



1月分予定献立表



日	こんだて名 主食 飲み物 おかず	アレルギー物質 全28品目中	使用材料名			栄養価	
			赤色の食品 体(骨や血や肉)をつくる もとなる	黄色の食品 エネルギー(体や脳が動く力)の もとなる	緑色の食品 体の調子を整える もとなる	上段:小 下段:中	エネルギー (kcal)
11 木 お正月献立	こどもパン 【ジョア ストロベリー】	小麦 乳 大豆		こどもパン		644	24.2
	わふうパスタ	小麦 豚肉	ジョア ベーコン	スパゲッティー 油	人参 玉ねぎ しめじ ほうれん草	802	28.9
	プレーンオムレツ	卵	プレーンオムレツ				
	チーズ	乳	チーズ				
12 金	ごはん			ごはん		634	19.8
	ぎゅうにゅう	乳	牛乳				
	しらたまどうに	鶏肉	鶏肉 なた	白玉団子	干し椎茸 人参 大根 小松菜 長ねぎ	775	23.6
	やさしいコロッケ ソース	小麦 大豆 乳 りんご		野菜コロッケ 油			
15 月	ごはん			ごはん		620	25.2
	ぎゅうにゅう	乳	牛乳				
	なめこのみそしる	大豆	豆腐 みそ わかめ		なめこ 長ねぎ	801	31.2
	ハンバーグてりやきソース	大豆 鶏肉 豚肉	ハンバーグ	砂糖 でん粉	生姜		
16 火	ごはん			ごはん		595	24.3
	ぎゅうにゅう	乳	牛乳				
	サンラータン	卵 大豆 鶏肉	鶏肉 卵	ごま油 春雨 でん粉	にんにく 生姜 人参 もやし きくらげ	779	31.0
	ポークしゅうまい (小2中3コ)	小麦 豚肉	ポークしゅうまい				
17 水 手子林小 リクエスト	ごはん	小麦 大豆 豚肉 ごま りんご ゼラチン	豚肉	ごま油 砂糖 春雨	生姜 にんにく キムチ 竹の子 なら		
	ちやめし			ちやめし		644	27.9
	ぎゅうにゅう	乳	牛乳				
	おでん	卵	さつまいもあげ うずら卵 竹輪	砂糖	大根 こんにゃく	825	34.6
18 木 羽生実業高校の はちみつ	ごはん	小麦 大豆		ごはん		680	23.2
	ぎゅうにゅう	乳	牛乳				
	マカロニのクリームに	小麦 乳 大豆 鶏肉 豚肉	鶏肉 牛乳	じゃがいも マカロニ 油 シチュール	人参 玉ねぎ マッシュルーム キャベツ	842	28.3
	ハッシュドポテト	小麦 乳 大豆 牛肉		ハッシュドポテト 油			
19 金	ごはん			ごはん		636	21.2
	【ジョア プレーン】	乳	ジョア				
	ポークカレー	小麦 大豆 豚肉 りんご	豚肉	油 じゃがいも カレール	にんにく 人参 玉ねぎ	860	27.9
	チキンナゲット (小2中3コ)	小麦 大豆 鶏肉 豚肉	チキンナゲット	油	人参 キャベツ いんげん コーン		
22 月	ごはん			ごはん		696	26.6
	ぎゅうにゅう	乳	牛乳				
	こまつなとしめじのみそしる	大豆	豆腐 みそ		しめじ 小松菜	850	32.3
	ミートコロッケ ソース	乳 小麦 大豆 牛肉 りんご		ミートコロッケ 油			
23 火	ごはん	卵 大豆 鶏肉	鶏肉 炒り卵	油 砂糖	生姜 枝豆	627	21.2
	ぎゅうにゅう	乳	牛乳				
	すいぎょうざのスープ	小麦 大豆 鶏肉 豚肉		水餃子	人参 竹の子 小松菜	821	26.6
	とうふハンバーグあんかけ	大豆 鶏肉 豚肉	豆腐ハンバーグ	砂糖 でん粉			
24 水	ごはん	卵 大豆 豚肉	焼き豚 炒り卵	ごま油	にんにく 人参 長ねぎ 高菜漬け コーン		
	【ソフトめん】	小麦		ソフトめん		629	31.4
	ぎゅうにゅう	乳	牛乳				
	きつねうどんじる	大豆 鶏肉	鶏肉 油揚げ わかめ	砂糖	人参 小松菜 長ねぎ	805	39.9
25 木	★ささかまのいそべあげ (小1中2コ)	小麦	笹かまぼこ 青のり	油 小麦粉 でん粉			
	★ミニフィッシュ		ミニフィッシュ				
	きなこあげばん (乳・卵抜き)	小麦 大豆	きな粉	ツイストパン 油 砂糖		618	25.9
	ぎゅうにゅう	乳	牛乳				
26 金	ごはん	小麦 大豆 豚肉	豚肉 大豆	油 じゃがいも マカロニ	にんにく 人参 玉ねぎ トマト キャベツ	655	28.8
	ミネストローネ	豚肉	ベーコン ツナ	油	人参 いんげん 小松菜		
	ごまつなソテー	乳	ヨーグルト				
	【ヨーグルト】						
29 月	ごはん			ごはん		603	28.1
	ぎゅうにゅう	乳	牛乳				
	はくさいととうふのチゲ	大豆 鶏肉 りんご	鶏肉 たら 豆腐		しめじ 白菜 ほうれん草	761	34.5
	さばのしおやき	さば	鯖の切り身一塩		みかん		
30 火 宮崎県郷土料理	ごはん			ごはん		648	22.3
	ぎゅうにゅう	乳	牛乳				
	あさりのみそしる	大豆	豆腐 あさり みそ		人参 ほうれん草	792	26.8
	きたあかりコロッケ ソース	小麦 大豆 りんご		きたあかりコロッケ 油			
31 水	ごはん	豚肉	豚肉	油 ビーフン	人参 竹の子 もやし		
	【ヨーグルト】						
	ぎゅうにゅう	乳	牛乳			606	22.8
	ざぶじる		糸かまぼこ	じゃがいも	干し椎茸 人参 大根 長ねぎ ごぼう	761	28.1
31 水	チキンなんばん	小麦 大豆 鶏肉 豚肉	鶏肉も濃粉付き	油 砂糖 マヨネーズ風調味料	玉ねぎ		
	★はくさいのびたし	大豆 鶏肉	鶏肉 油揚げ	砂糖 油	しめじ 白菜 小松菜		
	ごはん			ごはん		554	21.1
	【ジョア マスカット】	乳	ジョア				
給食回数 15回	チキンカレー	小麦 大豆 鶏肉 りんご	鶏肉	油 じゃがいも カレール	にんにく 人参 玉ねぎ	749	27.4
	しゃんはいパオズ (小2中3コ)	小麦 鶏肉 豚肉		上海パオズ			
	やさしいソテー	豚肉	豚肉	油	人参 もやし キャベツ		

