

令和7年1月 学校給食献立表

北名古屋市給食センター

日曜	曜	献立名		体内での働き						エネルギー (kcal) 小中
				〔赤〕 主に体をつくるものになる食品		〔緑〕 主に体の調子を整えるものになる食品		〔黄〕 主にエネルギーのものになる食品		
				1 群	2 群	3 群	4 群	5 群	6 群	
				魚・肉・卵・大豆・大豆製品	牛乳・小魚・海藻	緑黄色野菜	その他野菜・きのこ・果物	穀類・いも類・さとう	油脂・種実類	
8	水	麦ごはん 牛乳	カレーライス	豚肉	[牛乳]	にんじん	たまねぎ にんにく	[麦ごはん] じゃがいも	カレールウ デミグラスソース	622 802
			兄弟豆サラダ	大豆			えだまめ キャベツ きゅうり とうもろこし		コーンクリームドレッシング	
			福神漬				だいこん うれしなす れんこん きゅうり しょうが なた豆	さとう		
9	木	ごはん 牛乳	鶏肉のから揚げ	鶏肉	[牛乳]		にんにく しょうが	[ごはん] でんぶん	なたね油	634 803
			キャベツのナムル		のり	赤ピーマン	キャベツ きゅうり		ごま油	
			わかめスープ	焼き豚 豆腐	わかめ	にんじん	たまねぎ とうもろこし ねぎ			
鏡開き献立 10	金	ごはん 牛乳	にぎすフライ	にぎす(魚)	[牛乳]			[ごはん] 小麦粉	なたね油	659 846
			筑前煮	鶏肉 はんぺん		にんじん さやいんげん	れんこん ごぼう こんにゃく	さとう	ごま油	
			ぜんざい					白玉もち あずき さとう		
14	火	ごはん 牛乳	たくあん入りキムチごはん	豚肉	[牛乳]		キムチ たくあん漬 とうもろこし ねぎ	[ごはん]	ごま油	594 764
			キャベツ入り平つくね	鶏肉			キャベツ		ラード	
			さつまいもの白みそ汁	豆腐 米みそ		にんじん	だいこん こんにゃく ねぎ	さつまいも		
15	水	ごはん 牛乳	春巻き	大豆粉	[牛乳]	にんじん	キャベツ たまねぎ たけのこ	[ごはん] 小麦粉 はるさめ	なたね油 大豆油 ラード	668 829
			豆腐の中華煮	豚肉 豆腐		にんじん チンゲンサイ	たまねぎ たけのこ にんにく しょうが	でんぶん	ごま油	
			蒲郡ミニみかんゼリー					蒲郡ミニみかんゼリー		
16	木	ごはん 牛乳	たら竜田揚げ	たら	[牛乳]			[ごはん] でんぶん	なたね油	552 706
			切干大根のごまあえ			にんじん	切干大根 きゅうり もやし	さとう	ごま	
			焼きふのすまし汁	豆腐 かまぼこ			たまねぎ えのきたけ ねぎ	焼きふ		
食育の日 17	金	ソフトめん 牛乳	肉みそソース	豚肉 豚レバー ちくわ 豆みそ	[牛乳]	にんじん	たまねぎ グリンピース しょうが	[ソフトめん] さとう でんぶん		675 838
			あいちの野菜あえ			ほうれんそう にんじん	もやし キャベツ	さとう		
			★ヨーグルト		ヨーグルト					
20	月	ごはん 牛乳	コロッケ		[牛乳]	にんじん さやいんげん	たまねぎ とうもろこし	[ごはん] じゃがいも 小麦粉		661 842
			ごまとひじきの五色あえ	まぐろ油漬け	ひじき	にんじん チンゲンサイ	もやし	さとう	ごま	
			ご汁	大豆 豆腐 豆みそ 米みそ			だいこん ごぼう ねぎ えのきたけ			
21	火	ごはん 牛乳	厚揚げのカレー煮	豚肉 生揚げ かまぼこ	[牛乳]	にんじん	たまねぎ ねぎ	[ごはん]	カレールウ	621 786
			なめたけあえ			ほうれんそう	もやし なめたけ			
			チーズ		チーズ					
22	水	ごはん 牛乳	さば銀紙焼き	さば みそ	[牛乳]			[ごはん] さとう		617 781
			鶏肉とみつばの和風サラダ	ささみ油漬け		にんじん みつば	もやし キャベツ		和風ドレッシング	
			けんちん汁	豆腐 油揚げ			だいこん こんにゃく ごぼう ねぎ	さといも	ごま油	
23	木	ミルクロールパン 牛乳	ハンバーグケチャップソース	豚肉 鶏肉 大豆粉	[牛乳]		たまねぎ	[ミルクロールパン] さとう	ラード	661
			冬野菜とマカロニのクリーム煮	鶏肉	チーズ 牛乳	にんじん パセリ	はくさい かぶ たまねぎ	じゃがいも マカロニ	生クリーム ベジメルソース	831
全国学 校給食週 間 24	金	きしめん 牛乳	五目きしめん	鶏肉 油揚げ	[牛乳]	にんじん こまつな	たまねぎ だいこん ねぎ 干しいたけ	[きしめん]		603
			はんぺん磯辺揚げ	はんぺん	青のり			小麦粉 でんぶん	なたね油	710
			オレンジ				オレンジ			
27	月	ごはん 牛乳	厚焼きたまご	たまご	[牛乳]			[ごはん] さとう		560
			ごま酢あえ				キャベツ きゅうり もやし	さとう	ごま ごま油	714
			ひきずり	鶏肉 かまぼこ		にんじん	はくさい えのきたけ ねぎ こんにゃく	さとう		
28	火	大根葉ごはん 牛乳	豆腐の田楽	豆腐 豆みそ	[牛乳]			[大根葉ごはん] でんぶん さとう		627
			のっぺい汁	油揚げ		にんじん	だいこん ごぼう ねぎ 干しいたけ	さといも でんぶん		787
			おにまんじゅう					さつまいも さとう 小麦粉		
29	水	ごはん 牛乳	かきまわし	鶏肉 ちくわ	[牛乳]	にんじん	ごぼう こんにゃく	[ごはん] さとう		625
			れんこんサンドフライ	鶏肉 大豆粉			れんこん たまねぎ しいたけ	小麦粉	なたね油	802
			すいとん汁	油揚げ		にんじん	だいこん はくさい ねぎ 干しいたけ	すいとん でんぶん		
30	木	ごはん 牛乳	みそおでん	豚肉 うずら卵 生揚げ はんぺん 豆みそ	[牛乳]		だいこん こんにゃく	[ごはん] さといも さとう		615
			おかかあえ	かつお節		こまつな にんじん	もやし キャベツ	さとう		785
			ココアパウダー					ココアパウダー		
31	金	ロールパン 牛乳	たらレモンバジルオイル焼き	たら	[牛乳]			[ロールパン]	レモンバジルオイル	606
			白菜のポトフ	ウインナー		にんじん パセリ	はくさい たまねぎ セロリー	じゃがいも		769
			フルーツミックス		寒天		みかん缶 パイン缶	ぶどうゼリー さとう		

