

給食予定献立表 令和6年1月



福崎町給食共同調理センター



5日(金) こども園のみ		9日(火) こども園のみ		10日(水) <small>しょうがつにだて</small> お正月献立		11日(木)		12日(金)		15日(月)		
こんだて	べんとう はるさめ 春雨スープ 豚肉の生姜炒め きやべつのおかか和え	べんとう たまごスープ 炒めもち麦麺 ミックスゼリー	ごはん ジョア(ブルーベリー) 雑煮風 ぶりの照り焼き 切りほしだいこん 切干大根のささみ和え	バーガーパン ぎゅうにゅう コーンスープ ハンバーグケチャップがけ サンド野菜	ごはん ぎゅうにゅう カレーうどん ちくわの磯辺揚げ たくあんの和え物	ごはん ぎゅうにゅう 麩のすまし汁 鯖の味噌煮 切りほしだいこん 切干大根とベーコンの炒め煮	アレルギー物質		アレルギー物質		アレルギー物質	
	○わかめ □はるさめ △たまねぎ △にんじん ○とうふ △とうもろこし チキンピジョン しょうゆ とりがらスープ しおこしょう	○たまご △たまねぎ △にんじん ○とうふ △青ねぎ けずりぶし こんぶ しょうゆ しお □でんぶ	□ごはん ○ジョア(小中) □いもち(小中) □さといも(幼) ○さけボール △はくさい △だいこん ○とうふ △にんじん △青ねぎ ○白みそ ○みそ けずりぶし	□バーガーパン ○ぎゅうにゅう △たまねぎ △にんじん □じゃがいも △コーンクリーム △とうもろこし △エリンギ □クリームポタージュ ○とうにゅう △パセリ コンソメ しおこしょう	□ごはん ○ぎゅうにゅう ○とりにく しょうが/にんにく りょうりしゆ □サラダあぶら □うどん △たまねぎ △にんじん △白ねぎ ○あぶらあげ □カレールー甘口 □カレールー中辛 カレーこ しょうゆ □さとう しお けずりぶし	□ごはん ○ぎゅうにゅう □しらたまふ ○白かまぼこ △だいこん △にんじん ○とうふ △青ねぎ けずりぶし こんぶ しょうゆ しお ○さばのみそに △きりほしだいこん ○ベーコン △こまつな △にんじん □サラダあぶら □さとう しょうゆ みりん かつおだし	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	○ぶたにく しょうが △たまねぎ □サラダあぶら □さとう しょうゆ みりん りょうりしゆ	□もちむぎめん □ごまあぶら ○ぶたにく しおこしょう △きやべつ △もやし △にんじん ○ちくわ とんかつソース ウスターソース とりがらスープ	○ぶり □さとう しょうゆ みりん りょうりしゆ □コーンスターチ △きりほしだいこん △にんじん △きゅうり △もやし ○ささみ □さとう/みりん しょうゆ こめす	○とりぶたハンバーグ ケチャップ とんかつソース □さとう みりん △きやべつ △きゅうり △にんじん □さとう しょうゆ みりん カレーこ	○ちくわのいそあげ(小) ○ちくわのいそあげ(中) □だいずあぶら △たくあん △もやし/にんじん △ほうれんそう □さとう しょうゆ みりん	○さとう しょうゆ みりん かつおだし	アレルギー物質		アレルギー物質		アレルギー物質	
	△たまねぎ □サラダあぶら □さとう しょうゆ みりん りょうりしゆ	□ダイスカットゼリーみかん □ダイスカットゼリーりんご	△さとう しょうゆ みりん りょうりしゆ	△さとう しょうゆ みりん りょうりしゆ	△さとう しょうゆ みりん りょうりしゆ	○ちくわのいそあげ(小) ○ちくわのいそあげ(中) □だいずあぶら △たくあん △もやし/にんじん △ほうれんそう □さとう しょうゆ みりん	○さとう しょうゆ みりん かつおだし	アレルギー物質		アレルギー物質		アレルギー物質

