

令和7年1月分予定献立表（小学校）

知立市学校給食センター

日曜	食器	献立	＜赤＞ おもに体をつくる もとになる食品		＜緑＞ おもに体の調子を整える もとになる食品		＜黄＞ おもにエネルギーの もとになる食品		エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	
			1群	2群	3群	4群	5群	6群			
			魚・肉・卵・ 大豆・大豆製品	牛乳・乳製品 小魚・海そう	緑黄色野菜	その他の野菜 果物・きのこ	米・パン めん・いも・砂糖	油脂・種実			
			たんぱく質	無機質	ビタミン・無機質		炭水化物	脂質			
7 火	大皿	ごはん 牛乳 メンチカツ	鶏肉や根菜などが入った おせち料理の煮物です。 7日「人日の節句」に ちなみ、春の七草が入っ ています。	ぶたにく	ぎゅうにゅう		たまねぎ	こめ	635	21.8	
	皿	おにしめ		とりにく		にんじん さやいんげん せり なすな ごぎょう はこべら ほたけのざ すずな すずしろ にんじん	ごぼう れんこん しいたけ だいこん かぶ はくさい	こむぎこ パンこ さとう さといも			あぶら
	小	ななくさじる		とうふ かまぼこ							
8 水	大皿	ごはん 牛乳 とうふハンバーグ のあんかけ	おせち料理の 紅白の酢の物です。	とりにく とうふ だいず	ぎゅうにゅう		たまねぎ	こめ	610	25.9	
	皿	こうはくなます				にんじん	だいこん	さとう			ごま
	小	ぶたじる		ぶたにく とうふ みそ	わかめ	にんじん はねぎ	はくさい しろねぎ ごぼう	さといも			
9 木	大皿	ごはん 牛乳	ぶたにく だいず とうふ	ぎゅうにゅう	ぎゅうにゅう		たまねぎ しろねぎ たけのこ きくらげ キャベツ たまねぎ みかん	こめ	657	26.8	
	小	とうふのオイスターソースいため			にんじん はねぎ	さとう かたくりこ	ごまあぶら				
	皿	やきぎょうざ(2こ)		ぶたにく		こむぎこ	あぶら				
	皿	みかん(生)									
10 金	大皿	わかめごはん 牛乳	さば チキンハム	ぎゅうにゅう わかめ			こめ	624	25.2		
	皿	さばのてりやき				さとう					
	皿	ごぼうサラダ ごまドレッシング			ごぼう きゅうり	「鏡開き」にちなみ、 もちが入っています。					
	小	かがみびらきじる		とりにく かまぼこ	にんじん こまつな	はくさい しいたけ	もち				
14 火	大皿	ごはん 牛乳	ぶたにく	ぎゅうにゅう			こめ	602	19.3		
	皿	ロモ・サルタード			あかビーマン トマト	たまねぎ にんにく マッシュルーム	あぶら				
	皿	フライドポテト				じゃがいも	あぶら				
	小	キャベツスープ		ウインナー	にんじん パセリ	たまねぎ キャベツ とうもろこし					
15 水	大皿	ごはん 牛乳	いわし	ぎゅうにゅう			こめ	648	24.4		
	皿	いわしのにつけ				しょうが	さとう				
	小	じゃがいものそぼろに		とりにく はんぺん	にんじん さやいんげん	こんにやく たまねぎ	さとう じゃがいも				
	皿	きりぼしだいこんのあえもの		チキンハム	にんじん チンゲンサイ	きりぼしだいこん	さとう ごま				
16 木	皿	りんごパン 牛乳	とりにく ベーコン とうにゅう	ぎゅうにゅう		りんご	パン	636	26.5		
	皿	ひとくちスパイスからあげ			しょうが	かたくりこ	あぶら				
	大	とうにゅうやさいスープ			にんじん パセリ	たまねぎ キャベツ とうもろこし	じゃがいも				
	小	★アンニンドーフ [ぎゅうにゅう]		ぎゅうにゅう		もも パインアップル	さとう				

愛知県産の食材(1月分の予定)



こめ



こむぎ



ぎゅうにゅう



にんじん



さといも



きゅうり



ブロッコリー



チンゲンサイ



はくさい



れんこん



キャベツ



こまつな



しそ



たまねぎ



ぶたにく



とりにく



だいず



みそ



とうふ



きくらげ



ほうれんそう



まこもたけ



せり



なすな



ごぎょう



はこべら



ほたけのざ



すずな (かぶ)



すずしろ (だいこん)

毎月19日は「食育の日～おうちでごはんの日～」です

※食材の都合により献立を変更する場合があります。
※献立名は主食・主菜・副菜の順になっています。◎は、業者配送です
※★は、アレルギー対応食です。【 】内のアレルギーの除去食を提供します。
※アレルギー物質については、アレルギー関連書類で確認してください。



