

令和8年1月 学校給食献立表

北名古屋市給食センター

日曜	曜日	献立名	体内での働き						1食あたり (kcal) 小中
			〔赤〕主に体をつくるもとになる食品		〔緑〕主に体の調子を整えるもとになる食品		〔黄〕主にエネルギーのもとになる食品		
			1群	2群	3群	4群	5群	6群	
鏡開き献立	8 木	麦ごはん 牛乳	カレーライス 花野菜サラダ 福神漬	豚肉 ささみ油漬	〔牛乳〕	にんじん ブロッコリー	たまねぎ にんにく キャベツ とうもろこし カリアフラワー	〔麦ごはん〕 じゃがいも デミグラスソース カレールウ フレンチドレッシング	609 783
	9 金	大根菜ごはん 牛乳	さわらの塩こうじ焼き 甘酢和え 雑煮 黒豆	さわら 鶏肉 かまぼこ 黒豆	〔牛乳〕	にんじん こまつな	キャベツ きゅうり もやし はくさい	〔大根菜ごはん〕 さとう ごま ごま油 もち さとう	624 788
	13 火	中華めん 牛乳	中華あんかけ 揚げしゅうまい(小2中3) みかん	豚肉 いか 豚肉 鶏肉	〔牛乳〕	にんじん チンゲンサイ たまねぎ	もやし たけのこ はくさい 干しいたけ しょうが みかん	〔中華めん〕 でんぷん パン粉 ラード なたね油	628 775
食育の日	14 水	わかめごはん 牛乳	和風ロケット おつかあえ 切り干し大根の白みそ汁	かつお節 鶏肉 豆腐 油揚げ 米みそ	〔牛乳〕	こまつな にんじん	れんこん もやし キャベツ 切り干し大根 たまねぎ ねぎ	〔わかめごはん〕 じゃがいも 小麦粉 さとう	651 831
	15 木	ミルク ロールパン 牛乳	クリームシチュー 兄弟豆サラダ いちごジャム	鶏肉 大豆	〔牛乳〕 牛乳	にんじん パセリ	たまねぎ マッシュルーム キャベツ えだまめ とうもろこし きゅうり	〔ミルクロールパン〕 じゃがいも コーンクリームドレッシング	626 788
	16 金	ごはん 牛乳	豆腐の田楽 ゆかりあえ ちゃんこ汁 小魚	豆腐 豆みそ	〔牛乳〕	ゆかり粉 にんじん	キャベツ もやし きゅうり はくさい だいこん えのきたけ ねぎ しょうが	〔ごはん〕 さとう でんぷん	566 728
新潟献立	19 月	ごはん 牛乳	にぎすフライ チンゲン菜とれんこんの五色あえ さわにわん	にぎす まぐろ油漬	〔牛乳〕	ひじき チンゲンサイ にんじん	れんこん	〔ごはん〕 小麦粉 さとう	622 795
	20 火	ごはん 牛乳	鶏肉のから揚げ 切り干し大根のナムル わかめスープ コーヒーパウダー	鶏肉	〔牛乳〕	チンゲンサイ にんじん	しょうが にんにく きゅうり 切り干し大根 たまねぎ とうもろこし ねぎ	〔ごはん〕 でんぷん さとう コーヒーパウダー	655 828
	21 水	ごはん 牛乳	厚揚げのカレー煮 和風ポテトサラダ ウインナー	豚肉 生揚げ かまぼこ	〔牛乳〕	にんじん にんじん	たまねぎ ねぎ キャベツ きゅうり	〔ごはん〕 じゃがいも 卵なまヨネーズ	644 826
全国学校給食週間	22 木	サンドイッチ ロールパン 牛乳	ケチャップ(小袋) 白菜とベーコンのポトフ フルーツのゼリーあえ	ベーコン		にんじん パセリ	たまねぎ はくさい セロリー パイナップル もも	〔サンドイッチロールパン〕 りんごゼリー	691 859
	23 金	ごはん 牛乳	はんぺんの磯辺揚げ なめたけあえ スキー汁	はんぺん	〔牛乳〕 青のり	ほうれんそう にんじん	キャベツ もやし なめたけ だいこん ねぎ こんにゃく	〔ごはん〕 小麦粉 でんぷん さつまいも	613 781
	26 月	ごはん 牛乳	かきまわし たらの竜田揚げ すいとん汁	鶏肉 ちくわ たら 油揚げ	〔牛乳〕	にんじん にんじん	ごぼう こんにゃく だいこん はくさい ねぎ 干しいたけ	〔ごはん〕 さとう でんぷん すいとん でんぷん	576 747
全国学校給食週間	27 火	米粉入りパン 牛乳	ハンバーグのいちじくソースかけ コールスローサラダ 冬野菜のミネストローネ	豚肉 鶏肉 大豆粉	〔牛乳〕	にんじん	たまねぎ いちじく レモン キャベツ とうもろこし	〔米粉入りパン〕 さとう でんぷん コールスロードレッシング	637 800
	28 水	ごはん 牛乳	みそおでん かぶの梅風味あえ 鬼まんじゅう	豚肉 かつお節 生揚げ はんぺん 豆みそ かつお節	〔牛乳〕	にんじん にんじん	だいこん こんにゃく かぶ キャベツ きゅうり 梅びしお	〔ごはん〕 さとう 鬼まんじゅう	690 862
	29 木	きしめん 牛乳	五目きしめん 愛知県野菜のかき揚げ ★ヨーグルト	鶏肉 かまぼこ 油揚げ	〔牛乳〕	にんじん 小まつな にんじん	たまねぎ だいこん 干しいたけ たまねぎ ごぼう	〔きしめん〕 さつまいも 小麦粉 米油 なたね油	655 768
30 金	ごはん 牛乳	厚焼きたまご ごまあえ ひきずり	たまご まぐろ油漬 鶏肉 かまぼこ	〔牛乳〕	にんじん	切り干し大根 きゅうり もやし こんにゃく えのきたけ はくさい ねぎ	〔ごはん〕 さとう さとう ごま	597 760	

