

給食予定献立表

令和4年 1月



福崎町給食共同調理センター

Table with columns for dates 5日(水), 6日(木), 7日(金), 11日(火), 12日(水), 13日(木). Rows include menu items and allergen information (アレルギー物質).

Table with columns for dates 14日(金), 17日(月), 18日(火), 19日(水), 20日(木), 21日(金). Rows include menu items and allergen information (アレルギー物質).

○赤の食品・体を調子をとるもの(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 ビ：落花生 鮭：あわび イカ：いか ら：いくら エビ：えび オレ：オレシジ 蟹：かに キ：キウイフルーツ

牛：牛肉 <：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：アーモンド

*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

とうほく		わがやま		しゅうわ		かんこく			
24日(月)	〈東北〉	25日(火)	〈和歌山〉	26日(水)	〈タイ〉	27日(木)〈昭和25年〉	28日(金)	〈韓国〉	31日(月)
ごはん 牛乳 納豆汁 焼き魚香味だれ ひきな入り		ごはん 牛乳 豚肉のはりはり汁 豚のケチャップ和え すろっぽ		もち麦ごはん 牛乳 ゲーンチュートタオフー ガパオ風そぼろ炒め カットパイ		コッペパン 牛乳 ポタージュスープ 白身魚フライ ポイルキャベツ		ごはん 牛乳 タッコムタン チャブチェ もやしのナムル	ごはん 牛乳 すまし汁 れんこんのはさみ揚げ 大豆と野菜の炒め煮
	アレルギー物質		アレルギー物質		アレルギー物質		アレルギー物質	アレルギー物質	アレルギー物質
○ ごはん		○ ごはん		○ ごはん		○ コッペパン		○ ごはん	
○ ギョウザ	乳	○ ギョウザ	乳	○ もちむぎ精麦	大麦	○ もちむぎ粉	大麦	○ ギョウザ	乳
○ なつとう	豆	○ ぶたにく	豚	○ ギョウザ	乳	○ ギョウザ	乳	○ ささみ	鶏
○ どうふ	豆	○ どうふ	豆	△ はくさい/セロリ		△ たまねぎ		りょうりしめ/しょうが	
△ にんじん		○ あぶらあげ	豆	△ だいこん		△ にんじん		△ にんじん/しいたけ	
△ なめこ		△ にんじん		○ どうふ	豆	△ しめじ		△ だいこん/はくさい	
△ わらび		△ みずな		□ はるさめ		□ じゃがいも		△ 白ねぎ/チンゲンサイ	
○ あぶらあげ	豆	△ しょうが		△ とりがらスープ	鶏	□ クリームポタージュ	麦 乳 豆 豚	チキンブイヨン	鶏
△ 白ねぎ		△ けずりぶし	鯖	△ ナンブラー		○ とうにゅう	豆	しおこしょう	
○ 赤みそ	豆	△ しょうゆ		しおこしょう		△ プロッコリー		とりがらスープ	鶏
にぼし		りょうりしめ		しょうゆ	麦 豆	△ しおこしょう		しょうゆ	麦 豆
○ たら		しお		○ ぶたにく	豚	△ とりがらスープ	鶏	○ ぶたにく	豚
△ 青ねぎ		しょうゆ	麦 豆	△ いんげん/オリーブマン		サラダあぶら		△ はるさめ	
○ さとう		○ ほき		△ にんじん/たまねぎ		○ ほきフライ	麦 豆	△ にんじん/いんげん	
しょうゆ	麦 豆	□ でんぶ		△ しめじ		△ だいずあぶら	豆	△ たまねぎ/たけのこ	
みりん/りょうりしめ		○ だいずあぶら	豆	□ ごまあぶら	ゴ	△ きやべつ		△ しょうが/にんにく	
○ ささみ	鶏	△ にんにく		△ オイスターソース		△ ほうれんそう		□ サラダあぶら	
○ ちくわ		ししょうゆ		みりん	麦 豆	△ にんじん		しおこしょう/きょう	
△ きりぼしだいこん		△ だいこん		□ さとう		□ サウザンアイランド	フレッシュ	しょうゆ	麦 豆
△ にんじん		△ にんじん		○ しょうゆ				□ 白ごま/ごまあぶら	ゴ
△ こまつな		○ あぶらあげ	豆	□ さとう				△ もやし/にんじん	
みりん/りょうりしめ		□ さとう		しお				△ きゅうり/とうもろこし	
○ さとう	麦 豆	△ さとう	麦 豆	△ ナンブラー				□ さとう	麦 豆
しょうゆ		こめず		□ でんぶ				みりん/こめず	
○ ごまあぶら	ゴ			△ カットパイ				□ ごまあぶら	ゴ
○ 白ごま	ゴ								



1月24日から30日は 全国学校給食週間



- 24日(月) 東北の料理**
 - 納豆汁：寒い冬にぴったりの体の芯から温まる秋田県の料理です。
 - ひきな入り：ひきな(野菜を千切り・細切りにしたもの)を炒めてできる福島県の料理です。
- 25日(火) 和歌山の料理**
 - はりはり汁：生姜汁にくじら肉や水菜、油揚げを入れたあっさりした汁物です。(今回はくじら肉の代わりに豚肉を使用しています。)
 - すろっぽ：大根とにんじんを千六本に刻んだ料理です。
- 26日(水) タイの料理**
 - ゲーンチュートタオフー：「ゲーン」がスープ、「チュート」が薄味、「タオフー」が豆腐のことで、タイの辛いスープです。
 - ガパオライス：ひき肉や野菜をパジルで炒めたもので、タイの定番メニューです。
- 27日(木) 昭和25年の給食 (タイムスリップ献立)**
昭和25年から主食(コッペパン)・ミルク(脱脂粉乳)・おかずのそろった完全給食が始まりました。
- 28日(金) 韓国の料理**
 - タッコムタン：鶏肉と骨からとった出汁を長時間煮込んだ料理です。
 - チャブチェ：春雨と野菜を炒めた料理で、お祝いの時などに作られる伝統料理です。

かずのこ かずのこはしんの卵巣。たくさん卵があるのので、子孫繁栄の意味があります。

黒豆 まめで健康に暮らせませよという意味が込められています。

田づくり 昔、いwashを田の肥料にしていたことから、豊作をもたらすという意味。

えび 腰が曲がるまで長生きするようになど、長寿の意味があります。

おせち料理の由来

お知らせ
〈給食費口座振替日〉
1月給食振替日 1月20日(木)
再振替日 2月7日(月)
前日までの入金をお願いします

今月の福崎町産野菜

にんじん ・ だいこん ・ 青ねぎ ・ じゃがいも
はくさい ・ きやべつ ・ プロッコリー ・ だいず

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。こちらでも合わせてご覧ください。

あけましておめでとうございます。



○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 ビ：落花生 鮭：あわび イカ：いか から：いくら エビ：えび オレ：オレンジ 蟹：かに キ：キウイフルーツ

牛：牛肉 <：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 セ：セザンパ バ：バナナ カシ：カシューナッツ ゴ：ごま ア：アーモンド

*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