



Main menu table for January 7-14. Columns: 7日(火), 8日(水), 9日(木), 10日(金), 14日(火). Includes allergen information and a vertical note 'あけましておめでとーございませう'.

Main menu table for January 15-22. Columns: 15日(水), 16日(木), 17日(金), 20日(月), 21日(火), 22日(水). Includes allergen information.

Legend for food types: 〇赤の食品 (Red), □黄の食品 (Yellow), △緑の食品 (Green). Includes notes on tamago inclusion and allergen labeling.

23日(木)		24日(金)		27日(月)		28日(火)		29日(水)	
こんだて	コッペパン コーンスープ チキンソテー 野菜のカレー和え 牛乳	ごはん カムジャタン いわしのヤンニョムがけ ほうれん草の香り and え 牛乳	ごはん チキンスープ ジャンバラヤ サラダ 牛乳	ごはん 白菜のみそ汁 どろけ飯 鶏肉のらっきょうソース 牛乳	もち麦ごはん しょうがみそおでん 卵焼き 小松菜の和え物 牛乳	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	□ コッペパン	□ ごはん	□ ごはん	□ ごはん	□ ごはん	□ ごはん	□ もち麦精麦	□ 小麦	□ 小麦
	□ もち麦粉	○ 牛乳	○ 牛乳	○ 牛乳	○ 牛乳	○ 牛乳	○ 牛乳	○ 牛乳	○ 牛乳
	○ 牛乳	○ ぶたにく	○ とりにく	△ たまねぎ	△ だいこん・はくさい	△ にんじん・えのき	○ わかめ	○ キャロットがんも	○ ちくわ
	△ たまねぎ	□ りょうりしゅ	△ たまねぎ	△ にんじん・セロリ	△ にんじん・えのき	○ わかめ	△ たまねぎ	△ だいこん	△ こんにやく
	△ にんじん	□ じゃがいも	△ にんじん・セロリ	□ ツイストマカロニ	△ たまねぎ	△ たまねぎ	△ しろねぎ	△ にんじん	□ じゃがいも
	△ マッシュルーム	△ たまねぎ・にんじん	△ にんじん・セロリ	△ パジル	△ しろねぎ	△ しろねぎ	○ みそ	□ かつお節	○ みそ
	△ コーン	△ もやし・にら	△ ツイストマカロニ	△ チキンピイオン	○ かつお節	○ かつお節	○ とうふ	△ ごぼう	△ しょうが
	△ コーンペースト	△ しょうが・にんにく	△ チキンピイオン	△ コンソメ	△ ごぼう	△ にんじん	○ あぶらあげ	△ あおねぎ	□ さとう
	□ クリームポタージュ	□ サラダあぶら	△ コンソメ	△ しおこしょう	△ あぶらあげ	△ あおねぎ	□ ごまあぶら	□ しょうゆ	○ だしまきたまご
	○ とうにゅう	○ ポークピイオン	△ しおこしょう	□ サラダあぶら	△ ごぼう	□ しょうゆ	△ みりん	△ しお	□ さとう
○ しおこしょう	○ しょうゆ	○ しおこしょう	○ ぶたミンチ	△ にんじん	△ あぶらあげ	△ あおねぎ	□ さとう	△ しょうゆ	
○ とりにく	○ しおこしょう	○ しおこしょう	○ ベーコン	△ たまねぎ・にんじん	△ あおねぎ	□ ごまあぶら	△ しょうゆ	○ だしまきたまご	
○ (小中) 黒こしょう	○ (小中) 黒こしょう	○ (小中) 黒こしょう	△ たまねぎ・にんじん	△ マッシュルーム・コーン	△ しょうが・にんにく	□ さとう	△ しお	△ かつおだし	
△ きゃべつ	△ にんじん	△ きゅうり	△ トマト	△ しょうが・にんにく	□ さとう	○ とりにく	△ しおこしょう	△ らっきょう	
△ にんじん	△ きゅうり	△ カレーこ	△ さとう	□ しお	□ ケチャップ	△ しおこしょう	△ らっきょう	りょうりしゅ	
□ さとう	□ しょうゆ	□ みりん	△ さとう	□ しお	□ ケチャップ	△ らっきょう	りょうりしゅ	りょうりしゅ	
□ みりん	□ さとう	□ さとう	○ かつお粉	□ ケチャップ	△ カレーこ・チリパウダー	○ とりにく	△ しおこしょう	△ らっきょう	
			□ さとう・みりん	□ カレーこ・チリパウダー	□ オリーブオイル	△ らっきょう	りょうりしゅ	りょうりしゅ	
			□ しょうゆ	□ オリーブオイル	△ きゃべつ	□ さとう	□ しょうゆ	□ みりん	
			△ たくあん	△ きゃべつ	△ きゅうり	□ さとう	□ しょうゆ	□ みりん	
			△ ほうれんそう・もやし	△ きゅうり	△ にんじん	△ しょうゆ	□ しょうゆ	□ みりん	
			□ さとう・みりん	△ にんじん	しモドレッシング	□ しょうゆ	□ しょうゆ	□ みりん	
			□ しょうゆ	しモドレッシング	麦豆り	□ ケチャップ			



