

令和7年1月分

学校給食予定献立表

四條畷市立学校給食センター

TEL072-876-8310

※「㊦」印は小学校、「㊧」印は中学校のみの献立になります。

月	火	水	木	金
じ ば さんぶつ しやう 地場産物の使用について こんげつ しじやうなわて し た わらさん あお こまつ な 今月は、四條畷市田原産の青ねぎ・小松菜・チンゲン菜を使います。 おめ しじやうなわてさんまい お米は四條畷産米(ヒノヒカリ)を使います。 あお ね ぎ:15日(水)・24日(金)・29日(水)・31日(金) 小 松 菜:10日(金)・28日(火)・31日(金) チンゲン菜:17日(金)・30日(木) お 米:全ての米飯給食の日 (月曜日・水曜日・金曜日) ★よく味わって、地元の味を知りましょう★	きりめいり うずまきパン とうふ ハンバーグ とうふハンバーグ 1コ トマト ケチャップ クラス1本	15日 みそラーメン はるまき はるまき 1コ のむヨーグルト (ｼｮｱ・ｽﾄﾎﾞｰﾘｰ) 1本	9日 ミートボールの ようぶに ミートボール じゃがいも たまねぎ にんじん だいこん さんどまめ さんどまめ 油 ポークガラスープ しろワイン しお こしょう みず こくとうコッペパン かぼちゃ グラタン かぼちゃグラタン 1コ 卵・小麦・乳を使っていない 国産かぼちゃのﾎﾞｸﾞﾗﾀﾝです。 じゃがいも・米粉・おからで 作った器に入っているのので、 まるごと食べることが できます。 10日 ごはん おそうじ ブリの たつたあげ とりにく さんときんにじん だいこん さといも とうふ もち たわらさんこまつな いなかみそ そうじみそ カツオぶし みず ブリのたつたあげ 1コ 油 ツナこんぶ こんぶ ツナ缶 しょうが しょうゆ りょうりしゅ みりん さとう あぶら 油	14日 キャロット ポタージュ ぶたにく たまねぎ グリンピース じゃがいも マッシュルーム にんじん にんじんビュレ ばいせんこむぎこ (ﾙｳ) バター (ﾙｳ) あぶら 油 (ﾙｳ) ポークガラスープ きゅうにゅう しお こしょう さとう なまクリーム あぶら 油 みず きりめいり うずまきパン とうふ ハンバーグ とうふハンバーグ 1コ トマト ケチャップ クラス1本
20日 ごはん ほうれんそうと ユーンのカレー とりミンチ しょうが にんにく じゃがいも たまねぎ にんじん ほうれんそう ホールコーン トマトみず こめこのカレールウ しょうゆ しお ポークガラスープ あぶら 油 みず りんご缶 おうとう缶 パイン缶 プレーン ヨーグルト 1コ 21日 さつまいもいり ミネストローネ ショルダーベーコン たまねぎ にんじん だいこん こぼろ さつまいも バゼリ トマトケチャップ トマトソース にんにく ポークガラスープ しろワイン さとう しお こしょう あぶら 油 みず きりめいり うずまきパン ミンチカツ ミンチカツ 1コ キャベツ ソテー キャベツ しお こしょう あぶら 油 とんかつソース 1袋	22日 とりにくと はくさいの ちゅうかに とりにく しお こしょう はくさい にんじん たまねぎ しょうが にんにく えのきだけ ほししいだけ うずらたまご ポークガラスープ あぶら 油 しょうゆ りょうりしゅ さとう でんぷん みず ひとり2コずつ ば 配って下さいね 中国の点心の一種で 日本では中華まんの ことです。 ごはん パオズ パオズ 2コ 23日 やきそば やきそばめん ぶたにく たまねぎ にんじん キャベツ しょうが にんにく えのきだけ ほししいだけ うずらたまご ポークガラスープ あぶら 油 パンに切り目が入っているのので、 焼きそばをはさんで、 焼きそばはパンにして食べても おいしいよ! きりめいり げんりょうコッペパン きりぼし だいこんと ツナのサラダ きりぼしだいこん ツナ缶 きゅうり ごま ドレッシング クラス1本 24日 ごはん すいとん サケの あまじおやき とりにく すいとん ごんにやく だいこん にんじん たわらさんあおねぎ あかみそ しろみそ けずりぶし みず サケのあまじおやき 1切 さけ 鮭 たくあん たくあん 1/24(金)は 最初の学校給食は 「おにぎり・焼き魚・漬物」 という献立だったそうです。			
