令和6年1月 学校給食予定献立表

今月の給食目標: 感謝して食べよう

伊勢市教育委員会 伊勢市立上野小学校

		今月の給食目標 : 感謝して食	<u> </u>	11		伊勢市立上野小	\学校	
日	曜	献 立 名	黄群 はたらく力や 体温になる食品	材 料 名 赤群 血や肉や骨に なる食品	緑群 からだの調子を ととのえる食品	調味料・その他	エネルギー kcal	・ たんぱく質 g
				→ → ⊕ ⑤	P P 00 0		- Noai	5
10	水			給食はありません	<i>(</i> v			
		むぎごはん,牛乳	米,麦	牛乳				
11	木	とりのてりやき	さんおんとう,かたくりこ	とりにく	しょうが	さけ,こいくちしょうゆ みりん こいくちしょうゆ,みりん	611	26.3
	·	ぞうに 	もち	あぶらあげ	にんじん,はくさい こまつな	うすくちしょうゆ,こんぶ かつおぶし,しお		
		てづくりりんごゼリー コッペパン.牛乳	さんおんとう パン	こなかんてん 牛乳	りんごジュース		+	
12		いちごジャム	いちごジャム	130			634	
		かつおとだいずとさつまいものケチャップがらめ	かたくりこ,さんおんとう ひまわりあぶら さつまいも	かつおだいず	しょうが	さけ,こいくちしょうゆ ケチャップ,ウスターソース		25.0
		そえやさい だいこんとしめじのたまごスープ	かたくりこ	たまご	チンゲンサイ,とうもろこし だいこん,しめじ,パセリ にんじん	ガラスープ,しお,こしょう こいくちしょうゆ		
		むぎごはん,牛乳		牛乳		うすくちしょうゆ		
15		おでんのにくみそかけ	さんおんとう	あつあげ, ぶたにく ,みそ		こいくちしょうゆ,こんぶ かつおぶし,さけ,みりん	607	25.8
		ごまあえ	さんおんとう,ごま	ちくわ	もやし ,にんじん ほうれんそう	こいくちしょうゆ		
		わかめごはん	米.麦	わかめ				
		牛乳 さわらのマヨネーズやき	マヨネーズ	牛乳 さわら	パセリ	しろワイン,しお,こしょう		
16	火	かぶのポトフ	じゃがいも	とりにく	かぶ,えのきたけ にんじん,たまねぎ	ガラスープ,しお,こしょう こいくちしょうゆ うすくちしょうゆ	620	25.9
		みかん			みかん		1	
		むぎごはん,牛乳	米 .麦	牛乳		14\ \\\ 7.11 /		
17	水	こうやどうふのたまごとじ	さんおんとう	こうやどうふ. たまご	たまねぎ,にんじん しいたけ,ねぎ	かつおぶし,みりん こいくちしょうゆ うすくちしょうゆ	656	27.7
		のりずあえ ファイバーヨーグルト	さんおんとう	まぐろあぶらづけ, のり ファイバーヨーグルト	キャベツ ,きゅうり	こいくちしょうゆ,す	-	
		むぎごはん、牛乳		 			+	
		ソースカツ	こむぎこ,かたくりこ ひまわりあぶら,パンこ さんおんとう	ぶたにく		しお,こしょう ウスターソース	647	00.0
18	^	そえキャベツ			キャベツ	しお		23.3
		りんらんしつ	ひまわりあぶら かたくりこ	とうふ,あぶらあげ	ごぼう,にんじん,だいこん こまつな	かつおぶし,こんぶ こいくちしょうゆ		
		こめこいりまるがたパン,牛乳	パン	牛乳	1			
19	金	ふゆやさいのクリームに 食育の日	ひまわりあぶら,こむぎこ じゃがいも,バター なまクリーム	とりにく,間理用牛乳	たまねぎ,にんじん ブロッコリー カリフラワー	しろワイン,しお,こしょう ガラスープ,ローリエ	640	31.0
		まめサラダ	さんおんとう ひまわりあぶら	だいず	はくさい ,みずな とうもろこし	す,しお,こしょう		
		むぎごはん,牛乳	<u> </u>		270020			
22	月	とうふのちゅうかに	ひまわりあぶら,かたくりこ さんおんとう,ごまあぶら	ぶたにく、とうふ	しょうが,にんにく,ねぎ たまねぎ,にんじん ほししいたけ	さけ,ガラスープ,しお こしょう,こいくちしょうゆ うすくちしょうゆ	650	22.1
		はるさめのごまマヨネーズサラダ	はるさめ,マヨネーズ さんおんとう,ごまあぶら ごま		きゅうり,ほうれんそう もやし	す,こいくちしょうゆ		
	.1.	チキンカレーライス	米,麦,ひまわりあぶら じゃがいも,こむぎこ バター,カラメル	とりにく	にんにく、しょうが、セロリー たまねぎ、りんごピューレ にんじん、トマトピューレ	しろワイン,カレーこ ローリエ,ガラスープ,しお オールスパイス ウスターソース,こしょう	612	240
23	火				> /IS / _2/!	こいくちしょうゆ	012	24.0
		ふくじんづけ 牛乳		牛乳	ふくじんづけ			
		フレンチサラダ	さんおんとう ひまわりあぶら	いか	キャベツ,きゅうり にんじん	しろワイン,す,しお こしょう		
		むぎごはん,牛乳	米 .麦	牛乳				
24		ひじきとだいずの てづくりハンバーグ	パンこ,かたくりこ さんおんとう	ぶたにく だいず ひじき	たまねぎ,にんじん	あかワイン,ナツメグ こいくちしょうゆ,しお こしょう,みりん	612	26.3
	~**	そえはくさい			はくさい だいこんにんじん カギ	しお		20.0
		みそしる いちご		とうふ,あぶらあげ,みそ	だいこん,にんじん,ねぎ えのきたけ いちご	にぼし		