16日(火)		17日(水)		18日(木)		19日(金)		22日(月) <small>カレーの日</small>		23日(火)		
こんだて	ごはん ぎゅうにゅう ビーフスープ 焼き肉丼 わかめの酢の物 みかん	ごはん ぎゅうにゅう 大根の味噌汁 コロッケ 豚れんこん	コッペパン ぎゅうにゅう こかぶのポタージュ 鶏肉のマーマレード焼き ごぼうサラダ	ごはん ぎゅうにゅう わかめスープ 中華そば 白菜のツナ和え	ごはん ぎゅうにゅう チキンカレー もやしときゅうりのサラダ みかんゼリー	ごはん ぎゅうにゅう マーボー豆腐 野菜入り肉しゅうまい 春雨サラダ	アレルギー物質		アレルギー物質		アレルギー物質	
	□ごはん ○ぎゅうにゅう □ビーフ ○チキンハム △たまねぎ △にんじん △えのきだけ/にら チキンピジョン しょうゆ とりがらスープ しおこしょう	□ごはん ○ぎゅうにゅう △だいこん △にんじん ○とうふ ○あぶらあげ ○わかめ △青ねぎ ○みそ にぼし	□コッペパン ○ぎゅうにゅう △こかぶ △たまねぎ △にんじん △プロッコリー ○ベーコン ○白いんげんまめ □ベシャメルソース ○とうにゅう コンソメ しおこしょう とりがらスープ	□ごはん ○ぎゅうにゅう ○わかめ △たまねぎ △にんじん △とうもろこし ○とうふ チキンピジョン しょうゆ とりがらスープ しおこしょう	□ごはん ○ぎゅうにゅう ○とりにく しょうが/にんにく しおこしょう □サラダあぶら △たまねぎ △じゃがいも △にんじん △トマト △りんご □カレールー甘口 □カレールー中辛 とりがらスープ	□ごはん ○ぎゅうにゅう ○ぶたにく しょうが/にんにく □サラダあぶら ○とうふ △たまねぎ △にんじん △だいこん/とうがん △にら △たけのこ △しいたけ ○赤みそ □さとう しょうゆ みりん りょうりしゆ とりがらスープ □でんぶ	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	○ぶたにく しょうが/にんにく □サラダあぶら △たまねぎ/にんじん ケチャップ △りんご ○赤みそ □さとう/みりん しょうゆ りょうりしゆ	□じゃがいもコロッケ □だいずあぶら 高幼・小学校・東中学校 □たまねぎコロッケ □だいずあぶら △れんこん △こんにやく △にんじん △いんげん ○ぶたにく しょうが □サラダあぶら □さとう しょうゆ みりん りょうりしゆ	○とりにく 鶏 しおこしょう とりがらスープ ○マーマレード オレ しょうが/にんにく しょうゆ りょうりしゆ △ごぼう △きゅうり △にんじん △とうもろこし □ごまドレッシング	○ぶたにく しょうが/にんにく □サラダあぶら △にんじん △たけのこ △いんげん □さとう しょうゆ りょうりしゆ オイスターソース とりがらスープ △はくさい △ほうれんそう ○まぐるあぶらづけ □さとう しょうゆ みりん	○とりにく しょうが/にんにく しおこしょう □サラダあぶら △たまねぎ △じゃがいも △にんじん △トマト △りんご □カレールー甘口 □カレールー中辛 とりがらスープ △もやし △きゅうり △にんじん しそドレッシング □みかんゼリー	○ぶたにく しょうが/にんにく □サラダあぶら ○とうふ △たまねぎ △にんじん △だいこん/とうがん △にら △たけのこ △しいたけ ○赤みそ □さとう しょうゆ みりん りょうりしゆ とりがらスープ □でんぶ ○やさしいり にくしゅうまい □りょくとうはるさめ △きゅうり/もやし △とうもろこし △にんじん □さとう しょうゆ こめす	アレルギー物質		アレルギー物質		アレルギー物質	
	○わかめ △もやし/きゅうり □白ごま □さとう しょうゆ こめす △みかん	□さとう しょうゆ みりん りょうりしゆ	△さとう しょうゆ みりん りょうりしゆ	△さとう しょうゆ みりん りょうりしゆ	△さとう しょうゆ みりん りょうりしゆ	○さとう しょうゆ みりん かつおだし	アレルギー物質		アレルギー物質		アレルギー物質	

