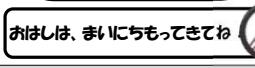


## 1月分予定献立表

山北上央  
岩出市学校給食共同調理場

水	木	金
<p>7</p> <p>○牛乳</p> <p>□ごはん</p> <p>じゃがぶたのキムチ</p> <p>なばなのごまヨネースあえ</p> <p>606kcal</p>	<p>8</p> <p>○牛乳</p> <p>さかなのほねにちゅういしましょう</p> <p>□ごはん</p> <p>そうに</p> <p>もち</p> <p>さといも</p> <p>さくらえ</p> <p>さとう</p> <p>なばなのごまヨネースあえ</p> <p>658kcal</p>	<p>9</p> <p>○牛乳</p> <p>パン</p> <p>ぐだくさんスープ</p> <p>○どりにく</p> <p>○ベーコン</p> <p>☆だまねぎ</p> <p>☆にんじん</p> <p>○※オムレツ</p> <p>※ケチャップ クラス1ほん</p> <p>591kcal</p>
<p>12</p> <p>○牛乳</p> <p>パン</p> <p>チリコンカン</p> <p>マカロニサラダ</p> <p>623kcal</p>	<p>13</p> <p>○牛乳</p> <p>○※きゅうきゅうカレー</p> <p>レトルトパウチのひじょうしょく(さいがいのとき、そのまたべられたるもの)で、ごはんとカレールウがいっしょにはいっています。きゅうしょくセンターであたためて、がっこうへとどけます。</p> <p>○※とりにくとだまめのキャベツあげ</p> <p>639kcal</p>	<p>14</p> <p>○牛乳</p> <p>ごはん</p> <p>あつあげとさつまいものみそしる</p> <p>○※きゅうにくコロッケ</p> <p>632kcal</p>
<p>19</p> <p>○※ジョア</p> <p>□ごはん</p> <p>かすじる</p> <p>さばのこまだれかけ</p> <p>630kcal</p>	<p>20</p> <p>○牛乳</p> <p>パン</p> <p>はくさいのボトフ</p> <p>○※チーズいりメンチカツ</p> <p>647kcal</p>	<p>21</p> <p>○牛乳</p> <p>ひじきいりそぼろどん</p> <p>ユミータン</p> <p>しろみざかなのねぎしおだれ</p> <p>667kcal</p>
<p>26</p> <p>○牛乳</p> <p>□ごはん</p> <p>せっかじる</p> <p>さんき(2こ)</p> <p>612kcal</p>	<p>27</p> <p>○※ジョア(いちご)</p> <p>サラダパン</p> <p>めつたじる</p> <p>クリームシチュー</p> <p>596kcal</p>	<p>28</p> <p>○牛乳</p> <p>さかなのほねにちゅういしましょう</p> <p>□ごはん</p> <p>「わかやまけん」のきょうどりょうりです。</p> <p>のつべ</p> <p>○※さわらのきしゅうやき</p> <p>621kcal</p>
		<p>29</p> <p>○牛乳</p> <p>パン</p> <p>スープカレー</p> <p>604kcal</p>
		<p>30</p> <p>○牛乳</p> <p>パン</p> <p>「ほっかいどう」のごとうちりょうりです。</p> <p>627kcal</p>

## 阪神・淡路大震災から31年 防災献立を実施します

1995年1月17日には、阪神・淡路大震災が発生しました。2011年3月11日には東日本大震災もあり、

この31年の間に各地で大きな災害が頻発しています。災害発生直後は支援が届かないということを前提に、

一人ひとりが自分の命は自分で守ることを意識し、普段から備えをしっかりしておくことが大切です。

給食では、14日には「教給カレー」を実施します。袋を開けるだけでそのまま食べられるカレーライスです。

岩出市給食センターでは、大雪等で通常の給食提供が困難な際に利用する非常食を常備しています。

□・・き(ねつやちからのものになる)

○・・あか(ち、にく、ほねをつくる)