※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す。 ※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・大豆は北名古屋市産又は愛知県産農産物 ※小学校のエネルギーは、3・4年生の卵です。 ※〔 〕内に主食・飲用牛乳を表示しています。

1月24日~30日は、全国学校給食週間です!

全国学校給食週間中は、愛知県の郷土料理や地場産物をたくさん使った献立などを実施します。全国学校給食週間については、「食育だより」もご覧ください。

26日(月)

「かきまわし」は、愛知県の郷土料理です。鶏肉が入った混ぜご飯で、ご飯と具を別々に混ぜたことからこの名が付けられました。
 「すいとん」は、戦後の給食をイメージしました。

27日(火)

「米粉入りパン」は、愛知県産の米粉を使っています。
 「ハンバーグのいちじくソース」は、愛知県産のいちじくピューレを使用しています。北名古屋市でもいちじくの生産が行われています。

28日(水)

「みそおでん」は、愛知県の食文化を代表する豆みそで煮込んだおでんです。
 「鬼まんじゅう」は、戦中・戦後の食糧難に手に入りやすかったさつまいもを使い、かつては主食の代わりとして食べられていました。

29日(木)

「きしめん」の由来はいくつかありますが、江戸時代に尾張藩主が食べていたキジの肉を使った平打ちうどん『きしめん』が、キジ肉の代わりに油揚げを使うことで庶民にも広まったと言われています。

30日(金)

「ひきずり」は、鶏肉を使ったすき焼きで、愛知県の郷土料理です。鶏肉をすき焼き鍋の上でひきずるように食べたことからこの名が付けられました。

★今月の献立紹介★

1月9日(金) 鏡開き献立

1月11日は鏡開きです。無病息災を願ってお正月にお供えた鏡餅を食べます。給食では、雑煮にします。



1月23日(金) 今月の郷土料理 新潟県

「スキー汁」は、日本で初めてスキー術が伝えられた新潟県で、スキーの訓練時に食べられていました。だいこんやにんじんを短冊切りにし、スキー板に見立てています。



献立表は保護者連絡ツール「tetoru」で配信します。また、北名古屋市ホームページよりご確認ください。

北名古屋市 献立表



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 1月13日(火)