○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 び：落花生 Ⅱ：えび 蟹：かに ア：アーモンド 鮫：あわび Ⅰ：いか ら：いくら Ⅲ：オレンジ

Ⅳ：カシューナッツ キ：キウイフルーツ 牛：牛肉 く：くるみ Ⅴ：ごま Ⅵ：さけ Ⅶ：さば Ⅷ：大豆 Ⅷ：鶏肉 Ⅸ：バナナ Ⅹ：豚肉 Ⅺ：まつたけ Ⅻ：もも Ⅼ：やまいも Ⅽ：りんご Ⅾ：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

～ 24日から30日は全国学校給食週間【兵庫県の食材を知り、味わおう】～

	24日(水)	25日(木)	26日(金)	29日(月)	30日(火)	31日(水)
こんだて	ごはん ぎゅうにゅう かす汁 きゃべつ入り平つくね 白菜のおかか和え	コッペパン ぎゅうにゅう コンソメスープ チキンピーズ もちむぎ麺サラダ	ごはん ぎゅうにゅう 白菜の味噌汁 揚げ鯛の甘辛がけ ひじきの煮物	もちむぎごはん ぎゅうにゅう 味噌汁 チキンカツ(ソースがけ) ポイルきゃべつ	ごはん ぎゅうにゅう 姫路おでん だしまき卵 三色和え	ごはん ぎゅうにゅう 白菜の肉団子スープ かぼちゃひき肉フライ 海藻のツナ和え
	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
こんだてざいりょう	□ ごはん ○ ぎゅうにゅう ○ ぶたにく □ しょうが □ サラダあぶら △ だいこん △ にんじん △ こんにやく ○ あぶらあげ △ 青ねぎ さけかす ○ みそ けずりぶし しお ○ しゃべつひらつくね △ はくさい △ こまつな △ にんじん ○ かつおぶし □ さとう しょうゆ みりん	□ コッペパン ○ ぎゅうにゅう △ だいこん/たまねぎ △ にんじん/ブロッコリー ○ ポークウインナー コンソメ しょうゆ しおこしょう ○ とりにく ○ だいず △ たまねぎ/にんじん ケチャップ △ トマト 赤ワイン □ さとう/みりん りょうりしゆ とりがらスープ しおこしょう □ サラダあぶら □ もちむぎめん △ きゃべつ △ きゅうり △ にんじん △ とうもろこし しそドレッシング	□ ごはん ○ ぎゅうにゅう △ はくさい/にんじん ○ わかめ ○ あぶらあげ △ えのきだけ △ 青ねぎ ○ みそ けずりぶし ○ たい □ でんぶん □ だいずあぶら □ さとう しょうゆ みりん りょうりしゆ ○ ひじき △ にんじん/いんげん △ こんにやく ○ だいず ○ とりにく □ さとう/みりん しょうゆ りょうりしゆ かつおだし □ サラダあぶら	□ ごはん ○ もちむぎ精麦 ○ ぎゅうにゅう □ じゃがいも △ たまねぎ △ にんじん ○ あぶらあげ △ しめじ △ 青ねぎ ○ みそ けずりぶし ○ チキンカツ □ だいずあぶら □ ピーフンチャーのもと □ デミグラスソース △ トマト とんかつソース しょうゆ □ さとう △ きゃべつ △ きゅうり □ さとう しょうゆ みりん カレーこ	□ ごはん ○ ぎゅうにゅう △ だいこん □ じゃがいも △ にんじん ○ あつあげ △ こんにやく ○ ノンフライつくね ○ ミニウインナー けずりぶし しょうが □ さとう しょうゆ みりん りょうりしゆ ○ だしまきたまご △ ほうれんそう △ もやし △ にんじん □ さとう しょうゆ みりん	□ ごはん ○ ぎゅうにゅう ○ にくだんご △ はくさい □ はるさめ △ にんじん ○ とうふ チキンピヨン しょうゆ とりがらスープ しおこしょう △ かいちやくひきにくフライ □ だいずあぶら ○ かいちやくミックス △ きゅうり ○ まぐるあぶらづけ □ 白ごま □ さとう しょうゆ みりん
	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