※献立内容は都合により変更する場合があります。 ※カレールウ、ハヤシルウ、ホワイトルウ、デミグラスソースは卵、小麦を使用していません。 ※加工品は主な原材料を表示しています。
★業者配送 ※ごはん・めん・牛乳・太字は北名古屋市産又は愛知県産農作物 ※小学校のエネルギーは、3・4年生の値です。 ※〔 〕内に主食・飲用牛乳を表示しています。

1月24日～30日は、 全国学校給食週間！

今月は、日本の料理として、愛知県の郷土料理を紹介します。
全国学校給食週間では、さまざまな愛知県の郷土料理がですよ。

24日 きしめん

県内全域で食べられる愛知県のソウルフードであり、刈谷市の名物だった平打ちうどんがルーツといわれています。給食では、貝だくさんの汁に入れて食べます。



27日 ひきずり

鶏肉のすき焼きのことを「ひきずり」といいます。すき焼きなべの上で肉をひきずるようにして食べたことから「ひきずり」と呼ばれるようになりました。

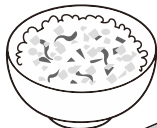


28日 豆腐の田楽 大根葉ごはん おにまんじゅう

大根葉ごはんは、「菜めし」とも呼ばれ、大根の葉を細かく刻んだものが混ぜ込まれたものをいいます。

三河地域では、豆腐にみそだれをかけた豆腐の田楽とセットで出す「菜飯田楽」が名物です。

おにまんじゅうは、ゴツゴツしたさつまいもの角がおにのように見えることから名付けられました。



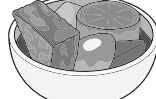
29日 かきまわし

愛知県の尾張地方では、とりめしのことを「かきまわし」とも呼びます。炊き上げたお米と別で味付けをした貝材をしっかりと混ぜることから「かきまわし」と呼ばれたと言われています。



30日 みそおでん

愛知県の食に欠かせない豆みそ(赤みそ)を使ったみそだれに貝材をつけて食べるおでんをみそおでんと呼んでいます。給食では、みそだれで煮込んで作ります。



献立表、食育だよりがご覧いただけます。
右の二次元コードをスマートフォン等で読み込むと、
北名古屋市役所ホームページへと移動します。



毎月19日は『食育の日』～おうちでごはんの日～

今月の給食費・教材費 口座振替日は 1月10日(金)