今月の特別献立は
 12日(金) お正月献立
 17日(水) 手子林小リクエスト献立
 30日(火) 宮崎県郷土料理献立

月間平均栄養価	629	24.3
	792	30.0

- ※ 都合により食材が変更になる場合があります。ご了承ください。
- ※ ★はかみかみメニューです。意識して“よくかんで”食べる日にしましょう！
- ※ ♪の日は、先割れスプーンがつかます。
- ※ ☺の日は、おわんが2つきます。
- ※ 【】のものは、学校配送品です。
- ※ 使用材料をすべて載せているわけではありません。アレルギー等ご家庭でも注意していただき、ご不明な点がありましたら学校給食センターまでお問い合わせください。
羽生市学校給食センター 048-565-3010

お知らせ
 ・学校給食の食材は、出荷などの時点で放射線量の検査が行われ、安全性が確認されているものを使用しております。食材の産地は、羽生市のホームページに掲載しております。
 ・アレルギー物質は、食品に含まれているものを記載しています。調味料のアレルギー物質は記載していませんのでご了承ください。



1/24~1/30 「全国学校給食週間」 **学校給食の昔と今**

日本の学校給食の始まりは、明治22年山形県にあるお寺に開校された私立忠愛小学校で、貧しくお弁当を持ってこれない子どもたちのために、食事を提供したのが始まりとされています。

昭和22年ごろ

トマトシチュー・ミルク

昭和25年ごろ

コッペパン・ミルク・カレーシチュー

昭和40年ごろ

ソフトめん五目あんかけ・牛乳・甘許あえ・みかん

昭和51年ごろ

カレーライス・牛乳・サラダ・バナナ

昔の給食を見てみよう!

パン以外の主食として、昭和38年ごろからソフトめんが導入されました。牛乳は、昭和33年から一部地域で供給され、昭和39年に本格的な供給が始まりました。

今の給食は?

ご飯を中心とした和食の献立を基本に、郷土料理や行事食を提供しています。



*姉妹都市ベルギー献立