

月	火	水	木	金
<div>がっこうきゅうしよく 学校給食センターからのお知らせ</div> <div>こんだて *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。 げんざいしゅう にち べいはんきゅうしよく *現在週3日の米飯給食を実施し、 きゅうしよく はんぶんいじょう こんだて 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。</div> <div>が 1月のこんだてより</div>	<div>しよくもつ 食物アレルギーをお持ちの方々へ</div> <div>食品メーカー・学校給食センター・パン工場・ 米飯工場では、原材料として使用していない にも関わらず、アレルギー物質が微量混入 してしまう可能性(コンタミネーション)が あります。 機械や器具の洗浄・消毒が適切になされ ているため、コンタミネーションの可能性は ないに等しいのですが、心配な食材がある ときは、学校給食センターまでご連絡 ください。</div>	<div>じばさんぶつ しよう く地場産物の使用について</div> <div>今月は、四條畷市田原産の小松菜・青ねぎを使います。 小松菜:9日(金)・16日(金)・27日(火)・29日(木) 青ねぎ:16日(金)・21日(水)・26日(月)・28日(水)・30日(金) ★よく味わって、地元の味を知りましょう★ が 1月のこんだてより 9日(金)にはお正月献立、16日(金)には小正月献立が登場します。 お正月献立には、健康や勤勉、成長への願いが込められています。 小正月に食べる小豆には、厄除けや健康への願いが込められています。</div>	<div>9日 ごはん</div> <div>お昼に プリのてりやき</div> <div>とりにく きんときにんじん だいこん さといも どうぶ もち たわらさんこまつな いなかみそ ぞうにみそ カツオぶし みず ぶり 鰯 こぶくろくろめ 1ふくら ぎゅうにゅう</div>	
<div>19日(月)の給食では、1/15~21の「防災 とボランティア週間」に合わせ、レトルト食品の 防災カレー(エーラベル あたためなくても おいしいカレー 甘口 5年保存)を提供します。 非常食を食べる体験から災害時の食事を 知り、防災への意識を高めることを目的として います。 防災カレーが大おかずとなるため、学校給食 センターからの大おかずの提供はありません。 大おかず以外の、ごはん、牛乳、小おかず、 食器(パン皿、小皿)、スプーン、お玉等のみ の提供となります。 また、非常食を体験するという 趣旨から、カレーは温めず、 冷たいままの提供となります。</div>	<div>13日</div> <div>こんさいの クリームシチュー</div> <div>ぶたにく はくさい たまねぎ にんじん たまねぎ しょうが にんにく あつあげ イカ ばいせんこむぎこ(ルウ) バター(ルウ) あぶら(ルウ) ポークガラスープ しお こしょう ぎゅうにゅう こなチーズ しるワイン なまクリーム あぶら みず じゃがいも きゅうり ツナかん ホールコーン わふうクリーミー ドレッシング クラス1ぼん ぎゅうにゅう</div>	<div>14日</div> <div>ごはん</div> <div>ちゅうかどん あげぎょうざ</div> <div>ぶたにく はくさい にんじん たまねぎ しょうが にんにく あつあげ イカ ばいせんこむぎこ(ルウ) バター(ルウ) あぶら(ルウ) ポークガラスープ しお こしょう ぎゅうにゅう こなチーズ しるワイン なまクリーム あぶら みず あげぎょうざ 2コ あぶら ひとり2コずつ 配って下さいね! いか 烏賊 ぎゅうにゅう</div>	<div>15日</div> <div>げんりょうこくどう コッペパン</div> <div>ミートスパゲティ スペインふうオムレツ</div> <div>ぎゅうミンチ ぶたミンチ スパゲティ にんじん たまねぎ マッシュルーム ホールコーン グリンピース オリーブあぶら しお こしょう トマトケチャップ とんかつソース ウスターソース オイスターソース スペインふうオムレツ 1コ トマトケチャップ クラス1ぼん のむヨーグルト (ジョア・マスカット)</div>	<div>16日</div> <div>あずきごはん</div> <div>けんちんじる サワらしおこうじづけ</div> <div>とりにく どうぶ だいこん さといも ぎょうば にんじん こんにやく あぶらあげ ばいせんこむぎこ(ルウ) バター(ルウ) あぶら(ルウ) ポークガラスープ しお こしょう ぎゅうにゅう こなチーズ しるワイン なまクリーム あぶら みず サワらしおこうじづけ 1きれ さわら 鯖 こまつなとエリンギの ソテー たわらさんこまつな エリンギ ウィナー さとう しょうゆ あぶら ぎゅうにゅう</div>
<div>19日</div> <div>ごはん</div> <div>ぼうさいカレー カツオミンチカツ</div> <div>ぼうさいカレー 1ふくら カツオミンチカツ 1コ 具材はじゃがいも、人参、 玉ねぎ等を使用し、 アレルギー特定原材料等 28品目のうち、豚肉のみを 使用しています。</div> <div>かつお 鰹 ぎゅうにゅう</div>	<div>20日</div> <div>きりめいりげんりょう コッペパン</div> <div>やきそば フルーツミックス</div> <div>ぶたにく どうぶ はくさい しょうが にんじん たまねぎ しょうが にんにく あつあげ イカ ばいせんこむぎこ(ルウ) バター(ルウ) あぶら(ルウ) ポークガラスープ しお こしょう ぎゅうにゅう こなチーズ しるワイン なまクリーム あぶら みず やきそばめん ぶたにく じゃがいも キャベツ にんじん たまねぎ もやし しお こしょう とんかつソース ウスターソース あぶら れいとうみかんゼリー りんごかん おうとうかん バインかん ぎゅうにゅう</div>	<div>21日</div> <div>ごはん</div> <div>きんちなべ ほうれんそう まんじゅう</div> <div>ぶたにく どうぶ はくさい しょうが にんじん たまねぎ しょうが にんにく あつあげ イカ ばいせんこむぎこ(ルウ) バター(ルウ) あぶら(ルウ) ポークガラスープ しお こしょう ぎゅうにゅう こなチーズ しるワイン なまクリーム あぶら みず ほうれんそう まんじゅう 2コ ひとり2コずつ 配って下さいね! ぎゅうにゅう</div>	<div>22日</div> <div>バターうずまきパン</div> <div>ミネストローネ どうふハンバーグ</div> <div>ショルダーベーコン たまねぎ にんじん キャベツ じゃがいも バセリ ホールコーン トマトソース トマトケチャップ ポークガラスープ にんにく しるワイン さとう しお こしょう オリーブあぶら みず どうふハンバーグ 1コ マイティーソース 1ふくら ぎゅうにゅう</div>	<div>23日</div> <div>ごはん</div> <div>みそおでん ひじきサラダ</div> <div>ぶたにく にんじん じゃがいも だいこん こんにやく うずらたまご やさいミックスボール あつあげ あかみそ あぶら しょうゆ さとう けずりぶし みず ひじき ツナかん きゅうり きざみだいず マヨネーズふう ドレッシング クラス1ぼん ぎゅうにゅう</div>
<div>26日</div> <div>ごはん</div> <div>すいとん サケのあまじおやき</div> <div>とりにく すいとん こんにやく だいこん にんじん たわらさんあおねぎ あかみそ しるみそ けずりぶし みず サケのあまじおやき 1きれ さけ 鮭 たくあん ぎゅうにゅう</div>	<div>27日</div> <div>スイーツポテト コッペパン</div> <div>ベーコンのようふうに わかめサラダ</div> <div>ショルダーベーコン じゃがいも たまねぎ にんじん たまねぎ しょうが にんにく あつあげ イカ ばいせんこむぎこ(ルウ) バター(ルウ) あぶら(ルウ) ポークガラスープ しお こしょう ぎゅうにゅう こなチーズ しるワイン なまクリーム あぶら みず とりさきみにく きゅうり わかめ イタリアン ドレッシング クラス1ぼん ぎゅうにゅう</div>	<div>28日</div> <div>かやくごはん</div> <div>だしまきたまご</div> <div>あぶらあげ うどん たまねぎ にんじん たわらさんあおねぎ けずりぶし だしこんぶ さとう しょうゆ みりん みず だしまきたまご 1コ ぎゅうにゅう</div>	<div>29日</div> <div>ココアコッペパン</div> <div>やさいスープ のりしおポテト</div> <div>たわらさんこまつな ウィナー たまねぎ キャベツ にんじん マッシュルーム バセリ ポークガラスープ しょうゆ しお こしょう あぶら 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 れいぞうミニゼリー (りんご) 1コ ぎゅうにゅう</div>	<div>30日</div> <div>ごはん</div> <div>かわちのっぺ タコやき</div> <div>とりにく さといも だいこん にんじん ばいせんこむぎこ(ルウ) バター(ルウ) あぶら(ルウ) ポークガラスープ しお こしょう ぎゅうにゅう こなチーズ しるワイン なまクリーム あぶら みず タコやき あぶら 2コ ひとり2コずつ 配って下さいね! たこ 蛸 ぎゅうにゅう</div>