\* おはしは、毎日清潔なものを持参しましょう。

\* 材料の都合により、献立を変更する場合があります。



日本の学校給食は、明治22年(1899年)に岩出市(現:岩出市)で

はじまりましたといわれています。その後、各地に広まったものの戦争に

よる食糧不足で中断されてしまいました。戦後は、子どもたちの栄養

不足改善のため、昭和21年にアメリカから支援を受けて、翌年1月

から給食が再開されました。支援を受けた12月24日を「学校給食

感謝の日」としていましたが、昭和25年からは、冬休みと重ならな

い1月24日~30日を「全国学校給食週間」と定められました。

日本各地の郷土料理を実施します。給食を

通して、様々なことを学んでもらえることを自指しています。

令和7年度

## 1月分アレルギー表

山北上央

岩出市学校給食共同調理場

日	曜	献立名	
7	水	ごはん 牛乳 じゃが豚キムチ なばなのごまマヨネーズ和え	じゃが豚キムチ{豚 調味料(小麦 大豆)} なばなのごまマヨネーズ和え{ハム(卵 乳 大豆 豚 ゼラチン) ごま 調味料(小麦 大豆)}
8	木	ごはん 牛乳 雑煮 さけの甘辛揚げ	雑煮{油揚げ(大豆) 調味料(大豆 さば)} さけの甘辛揚げ{さけ 調味料(小麦 大豆)}
9	金	パン 牛乳 具だくさんスープ オムレツ(ケチャップクラス1本)	パン(小麦) 具だくさんスープ{鶏 ベーコン(卵 乳 豚 大豆) 調味料(小麦 大豆 鶏 豚)} オムレツ(卵 大豆 小麦) ケチャップ(無)
13	火	パン 牛乳 チリコンカン マカロニサラダ	パン(小麦) チリコンカン{鶏 大豆 大豆肉(大豆) 調味料(小麦 大豆 豚 鶏)} マカロニサラダ{ハム(卵 乳 大豆 豚 ゼラチン) マカロニ(小麦) 調味料(大豆)}
14	水	救給カレー 牛乳 鶏肉と枝豆のキャベツ揚げ	救給カレー(無) 鶏肉と枝豆のキャベツ揚げ(鶏 小麦 大豆)
15	木	ごはん ジョア(ブルーベリー) 厚揚げとさつま芋のみそ汁 牛肉コロッケ	ジョア(乳) 厚揚げとさつま芋のみそ汁{厚揚げ(大豆) 調味料(さば 大豆)} 牛肉コロッケ(小麦 乳 牛 大豆)
16	金	パン 牛乳 ほうれん草のごまスープ ハンバーグ(シャリアピンソース)	パン(小麦) ほうれん草のごまスープ{鶏 豚 豆腐(大豆) 調味料(ごま 小麦 大豆 鶏)} ハンバーグ{ハンバーグ(大豆 鶏 豚) 調味料(小麦 大豆)}
19	月	ごはん ジョア かす汁 さばのごまだれかけ	ジョア(乳) かす汁{豚 油揚げ(大豆) 調味料(大豆 さば)} さばのごまだれかけ{さば ごま 調味料(小麦 大豆)}
20	火	パン 牛乳 白菜のポトフ チーズ入りメンチカツ	パン(小麦) 白菜のポトフ{鶏 調味料(小麦 大豆 鶏 豚)} チーズ入りメンチカツ(小麦 乳 大豆 豚)
21	水	ひじき入りそぼろ丼 和風ポテトサラダ	ひじき入りそぼろ丼{鶏 卵(卵) 高野豆腐(大豆) 調味料(小麦 大豆)} 和風ポテトサラダ{枝豆(大豆) 調味料(大豆 小麦)}
22	木	ごはん 牛乳 ユイミータン 白身魚の塩だれかけ	ユイミータン{鶏 豚 豆腐(大豆) 調味料(小麦 大豆 鶏 ごま)} 白身魚のねぎ塩だれ{ごま 調味料(ごま)}
23	金	パン 牛乳 焼きそば もやしと青菜のナムル	パン(小麦) 焼きそば{焼きそばめん(小麦 大豆 鶏 豚 もも りんご) 豚} もやしと青菜のナムル{ごま 調味料(ごま 小麦 大豆)}
26	月	ごはん 牛乳 石花汁 ざんき(2個)	石花汁{豆腐(大豆) 油揚げ(大豆) 調味料(大豆 さば ごま)} ざんき{鶏 調味料(小麦 大豆)}
27	火	サラダパン ジョア(いちご) (パン、サラダ) クリームシチュー	パン(小麦) ジョア(乳) サラダ{ハム(卵 乳 大豆 豚 ゼラチン) たくあん(小麦) 調味料(大豆)} クリームシチュー{鶏 牛乳(乳) 調味料(乳 小麦 大豆 鶏 豚)}
28	水	ごはん 牛乳 めった汁 たらの和風あんかけ	めった汁{豚 豆腐(大豆) 調味料(大豆 さば)} たらの和風あんかけ{調味料(小麦 大豆)}
29	木	ごはん 牛乳 のっぺ さわらの紀州焼き	のっぺ{鶏 高野豆腐(大豆) 調味料(小麦 大豆)} さわらの紀州焼き(小麦 大豆)
30	金	パン 牛乳 スープカレー コーンサラダ	パン(小麦) スープカレー{鶏 調味料(小麦 大豆 鶏)} コーンサラダ{ハム(卵 乳 大豆 豚 ゼラチン) ごま 調味料(ごま 小麦 大豆)}

アレルギー物質を含む食品の表示(対象原材料28品目)を基本に表示しています。

卵 乳 小麦 そば 落花生 えび かに あわび いか いくら オレンジ キウイ 牛肉 くるみ アーモンド  
さけ さば 大豆 鶏肉 豚肉 まつたけ もも やまいも りんご ゼラチン バナナ ごま カシューナッツ

\*牛乳は、アレルギー物質ですが常時使用していますので、表示をしていません。

\* (無)…対象原材料28品目が食品に含まれていないことを意味します。

\*コンタミネーション(原材料としては使用されていなくても、製造工程で混入するおそれがある場合や、わかめ等の海藻類に混入している場合等)については記載しておりません。

\*一部 商品名を載せています。