1月24～30日は「全国学校給食週間」です。

日本の学校給食は明治時代に始まり、その後、太平洋戦争の影響で中断されてしまいました。

学校給食週間は、戦後、海外からの温かい支援で学校給食が再開されたことを記念し、1950(昭和25)年から行われています。



30日(木)		31日(金)		土曜日給食		
こんだて	コッペパン エルテンスープ ケベリング ごぼうサラダ 牛乳	ごはん マーボー豆腐 えびしゅうまい 三色和え 牛乳	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	□ コッペパン	□ ごはん	11日			
	□ もち麦粉	○ 牛乳	黒糖テーブルロール	卵	乳 麦 豆	
	○ 牛乳	△ だいこん	6Pチーズ	乳		
	△ グリンピース	△ にんじん	バナナ	バ		
	○ ベーコン	△ たけのこ	18日			
	○ ウィンナー	△ しろねぎ	おにぎり(鮭)	鮭 豆		
	□ じゃがいも	△ しょうが	魚肉ソーセージ	麦 豆 鮭 蟹		
	△ たまねぎ	△ しょうが	みかん			
	△ にんじん	△ にんにく	25日			
	□ こむぎこ	△ しいたけ	おさつねじりん棒	卵	乳 麦 豆	
□ バター	○ ぶたミンチ	ヨーグルト(いちご)	乳			
○ ぎゅうにゅう	○ とうふ	バナナ	バ			
チキンピイオン	○ みそ	お知らせ				
しおこしょう	□ さとう	<給食費口座振替日>				
○ たらふライ	しょうゆ	1 2月分の再振替日				
□ だいたぶら	りょうりしゅ	1月6日(月)				
△ ごぼう	とりがら	1月分の振替日				
△ きゅうり	□ でんぶん	1月20日(月)				
△ にんじん	□ サラダあぶら	前日までの入金をお願いします				
△ コーン	○ へびしゅうまい	給食の主な材料については、使用予定				
□ ノンエッグマヨネーズ	△ はくさい	の産地を福崎町ホームページで公開				
	△ にんじん	しています。こちらをご覧ください。				
	△ ほうれんそう					
	□ ごま					
	□ さとう					
	しょうゆ					
	みりん					

あけましておめでとうございます。

**= 色々な土地の郷土料理や世界の国の料理を知ろう =**

1月24日～30日の1週間、福崎町給食センターでは、色々な国の郷土料理や世界の国の料理を給食で実施します。  
色々な土地の食文化に触れ、食に興味を持って、楽しんで食べて欲しいと思います。

24日(金)・・・韓国の料理 「カムジャタン」「ヤンニョム」  
「カムジャ」はじゃがいも、「タン」はスープのことをいいます。  
豚肉とじゃがいも、葉野菜と一緒にピリ辛スープに仕上げました。  
「ヤンニョム」は韓国料理の合わせ調味料のことです。

27日(月)・・・アメリカの料理 「ジャンバラヤ」  
アメリカ南部の料理で、たまねぎやセロリなどを炒めたものをベースに  
鶏肉やソーセージと一緒に煮込んだものです。ご飯に混ぜて食べます。

28日(火)・・・鳥取県の料理 「どろけ飯」「らっきょう」  
「どろけ」とは、方言で雪のことをいいます。豆腐を鍋で炒めるときの  
『バリバリ』という音が雪に似ていることからこの名前がついたといわれています。

29日(水)・・・青森県の料理 「生姜みそおでん」  
すりおろした生姜が入ったみそダレで食べる「青森生姜みそおでん」が有名です。

30日(木)・・・オランダの料理 「エルテンスープ」「ケベリング」  
「エルテン」とはえんどう豆のことで、えんどう豆の入った具沢山スープです。  
「ケベリング」は、白身魚(たら)のフライのことをいいます。

**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  
と昔の給食の違い、  
同じところなどを知ること  
ができるかもしれません。

**今月の福崎町産野菜**

たまねぎ 大根      にんじん 白菜

○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      ピ：落花生      鮭：あわび      イカ：いか      ら：いくら      エビ：えび      オレ：オレンジ      蟹：かに      キ：キウイ

牛：牛肉      く：くるみ      鮭：さけ      鯖：さば      豆：大豆      鶏：鶏肉      豚：豚肉      マツ：まつたけ      モモ：もも      芋：やまいも      り：りんご      ぜ：ゼラチン      パ：バナナ      カシ：カシューナッツ      ゴ：ごま

※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。      ア：アーモンド      大麦：大麦・もち麦