月の平均栄養量	617Kcal	24.0g	エネルギー の 23%	361mg	3.8mg	265μg	0.64mg	0.55mg	33mg	1.9g	4.7g

あけましておめでとうございます 年

冬休みが終わり、いよいよ3学期が始まりました。昔から「一月往ぬる二月逃げる三月去る」といわれてきたように、年度末に向けて月日が流れるのを早く感じる時期です。風邪やインフルエンザも流行 していますので、体調管理にはより一層気をつけて、1日1日を大切に過ごしてほしいと思 います。



お年玉はもちだった!?

お正月は、普段より日本文化を感じる機会が多かったのではないのでしょうか。さて、子どもたちにとって、お正月の楽しみといえばお年玉。新年を祝って、大人から子どもへお小遣いを渡す風習です。ももとは、お正月の「歳神様（年神様）」にお供えした「もち」を、歳神様からの贈り物として分け与えたことが始まりとされ、「年玉」とは「歳神様の魂」を意味します。



今年はお年玉!



うまのように野菜を
たっぷり食べよう!



箸をうまく使いこなして
きれいに食べよう!



よく味わってうま味
を感じよう!