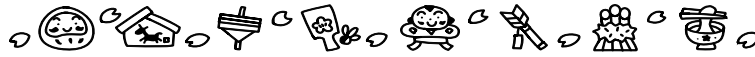


1月分予定献立表(Bコース)

(給食回数17回)



令和5年度

久喜市教育委員会
久喜市立学校給食センター

日付 (曜日)	献立			血・肉・骨となるもの(あか)		体の調子を整えるもの(みどり)		熱や力となるもの(きいろ)		熱量(kcal) たんぱく質(g)	中学生
	主食	飲物	おかず	1群	2群	3群	4群	5群	6群		
9日 (火)	中華めん	牛乳	焼きぎょうざ	豚肉、鶏肉	牛乳		キャベツ、生姜、玉ねぎ	中華めん、パン粉、 でん粉、小麦粉、砂糖	油	721	
			ほうれん草のサラダ (香味塩ドレッシング)			にんじん、 ほうれん草	大根、とうもろこし		ドレッシング		
			広東めん	豚肉、なると		にんじん	きくらげ、キャベツ、もやし、 生姜、にんにく、長ねぎ	でん粉	油、ごま油	28.3	
10日 (水)	ごはん 行事食 (年始の伝統)	牛乳	赤魚の塩竜田揚げ	赤魚	牛乳		にんにく	ごはん、でん粉、砂糖	油	798	
			炒めなます	豚肉		にんじん、 さやいんげん	しらたき、ごぼう、れんこん、 干しいたけ	砂糖	ごま油	30.5	
			白玉雑煮	鶏肉、 かまぼこ		にんじん	大根、白菜、長ねぎ	白玉団子			
11日 (木)	はちみつパン	牛乳	ハンバーグデミグラスソースがけ	豚肉、豆腐、 豆乳	牛乳		玉ねぎ、にんにく	はちみつパン、砂糖、 米粉パン粉	ノンエッグマヨネーズ、 油	801	
			ポテトサラダ			にんじん	とうもろこし	じゃが芋	ノンエッグマヨネーズ	31.6	
			具だくさんオニオンスープ	鶏肉		にんじん	玉ねぎ、キャベツ		油		
12日 (金)	麦ごはん	牛乳	レモンバジルチキン	鶏肉	牛乳	バジル	にんにく、レモン	麦ごはん	油	897	
			カリフラワーのサラダ (イタリアンドレッシング)			ブロッコリー、 にんじん	カリフラワー		ドレッシング	35.5	
			ポークカレー	豚肉	スキムミルク	にんじん、トマト	玉ねぎ、にんにく	じゃが芋	油、カレールウ		
15日 (月)	地粉うどん	牛乳	きなこ揚げパン(乳不使用)	きな粉	牛乳			地粉うどん、砂糖、 乳不使用コッペパン	油	851	
			寒天のごま酢和え		寒天	にんじん	キャベツ、きゅうり	砂糖	ごま油、ごま	30.8	
			かきたまうどん	鶏肉、卵		にんじん、小松菜	干しいたけ、長ねぎ	でん粉			
16日 (火)	ごはん	牛乳	ちくわのから揚げ	ちくわ	牛乳		生姜	ごはん、でん粉	油	847	
			大根のナムル (ナムルドレッシング)			ほうれん草、 にんじん	大根		ドレッシング	32.2	
			キムチ鍋	豚肉、豆腐、 みそ		にら	生姜、にんにく、白菜、 白菜キムチ、長ねぎ、もやし	砂糖	ごま油		
			マスカットゼリー					ゼリー			
17日 (水)	ごはん	牛乳	ぶりの照り焼き	ぶり	牛乳			ごはん		754	
			大根とにんじんの煮物	鶏肉		にんじん、 さやいんげん	大根	砂糖	油	32.8	
			なめこのみそ汁	豆腐、みそ		小松菜	なめこ、玉ねぎ、長ねぎ				
			お魚ふりかけ	かつお節	のり、こんぶ	かぼちゃ		砂糖、でん粉	ごま		
18日 (木)	ツイストパン	コーヒー 牛乳	フランクフルト ケチャップソースがけ	フランクフルト	コーヒー牛乳			ツイストパン、砂糖		833	
			マカロニのガーリックソテー	ベーコン		にんじん、パセリ	にんにく、玉ねぎ	マカロニ	オリーブオイル	32.1	
			コンソメスープ	鶏肉		にんじん	キャベツ、玉ねぎ		油		
19日 (金)	ごはん	牛乳	くじら竜田とポテトの オーロラソース和え	くじら	牛乳		生姜、玉ねぎ	ごはん、じゃが芋、 砂糖、でん粉	油	866	
			白菜とねぎのみそ炒め煮	豚肉、みそ		にんじん	生姜、白菜、長ねぎ	砂糖、でん粉	油	33.0	
			すいとん汁	鶏肉		にんじん、小松菜	大根、ごぼう	小麦粉			
22日 (月)	中華めん	牛乳	ポークしゅうまい	豚肉、鶏肉	牛乳		玉ねぎ	中華めん、パン粉、 砂糖、小麦粉		762	
			ブロッコリーのサラダ (具だくさん玉ねぎドレッシング)			ブロッコリー	キャベツ、とうもろこし		ドレッシング	32.6	
			マーボーラーメン	豚肉、豆腐、 みそ		にんじん	長ねぎ、たけのこ、玉ねぎ、 生姜	砂糖、でん粉	油、ごま油		
23日 (火)	麦ごはん 行事食 (給食の はじまり)	牛乳	さけの塩焼き	さけ	牛乳			麦ごはん		766	
			青菜のおひたし			小松菜、にんじん	もやし			33.6	
			みそけんちん汁	豆腐、みそ、 油揚げ		にんじん	大根、ごぼう、こんにゃく、 長ねぎ	里芋			
			ぼんかん				ぼんかん				
24日 (水)	ごはん	牛乳	メンチカツ甘辛ソース	豚肉	牛乳		玉ねぎ	ごはん、砂糖、パン粉、 でん粉、小麦粉	油	821	
			野菜のうま煮	豚肉		にんじん	白菜、もやし	でん粉	油	27.4	
			わかめスープ	豆腐	わかめ	にんじん	長ねぎ	春雨	ごま油、ごま		
25日 (木)	こどもパン 女子栄養 大学献立	牛乳	胸いっぱいふんわりチキン	鶏肉	牛乳			こどもパン、砂糖、 でん粉	ノンエッグマヨネーズ、 油	788	
			手作りトマトドレッシングのサラダ			小松菜、にんじん、 トマト	大根	砂糖	油	35.2	
			かぼちゃ豆乳シチュー	あさり、豆乳 赤いんげん豆		にんじん、かぼちゃ	玉ねぎ	小麦粉	油		
26日 (金)	ごはん	牛乳	さばの香味焼き	さば	牛乳		生姜	ごはん		783	
			高野豆腐の炒め物	豚肉、高野豆腐		にんじん	生姜、キャベツ	でん粉	油	31.1	
			大根と油揚げのみそ汁	油揚げ、みそ	かたくちいわし	にんじん	大根、長ねぎ				

