

令和3年 1月の予定献立表



2021年
うし
ハッピー
キュウイヤ〜
楽しモ〜

行事や本日の給食のテーマ)

欠食等を表示します	体内ではたらく
食品	あか 血や肉、骨をつくる
き	き 働く力や体温となる
みどり	みどり 体の調子を整える

カ
ミ
カ
ミ
献
立

西原町学校給食共同調理場
電話番号 945-4935

〈給食目標〉 ○給食について考えよう
〈栄養目標〉 ◎郷土の食文化を知ろう

※カミカミ献立…噛み応えのあるメニューが入っています
よく噛んで食べよう!

材料、その他の都合により献立を変更することがあります。
※アレルギー詳細献立表もあわせてご覧ください。

こ ん だ て	あけましておめでとう あけましておめでとう		6(水)	7(木) 七草	8(金)		
	<p>年賀はがき</p> <p>あけましておめでとうございます 旧年中はお世話になりました。 今年もよろしくお祈りします。 さあ、今月は給食月間です。 わたしたちが毎日食べている 給食の歴史や中身について、 一人一人がふりかえる時間を 持ってほしいと思います。 今年もみんなが健康で楽しい 学校生活が送れますように☆</p> <p>今年もおいしい給食を作ります</p>		<p>春の七草</p>	<p>ひとくち もまん</p> <p>こうはく なます</p> <p>しょうゆラーメン(しる)</p> <p>ちゅうかめん</p>	<p>こくとろピーズ</p> <p>ぶたにく コロック</p> <p>もやしの うめあえ</p> <p>おきなわふうななくさがゆ</p> <p>欠食：幼稚園</p>	<p>あげだし豆腐</p> <p>ごはん きんぴら ごぼう</p> <p>あさりこんさいじる</p>	
	あか	き	みどり	<p>牛乳、ぎゅうにく、ぶたにく、かた、わかめ 削り節、こんぶ、トガラ</p> <p>中華めん、ごま油、ひとくち桃まん、サウ</p> <p>モツ、コジツ、タノ、長ねぎ、大根、シクワサ</p>	<p>牛乳、ツナ、削り節、ちくわ、チリメン 黒糖ピーズ</p> <p>米、麦、大豆油、パスタ、オリーブオイル</p> <p>さんとうさい、だいこんば、コマツ、カラシ おろし、ニラ、よもぎ、シイタケ、モツ、キャリ</p>	<p>牛乳、とりにく、あさり、削り節、アツゲ ぶたにく</p> <p>こめ、ジャガ 仔、サウ、でん粉、大豆油、ごま 水あめ、ごま油</p> <p>シイタケ、金美人参、タネ、トガラ、サウ、大根 ごぼう、コジツ、コニヤク、ニラ</p>	
	こ ん だ て	11(月) 鏡開き	12(火)	13(水)	14(木)	15(金)	
あか	き	みどり	<p>ハンバーグの ソースかけ</p> <p>ぜんざい</p> <p>コッペパン</p> <p>ミネストローネ</p>	<p>とうふの ミンチカツ</p> <p>にんじんの ごまずあえ</p> <p>カレーうどん</p>	<p>さんまのしょうがに</p> <p>ごはん ぶたキムチ いため</p> <p>けんちんじる</p> <p>欠食：幼稚園</p>	<p>いちご</p> <p>ごはん おやこどん</p> <p>わかめのみそしる</p>	
こ ん だ て	18(月)	19(火) 食育の日	20(水) 旧12/8 ウニムネ	21(木)	22(金)		
あか	き	みどり	<p>とりのからあげ</p> <p>ごはん パンサンス</p> <p>さわにわん</p>	<p>ボイル キャベツ</p> <p>タコライスミート</p> <p>ゆし豆腐</p>	<p>さばのうめみそやき</p> <p>ごはん ごぼう サラダ</p> <p>ニラたまスープ</p>	<p>はるまき</p> <p>ごはん パンパンジ サラダ</p> <p>とりにくとやさいスープ</p> <p>欠食：幼稚園、坂小3年</p>	<p>ネーブルオレンジ</p> <p>むぎ ごはん あつあげの ちゅうかいため</p> <p>いしかりじる</p>
こ ん だ て	25(月) 全国学校給食週間	26(火)	27(水)	28(木)	29(金)		
あか	き	みどり	<p>けんさんまぐろフライ</p> <p>ごはん ひじきの あまずあえ</p> <p>チムシンジ</p>	<p>たんかん</p> <p>ごはん もずくどん</p> <p>すましじる</p>	<p>おさかなふりかけ</p> <p>ごはん クーブイリチー</p> <p>とうにゅうとんじる</p> <p>欠食：幼稚園</p>	<p>きびなごのゆずソース</p> <p>ごはん マーミサ チャンプルー</p> <p>クーリジシ</p> <p>欠食：南小5年、東中1年</p>	
こ ん だ て	25(月) 全国学校給食週間	26(火)	27(水)	28(木)	29(金)		
あか	き	みどり	<p>牛乳、とりにく、トガラ、ヨーグルト</p> <p>牛乳、豚レバー、ぶたにく、みそ、削り節 まぐろフライ、ひじき</p> <p>牛乳、わかめ、錦糸卵、豆腐、削り節 こんぶ、もずく、ぶたにく、豚レバー</p> <p>牛乳、ぶたにく、油あげ、みそ、豆乳 削り節、こんぶ、かまぼこ、お魚ふりかけ</p> <p>牛乳、ぶたにく、かまぼこ、タゴ、ブガウ 削り節、サウ、豆腐、ツナ</p>	<p>こめ、小麦粉、でん粉、大豆油、はるさめ ごま、サウ、ごま油</p> <p>こめ、大豆油、さとう</p> <p>こめ、でん粉、サウ、ごま、エッグアマニーズ</p> <p>こめ、大豆油、ごま、さとう、オリーブオイル</p> <p>こめ、小麦粉、でん粉、大豆油、はるさめ ごま、サウ、ごま油</p> <p>こめ、ジャガ 仔、小麦粉、マーガリン 大豆油、サウ、白玉だんご</p> <p>こめ、ジャガ 仔、大豆油、ごま、サウ ごま油</p> <p>こめ、サウ、でん粉、大豆油</p> <p>こめ、里芋、ジャガ 仔、サウ、大豆油</p>	<p>シイタケ、エキ、コジツ、だいこん、タノ、ゆず皮 キャリ、レモン</p> <p>エキ、長ねぎ、タネ、コジツ、赤ピーマン、トト キャベツ</p> <p>タネ、コーン、ニラ、ごぼう、キャリ、コジツ 枝豆</p> <p>コジツ、大根、タネ、かぼちゃ、コマツ、シイ タケ、キャベツ、キャリ、コーン</p> <p>コジツ、だいこん、コニヤク、長ねぎ、カラ シ、タネ、ハクサイ、キャベツ、ヤングコーン、ネー ブルオレンジ</p>	<p>牛乳、ぶたにく、削り節、こんぶ、ハ とりにく</p> <p>牛乳、ゆし豆腐、削り節、牛肉、大豆 ぶたにく、豚レバー</p> <p>牛乳、タゴ、豆腐、大豆、削り節、トガラ さば、みそ、ツナ</p> <p>牛乳、とりにく、トガラ、削り節、はるまき</p> <p>牛乳、さけ、削り節、みそ、厚揚げ ぶたにく</p>	