日	曜	献 立 名	黄群 はたらく力や 体温になる食品 **	赤群 血や肉や骨に なる食品	緑群 からだの調子を ととのえる食品	調味料・その他	エネルギー kcal	たんぱく
				→ → → 🚱	P P 🗣			
25	木	なばなのちらしずし	米 ,麦,ひまわりあぶら さんおんとう	まぐろあぶらづけ, たまご のり	ちらしずしのもと(にんじん たけのこ,かんぴょう れんこん,しいたけ) にんじん, なばな	ちらしずしのもと こいくちしょうゆ,しお	653	23.0
		牛乳		牛乳				
		ぐだくさんじる	さつまいも		ごぼう,たまねぎ, ねぎ	かつおぶし,こんぶ こいくちしょうゆ うすくちしょうゆ		
		ごかしょさんみかん クラッシュゼリー	さんおんとう	こなかんてん	みかんジュース			
26		いせうどん	うどん ,さんおんとう ざらめとう		ねぎ	にぼし,かつおぶし,こんぶ みりん,こいくちしょうゆ たまりしょうゆ	595	26.9
		牛乳		牛乳	1 - 5 / 8			
		とりのからあげ	かたくりこ,ひまわりあぶら	とりにく	しょうが だいこん,にんじん	さけ,こいくちしょうゆ		
		あいまぜ	さんおんとう,ごま	あぶらあげ	れんこん。ほししいたけ	うすくちしょうゆ,す,しお		
27	±	ツナしょうゆスパゲティ	スパゲティ ひまわりあぶら	まぐろあぶらづけ	たまねぎ,にんじん とうもろこし	こいくちしょうゆ,こしょう うすくちしょうゆ,しお ガラスープ	562	22.4
		牛乳		牛乳				
		フルーツポンチ むぎごはん.牛乳	米 .麦	牛乳	みかん,パイン,もも			
	火	むさこはん,牛乳		一十多			601	25.7
		しいらのりょくちゃあげ	かたくりこ,こむぎこ ひまわりあぶら	しいら	りょくちゃ	さけ,こいくちしょうゆ しお		
30		そえやさい			キャベツ ,みずな	しお		
		だいこんさい	さといも ,ざらめとう	ちくわ,こんぶ	だいこん,にんじん こんにゃく	かつおぶし,みりん こいくちしょうゆ うすくちしょうゆ		
31	水	チキンピラフ	米,麦,ひまわりあぶら	とりにく	たまねぎ,にんじん,パセリ	しろワイン,ガラスープ こいくちしょうゆ,しお うすくちしょうゆ.こしょう	591	23.5
		牛乳		牛乳		, , , , , , , , , , , , , , , , , , , ,		
		かぶのたまごスープ	かたくりこ	たまご	かぶえのきたけ	ガラス一プ,こしょう こいくちしょうゆ,しお		
		フルーツポンチ			みかん,パイン,もも			
		手事情により、やむを得ず献立を変 手月第3日曜日をはさんだ前後1週間		定しています。今月は15日と17	日です。また、毎月19日は	1ヶ月平均	619	25.

※栄養価は「日本食品標準成分表2020年版(八訂)」を もとに算出しています。

家庭通信欄

産です。

ガラにじゅうよっか がっ にち ぜんこくがっこうきゅうしょくしゅうかん 1月24日から1月30日は全国学校給食週間です。

全国学校給食调間とは

常えらずゃうとくったいにじょかいたいませんでいましますがあった。 学校給食は第二次世界大戦で一時期中断されていましたが、戦後の食糧難により児童の栄養状態が悪化したことから学校給食の必要性がさけばれるようになり、 またない。 再開されました。まず試験的に昭和21年12月24日に東京都、神奈川県、千葉県で実施することになり、同日、東京都内の小学校でアメリカのアジア救援公認団体「ラ ラ」からの給資用物資の贈呈式が行われ、その肖は学校給食感謝の肖となりました。その後、冬季が栄業と筆ならない1月224日を学校給食記念首とし、その肖から30日 までを「全国学校給食週間」としました。

学校給食の歴史

学校給食は、時代とともに移りかわってきています。各時代の代表的な献立例を紹介します。

明治22年







なお、太字の食材は伊勢市産及び三重県産の予定です。



「食育の日」です。「みえ地物一番給食の日」と「食育の日」には地物食材を多く取り入れています。



※給食で使用のお米は伊勢市産「コシヒカリ」です。パンに使用の小麦粉は30%が三重県産「ニシノカオリ」です。飲用牛乳は三重県











おにぎり 塩ざけ 菜の漬物

だっしふんにゅう 脱脂粉乳 トマトシチュー

コッペパン ジャム 脱脂粉乳 くじら肉の竜田揚げ

せん切りキャベツ

ソフトめん ・ あます 甘酢あえ 果物(黄桃) チ-

ライス 牛乳 塩もみ 果物(バナナ)

現在の給食は・・・・

文節科学省の基準をもとにしつつ、食材の重なりやアレルギーに配慮し、脂質や塩分の摂取量をおさえるなど、児童生徒の 生涯の健康につながるための栄養管理をおこなっています。また、伊勢市では毎月19日の「食育の肖」や「みえ地物ー番給 後の肖」を設定し、地売の食材をできるだけ多く取り入れています。さらに、伊勢市と災害時相互応援協定を結んでいる岐阜 『県・中津川市を知る機会のひとつとして、1月29日に、中津川市の調理員さんが考えた「トマトにくじゃが」、30日には、中津川 市の郷土料理である「だいこんさい」、岐阜県産の緑茶を使用した「しいらのりょくちゃあげ」を提供します。