日付 (曜日)	献立		血・肉・骨となるもの(あか)		体の調子を整えるもの(みどり)		熱や力となるもの(きいろ)		熱量(kcal) たんぱく質(g)	
	主食	飲物	おかず	1群	2群	3群	4群	5群		6群
29日 (月)	地粉うどん	牛乳	きすの天ぷら(卵含む)	きす	牛乳			地粉うどん、小麦粉、 天ぷら粉、でん粉	油	769
			もやしの和え物 (和風ドレッシング)			小松菜、にんじん	もやし		ドレッシング	
			肉ごぼううどん	豚肉、かまぼこ、 油揚げ		にんじん	ごぼう、大根、長ねぎ、生姜			
30日 (火)	ごはん	牛乳	鶏肉の甘酢あんかけ	鶏肉	牛乳			ごはん、砂糖、でん粉	油	792
			キャベツの和え物			にんじん	キャベツ、もやし			
			冬野菜のすまし汁	豆腐、かまぼこ		にんじん、小松菜	大根、白菜、長ねぎ			
			りんごヨーグルト		ヨーグルト	りんご				
31日 (水)	わかめごはん	牛乳	豚肉コロッケ (ソース)	豚肉	牛乳		玉ねぎ	わかめごはん、パン粉、 小麦粉、じゃが芋、砂糖	油	833
			五目きんぴら	豚肉、 さつま揚げ		にんじん	ごぼう、こんにゃく、枝豆	砂糖	ごま油	
			ごま香るみそ汁	豆腐、みそ		小松菜	えのきたけ、長ねぎ	じゃが芋	ごま	
								1月平均栄養摂取量	熱量(kcal) たんぱく質(g)	805 31.6

※食材調達等の事情により、内容を変更する場合があります。
 ※献立表には、使用する食材全てが記載されているわけではありません。詳細が必要な方には、申請書の提出をお願いしております。
 ※主食と飲物の食材については、各日の1段目に記載しています。



給食だより



1月の目標

「給食の歴史を知ろう」

いよいよ3学期が始まります。みなさんはどんな冬休みをすごしましたか？

寒さに負けずに、栄養バランスのよい食事と十分な睡眠をとって元気に3学期をスタートさせましょう。

久喜市立学校給食センターでは、今年も安全・安心で、おいしい学校給食を提供できるよう努力してまいります。どうぞよろしくお願いたします。



受け継ごう 日本の食文化

地域や家庭に伝わる行事食を知ってつくり、食べたりしましょう。



おせち料理

おせち料理は、もともと、節日(季節の変わり目)に神様に供えるものでした。今では、正月のみとなりました。おせち料理には、それぞれ意味があり、健康や長寿などの願いが込められています。