給食に感謝して 食べましょう
(1/24~30 全国学校給食週間)

- 給食を作っている人や農家の人などに感謝しましょ
- 自然の恵み(太陽の光や水など)に感謝しましょ
- 当番や係の人に協力し、楽しい給食にしましょ

学校給食の衛生管理について

床に水を落とさないように作業する、野菜は流水しながら3回洗う、75℃で1分間以上の加熱など、給食を作る上で守るべきたくさんの「ルール」があります。これらは1996年(平成8年)に起こったO-157食中毒事件がきっかけで作られた学校給食衛生管理基準の一部で、これを機にそれまで行っていた学校給食の衛生管理体制がガラッと変わりました。HACCPの考え方に基づいた衛生管理を取りいれており、1.安全で品質良好な原材料の使用、2.衛生的な作業環境の確保と調理従事者の衛生意識、3.食品の衛生的な取扱い、を大きな柱としています。その他、調理場ごとに独自のルールを設けてより衛生的な作業を心掛けながら毎日の給食が作られています。これからも日々の衛生管理に気を配り、こども達の健康を支える給食作りに励みたいと思います(*^_^*)

毎年1月24日は..

給食記念日

おにぎり
みそ汁
つけもの

コッペパン
脱脂粉乳

明治時代

昭和20年代

あげパン
ぶた汁

ソフトめん
ミートソース
牛乳

カレーライス
サラダ
牛乳

昭和30年代

昭和40年代

昭和50年代

☆学校給食費は、毎月10日までに納めましょう。給食費の納入はお済ですか?給食費の完納にご協力ください。