

きゅうしょくこんだてひょう



川崎町学校給食センター

			ムヘニハ					交給食センター
日付曜日	献立名 (全後・主菜・副菜・汁物)	牛乳	※の食品 (血や肉や骨になる)		使われている食品と体内での主な働		また。 黄色の食品 (熱や力のもとになる)	
			1群	2群	3群	4群	5群	6群
10 (金)	ハヤシライス(菱ごはん・ルウ) コールスローサラダ	☆	ぎゅうにく ロースハム	ぎゅうにゅう	にんじん	たまねぎ コーン マッシュルーム グリンピース にんにく キャベツ	こめ きょうかまい おおむぎ さとう	あぶら エッグケアマヨ ネーズ
14 (火)	パインパン(滅量) タンタンメン シューマイ さつまポテト	☆	ぶたにく とうにゅう みそ シューマイ	ぎゅうにゅう	にんじん ねぎ	しょうが にんにく たまねぎ もやし きくらげ	パインパン ちゃんぽん さつまポテト	ねりごま すりごま ごまあぶら
15 (水)	ごはん ぶりフライ	☆	ぶりフライ とりにく かまぼこ	ぎゅうにゅう	にんじん ほうれんそう	だいこん はくさい しいたけ	こめ きょうかまい さとう しらたまもち <i>一</i>	あぶら よくかんで!
16 (木)	ごはん 五首頻焼き きんびらごぼう 小松葉のみそ汗	☆	たまごやき ぎゅうにく とうふ あぶらあげ みそ	ぎゅうにゅう	にんじん こまつな	ごぼう こんにゃく たまねぎ えのき	こめ きょうかまい さとう	あぶら
17 (金)	ごはん さんまの甘露煮 望芋のそぼろ煮 *** ** ** ** ** ** ** ** **)r	さんま とりミンチ とりにく あぶらあげ	ぎゅうにゅう	ねぎ みずな にんじん	こんにゃく しょうが はくさい かぶ だいこん しいたけ	こめ きょうかまい さといも さとう でんぷん	あぶら
20 (月)	ごはん 大根と厚揚げのそぼろ煮 おからのサラダ	☆	ぶたにく あつあげ おから ロースハム	ぎゅうにゅう	にんじん こまつな	だいこん しょうが きゅうり たまねぎ	こめ きょうかまい さとう でんぷん	エッグケアマヨ ネーズ
21 (火)	ワンローフパン ☆メープル&マーガリン ☆サーモンチャウダー キャベツのレモンサラダ いよかんゼリー	☆	さけ あさり ロースハム	チーズぎゅうにゅう	にんじん	たまねぎ だいこん グリンピース コーン キャベツ	ワンローフパン メープル&マーガ リン じゃがいも いよかんゼリー	
22 (水)	ごはん 国産いわしフライ ひじきの炒り煮 、、、、、、、、、、、、、、、、、、、、、、、、、、、、、、、、、、、、	☆	いわし あつあげ とりにく	めひじき こんぶ ぎゅうにゅう	にんじん	えだまめ たけのこ しいたけ れんこん ごぼう こんにゃく	こめ きょうかまい さとう さといも	あぶら
23 (木)	わかめごはん(歩なめ) 関うどん ツナと大道のサラダ	☆	ぎゅうにく かまぼこ ツナ だいず	わかめ ぎゅうにゅう	にんじん ねぎ	たまねぎ キャベツ	こめ きょうかまい うどん さとう	エッグケアマヨ ネーズ
《全国学校論後週間》 普の給後を再現した献笠や福岡県の郷土料理が登場します。								
2/1	ごはん 焼きのり さばの塩焼き ごまとしらすの高菜炒め すいとん		さば とりにく みそ	やきのり しらすぼし ぎゅうにゅう	たかなづけ にんじん ねぎ	しょうが だいこん しめじ はくさい ごぼう	こめ きょうかまい すいとん	ごまあぶら ごま
27 (月)	冬野菜のポークカレー(麦ごはん・ルウ) 昭和50年頃 ごはん給食 がはじまる	☆	ぶたにく	ヨーグルト ぎゅうにゅう	にんじん ブロッコリー	たまねぎ にんにく みかん パイン もも ナタデココ	こめ さとう きょうかまい おおむぎ じゃがいも さといも	あぶら
28 (火)	賞を整整を パン バター 製売のアングレース 肉団子と首葉のスープ	☆	くじら にくだんご	ぎゅうにゅう	にんじん こまつな	しょうが たまねぎ はくさい きくらげ	パン さとう はるさめ	バター あぶら
29 (水)	ごはんれんこんと中内の炒め物はからまではある。	☆	ぎゅうにく とりにく とうふ	ぎゅうにゅう	にんじん みずな	れんこん えのき いとこんにゃく にんにく はくさい ねぎ かぼすかじゅう	こめ きょうかまい さとう	ごまあぶら
30 (木)	ミルクロールパン(減量) ナポリタンスパゲッティ ブロッコリーとカリフラワーのサラダ	☆	ウインナー	ぎゅうにゅう	にんじん ピーマン ブロッコリー	マッシュルーム たまねぎ にんにく カリフラワー	ミルクパン スパゲッティ	オリーブオイル イタリアンドレッ シング
31 (金)	ごはん マーボー豆腐 しらすとチーズのサラダ	☆	ぶたにく とうふ みそ	しらすぼし チーズ ぎゅうにゅう	にんじん	たまねぎ ねぎ しいたけ にんにく しょうが キャベツ きゅうり	こめ きょうかまい さとう でんぷん	あぶら ごま ごまあぶら
				核給食調	FR 149	材料等の	の都合により献立がか:	わることがあります。



知っていますか?春の七草



1月7白の「人日の節句」には、一年間の無病意义(病気にならず健康に過ごせること)を願い、体によいもつの春の野菜をいれたおかゆ「七章がゆ」を食べます。

せり・なずな・ごぎょう・はこべら ほとけのざ・すずな・すずしろ



学校給食は、子どもたちが食に関する正しい知識と望ましい 食習慣を身につけるために重要な役割を果たしています。

全国学校給食週間は、このような学校給食の意義や役割についての理解を深めて、関心を高めるための一週間です。 ぜひこの機会に、家族で給食について話題にしてみてください。





今月の川崎町の食材 小松菜・水菜・白菜・大粮 人参・キャベツ・かぶ・栄 根深ねぎ・みそ