27日 ごはん すきやき だしまきたまご ぶたにく はくさい しろねぎ にんじん たまねぎ あつあげ ぶ ごんにやく あぶら 油 さとう しょうゆ みりん りょうりしゅ だしまきたまご 1コ おおさかさん のりいり のりつくだに 1袋 28日 やさいスープ アップルパイ うずまきパン のりしお ポテト ウィンナー たまねぎ キャベツ にんじん たわらさんこまつな マッシュルーム ポークガラスープ しょうゆ しお こしょう あぶら 油 みず パラベーコン じゃがいも ホールコーン しお こしょう あおのり あぶら 油 のりしお ポテト 29日 あんかけうどん うどん ぶたにく にんじん はくさい えのきだけ しょうが たわらさんあおねぎ けずりぶし だしこんぶ しょうゆ みりん でんぷん みず 田原産の青ねぎを 使用しています。 かやくごはん おおさかさん さといもコロッケ おおさかさん さといもコロッケ 1コ おおさかさん さといもコロッケ さといもコロッケ あぶら 油 田原産の里芋を しょう 使用しています。 30日 ポーク ピーンズ ぶたにく だいす きんときまめ たまねぎ じゃがいも にんじん しめじ たわらさんチンゲンサイ さんどまめ トマトみず トマトケチャップ チリソース ウスターソース しお さとう 田原産の チンゲン菜を しょう 使用しています。 こめこコッペパン ツナコーン サラダ ツナ缶 ホールコーン きゅうり かんきつ ドレッシング クラス1本 31日 しらたまいり さわにわん とりにく もち にんじん だいこん だけのこ ごぼろ ほししいだけ たわらさんあおねぎ だしこんぶ けずりぶし しょうゆ・しお みりん・りょうりしゅ みず サバ スタミナづけ サバスタミナづけ 1切 さば 鯖 こまつなの じゃこいため たわらさんこまつな ちりめんじゃこ さとう しょうゆ ごま あぶら 油 ちりめんじゃこ 縮緬雑魚				
＜学校給食センターからのお知らせ＞ ＊献立はやむを得ない事情により、 変更する場合があります。 ご了承ください。 ＊現在週3日の米飯給食を実施し、 給食の半分以上の献立が、お箸の 使用に適した内容となっています。 お箸は各自で毎日ご持参ください。 ～ 全国学校給食 週間（1月24日～1月30日）について ～ 日本の学校給食は、明治22年山形県鶴岡市の私立忠愛小学校で、お弁当を持ってくることで できない子どもたちのために、学校で調理した食事を出したのが始まりです。今のようにお腹 いっぱい食べることができなかった時代でした。当時のメニューは「おにぎり・焼き魚・漬物」 だったそうです。その後各地で給食が始まりましたが、戦争のために中断されてしまいました。 戦争が終わり、日本の子どもたちのためにアメリカから、小麦粉や脱脂粉乳・缶詰などが届け られました。それらを使い、昭和21年12月24日 給食が再開されました。 現在、その日は終業式や冬休みにあたるため、1月24日を「学校給食 記念日」 その日から、1週間は「全国学校給食 週間」としています。給食を毎日食べるということは、 決して当たり前のことではありません。食べ物を大切にす気持ちを持ちながら、 自分の健康のことも考えて、残さず食べるようにしましょう。 1/24(金)～1/30(木)は、 学校給食週間を意識して、学校 給食が始まったときの献立風や 四條畷市・大阪府の地場産物を 使用した献立を入れています。 地元でとれた食材が、毎日 登場します。 主な食材の産地について (11月21日～12月20日) 青ねぎ・小松菜・チンゲン菜 大阪(四條畷) キャベツ 茨城・岡山 れんこん 徳島 里芋 徳島・愛媛 かぶ 徳島 大根 福井・徳島 白菜 和歌山・兵庫 ニラ 大分 生ミニチ 佐賀・大分 スペイン風オムレツ 北海道・ベルギー マグロミンチカツ 静岡 キャベツ入り鶏つくね 兵庫・京都・広島 ＊産地の詳細や1月分の栄養価表は、 ホームページに掲載しております。				