1月24日から30日は 全国学校給食週間



全国学校給食週間は、学校給食の意義や役割などについて多くの方々に知ってもらい、学校給食の充実と発展を図ることを目的として定められました。

1月24日～30日の1週間、福崎町給食センターでは「兵庫の食材を知り、味わおう」をテーマに給食を提供します。福崎町や兵庫県でとれる食材を多く取り入れ、地域の料理もたくさん出てきます。

24日(水) 「粕汁」

兵庫県は国内最大の日本酒の生産地です。日本酒の醸造過程で出る酒粕で煮込んで作る郷土料理です。

ひょうごけん 兵庫県



25日(木) 「福崎町産・兵庫県産食材を食べよう」

福崎町産食材：大根、にんじん、ブロッコリー、きゃべつ、水煮大豆、もち麦麺
兵庫県産食材：小麦(コッペパン使用)、鶏肉

26日(金) 「兵庫県の魚介を味わおう」

瀬戸内海側で水揚げされた「マダイ」を使用します。
「ひじき」も兵庫県でとれたものを使用します。



29日(月) 「カツ飯」

加古川市発祥のご当地メニュー。ごはん平たくしたカツをのせ、デミグラスソース系のタレをかけたものをお皿に盛り、お箸で食べます。カツ飯のタレは給食センターで作ります。

30日(火) 「姫路おでん」

姫路市の郷土料理。おでんに生姜じゃようゆをかけて食べます。
給食ではいつもより生姜風味をきかせたおでんに仕上げます。

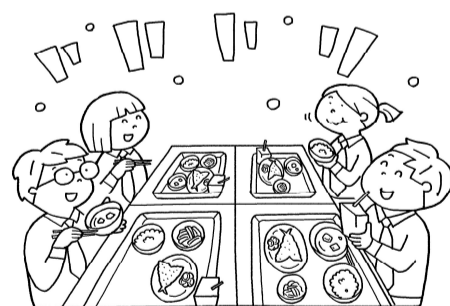
給食が始まったのはいつから？

日本の学校給食は、山形県鶴岡町の私立忠愛小学校において、明治22年に無償で始まったとされています。その目的は、貧困児を救うためのものでした。

給食に牛乳が出るのはどうして？

成長期に骨量が高めることは、骨つくりや骨粗しょう症予防のために重要です。牛乳はカルシウムを豊富に含み、吸収率も優れているため給食に出されているのです。

給食は共食の時間



学校給食は、多くの人と一緒に会食をする時間です。みんなで楽しく食事をするためには、食器やはしの持ち方、並べ方、食事の姿勢などの基本的な食事のマナーを身につけて、食事の場にふさわしい会話をしましょう。相手を思いやり、楽しい雰囲気の中で食べられるように心がけましょう。

今月の福崎町産野菜

- だいこん はくさい きゃべつ にんじん
- ブロッコリー ほうれんそう こまつな
- だいず とうがん じゃがいも

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(たんぱく質・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 蕎麦：そば 豆：落花生 卵：えび 蟹：かに ア：アーモンド 鮑：あわび 竹：いか ら：いくら 乳：オレンジ

加：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：まつたけ 珪：もも 芋：やまいも り：りんご せ：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