主な食材の産地について(11月25日~12月22日)

青ねぎ・小松菜・チンゲン菜 大阪府(四條畷) 里芋 奈良
白菜 岡山・兵庫・茨城・鹿児島 かぶ 徳島 キャベツ 愛知・大阪
白ねぎ 福井 さつまいも 徳島 きゅうり 宮崎・福岡・佐賀
豚肩ロース 神奈川・愛知 牛ミンチ 北海道 鶏肉 鹿児島・宮崎
にらまんじゅう 北海道・青森・愛知・長野・高知 かぼちゃの天ぷら 北海道
もみの木型ハンバーグ 鹿児島・宮崎・大分・熊本・佐賀
キャベツミンチカツ 愛知・静岡・北海道

※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。

1月のこんだてより

1月24日~30日は「全国学校給食週間」です!

1月26日(月)~30日(金)は、全国学校給食週間に合わせ、郷土料理や地場産物が多く登場します!

26日(月)

明治22年の
学校給食
開始当初を
再現した献立です。
当時はおにぎり、塩鮭、
菜の漬物といった
献立でした。

27日(火)

四條畷市田原産の
小松菜を
使用しています。
地元の味を楽しんで
食べましょう。

28日(水)

大阪府の郷土料理
である、かやくごはん
と
きつねうどんが
登場します。
かやくごはんは、
大阪府独自の言葉で、
ほかの地域では
「五目ごはん」が
一般的です。

29日(木)

四條畷市田原産の
小松菜を
使用しています。
地元の味を楽しんで
食べましょう。
また、26日、28日、
30日には、田原産の
青ねぎを
使用しています。

30日(金)

大阪府の郷土料理
である、タコ焼きと、
河内地方の郷土料理、
河内のっぺが
登場します。
「のっぺ」とは、
片栗粉でとろみを
つけることを
意味します。