雑煮

雑煮は、もともと年神様に供えたその土地の産物ともちを煮たものでした。東日本はおもに角もち、西日本はおもに丸もちを入れます。すまし汁仕立てやみそ仕立てなど、さまざまです。

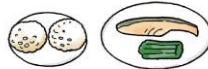
七草がゆ

七草がゆは、1月7日の朝に1年の健康を祈って食べます。春の七草とは、せり、なすな、ごぎょう、はこべら、ほとけのざ、すずな(かぶ)、すずしろ(だいごん)のことです。

1/24~1/30は全国学校給食週間です

全国学校給食週間は、学校給食の意義や役割などについて多くの方に知ってもらい、学校給食の充実と発展を図ることを目的として定められました。日本の学校給食の起源は、明治22年に貧困児を対象に昼食を無償で提供したものであるといわれています。献立は、おにぎり、塩さけ、菜の漬物だったそうです。現在の学校給食は、栄養バランスのとれた豊かな献立で、子どもたちの健康や成長を支えています。また、地域の地場産物や食文化なども学ぶことができます。感謝をしながら食べましょう。

明治22年の献立



おにぎり、塩さけ、
菜の漬物

学校給食の献立の移りかわり

明治22年	昭和22年	昭和25年	昭和40年	昭和52年
おにぎり 塩さけ	ミルク(脱脂粉乳) トマトシチュー	コッパパン ミルク(脱脂粉乳) ポタージュスープ コロッケ せんキャベツ マーガリン	ソフトめん カレーあんかけ 牛乳 塩もみ 甘酢あえ 果物(黄桃) チーズ	カレーライス 牛乳 塩もみ 果物(バナナ) スープ

※献立の内容は、独立行政法人日本スポーツ振興センターの献立レプリカを参考にしています。

おしらせ

- ・サラダの手作りドレッシングと和え物の調味料は、学校給食センターで和えて提供します。
- ・学校給食センターでは、おはしは食べにくいおかずの時のみスプーンを配送します。
- ・食物アレルギー、その他の疾患、宗教上の理由及び放射能を理由に給食の内容について配慮が必要な場合は、学校給食センターまでご連絡ください。
- ・久喜市では、学校給食のより一層の安全・安心を確保するために、給食に使用する食材の一部又は全部を試料として、定期的に放射性物質の検査を実施しています。検査結果については久喜市のホームページに掲載しておりますので、ご覧ください。
- ・学校給食センターでは、新型コロナウイルス感染症対策として、毎日の健康チェックやマスク着用・手洗いの徹底をしています。また、施設は24時間換気が行われています。

【問い合わせ】 久喜市立学校給食センター 電話 0480-22-8989 FAX 0480-22-1100

女子栄養大学×久喜市

~ 共同開発した給食献立を提供します ~

テーマ「久喜市産農産物を活用した献立」

献立のコンセプト

給食の時間が楽しい!と思ってもらえるように「自分で作る献立」をコンセプトに献立を考えました。

第1弾の「ごはん献立」に続き、第2弾の今回は「パン献立」を提供します。

胸いっぱいふんわりチキン

パンにはさんでチキンバーガー作りが楽しめるように組み合わせました。鶏の胸肉をやわらかく仕上げるために、ノンエッグマヨネーズを下味に使用しています。

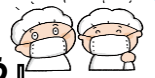
手作りトマトドレッシングのサラダ

例年この時期に久喜市で収穫されている大根や小松菜、にんじんを使用し、手作りのトマトドレッシングで和えます。ドレッシングに使用した久喜市産のトマトは、お店では売ることができない形が不揃いのトマトや、熟しすぎてしまった規格外のトマトを活用します。

かぼちゃ豆乳シチュー

久喜市産農産物を活用して、体の温まる豆乳シチューを作ります。より多くの久喜市産農産物が学校給食で提供できるよう、旬の時期(7月)に収穫したかぼちゃをペースト状に加工したものを使用します。

健幸・スポーツ応援献立



『かぜに負けない体をつくろう』

かぜが流行する季節には、免疫力を高めるビタミンAやビタミンCが多い食べ物をしっかりとって予防しましょう。ビタミンAには、目や皮膚の粘膜を健康に保ち、抵抗力を高める働きがあります。ビタミンCは、体内に侵入したウイルスや細菌と戦う白血球やリンパ球に多く含まれていることから、免疫機能が強化され、病気への抵抗力が高まります。また、ストレスへの抵抗力を高めるためにも効果的です。

給食では、ビタミンAが豊富なにんじんと小松菜、ビタミンCが豊富な冬野菜の白菜、大根を取り入れます。しっかり食べて、かぜに負けないよう、体の調子を整えましょう。

学校給食で使用する食材の産地は、ホームページで公開しております。

※1月分は、
12月20日頃に
掲載する予定です。