【1月学校給食献立月目標】

じばさんぶつ きょうどりようりし
地場産物や郷土料理を知ろう



日曜	食器	献立	＜赤＞ おもに体をつくる もとになる食品		＜緑＞ おもに体の調子を整える もとになる食品		＜黄＞ おもにエネルギーの もとになる食品		エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)		
			1群	2群	3群	4群	5群	6群				
			魚・肉・卵・ 大豆・大豆製品	牛乳・乳製品 小魚・海そう	緑黄色野菜	その他の野菜 果物・きのこ	米・パン めん・いも・砂糖	油脂・種実				
			たんぱく質	無機質	ビタミン・無機質		炭水化物	脂質				
17 金	大	ごはん 牛乳		ぎゅうにゅう			こめ		646	26.4		
	皿	ちりゅうしよくざいのひ まこもたけしゅうまい(2こ)	ぶたにく			まこもたけ たまねぎ	こむぎこ					
	皿	ホイコーロー	ぶたにく みそ	にんじん ビーマン	キャベツ たけのこ しょうが にんにく しいたけ	さとう かたくりこ						
	小	ちゅうかスープ	とりにく なんと 豆腐	にんじん チンゲンサイ		はるさめ						
		◎ヨーグルト		ヨーグルト			さとう					
20 月	大	ごはん 牛乳		ぎゅうにゅう			こめ		626	23.6		
	皿	とりにくのみぞれに	とりにく		あおじそ	しょうが だいこん しめじ	かたくりこ さとう	あぶら				
	皿	ゆかりあえ			あかじそ	キャベツ きゅうり						
	小	つみれじる	いわし たら とうふ	にんじん はねぎ	たまねぎ はくさい しろねぎ えのきたけ	さとう						
21 火	大	ごはん 牛乳		ぎゅうにゅう			こめ		621	29.0		
	皿	にくだんこのあまずあん(2こ)	とりにく			たまねぎ	さとう パンこ					
	小	★こうや豆腐のたまごとじ 【たまご】	こうや豆腐 とりにく かまぼこ たまご	にんじん	たまねぎ しいたけ グリーンピース	さとう						
	皿	ブロックリーのとさあえ	ちくわ かつおぶし	ブロックリー	もやし	さとう						
22 水	大	むぎごはん 牛乳		ぎゅうにゅう			こめ むぎ		669	21.0		
	小	キーマカレー	ぶたにく	にんじん ビーマン	たまねぎ	カレールウ じゃがいも						
	皿	チキンナゲット(2こ)	とりにく			こむぎこ パンこ	あぶら					
	皿	りんご(生)			りんご							
23 木	皿	スライスパン 牛乳		ぎゅうにゅう			パン		688	27.8		
	皿	ポロニアステーキ	とりにく ぶたにく					あぶら				
	大	かぶのとうにゅうシチュー	とりにく とうにゅう	にんじん ブロッコリー	かぶ たまねぎ	ホワイトルウ じゃがいも						
	小	ちりゅうしよくざいのひ はくさいとだいのえいよう たっぷりコールスローサラダ マヨドレッシング	だいにず チキンハム	ひじき	はくさい きゅうり とうもろこし		ドレッシング					
		だいにずチョコクリーム	だいにず	だっしふんにゅう		さとう	あぶら チョコレート					
24日～31日 「学校給食週間」～全国の郷土料理を取り入れました～												
24 金	皿	しらたまうどん 牛乳		ぎゅうにゅう			うどん		635	23.3		
	大	みそにこみうどん のしる	とりにく かまぼこ あぶらあげ みそ		にんじん はねぎ	しろねぎ はくさい						
	皿	れんこんいりコロッケ		にんじん	れんこん	じゃがいも こむぎこ パンこ	あぶら					
	小	しおこんぶあえ		こんぶ		キャベツ きゅうり						
27 月	大	ごはん 牛乳		ぎゅうにゅう			こめ		629	25.0		
	皿	ぶりのたつたあげ	ぶり			キャッサバでんぶん	あぶら					
	小	めつたじる	さつまいもや大根、人参 などが入った豚汁です。	ぶたにく みそ	にんじん はねぎ	だいこん ごぼう こんにゃく しろねぎ	さつまいも					
	皿	ごまあえ		ほうれんそう	キャベツ もやし	さとう	ごま					
28 火	大	ごはん 牛乳		ぎゅうにゅう			こめ		659	25.4		
	皿	ぶたどんのぐ	ぶたにく			たまねぎ	さとう					
	皿	ししゃもフライ(2ほん) ソース	ししゃも			こむぎこ パンこ	あぶら					
	小	いもだんごじる	にんじん はねぎ	だいこん ごぼう しろねぎ しいたけ	じゃがいも かたくりこ							
29 水	大	ごはん 牛乳		ぎゅうにゅう			こめ		597	23.2		
	皿	やきやさいはんぺん	たら	にんじん	とうもろこし キャベツ	パンこ さとう	あぶら					
	小	ちゃんこに	とりにく なまあげ	にんじん はねぎ	はくさい しろねぎ しめじ もやし こんにゃく たまねぎ		あぶら					
	皿	こまつなとツナのあえもの	まぐろあぶらづけ	こまつな	キャベツ	さとう						
30 木	大	ごはん 牛乳		ぎゅうにゅう			こめ		659	24.4		
	皿	ひとくちチキンなんばん ノンエッグタルタルソース	とりにく		しょうが	さとう かたくりこ	あぶら ノンエッグタルタルソース					
	皿	きゅうりのごまじょうゆあえ	なまあげ	にんじん かぼちゃ はねぎ	きゅうり ごぼう だいこん しろねぎ		ごま ごまあぶら					
	小	ざぶじる	かまぼこ									
31 金	大	ごはん 牛乳		ぎゅうにゅう			こめ		648	25.1		
	皿	あつやきたまご	たまご			さとう	あぶら					
	小	にみそ	ぶたにく みそ はんぺん	にんじん はねぎ	こんにゃく だいこん しろねぎ はくさい れんこん キャベツ えだまめ	さといも さとう						
	皿	れんこんサラダ わふうクリームドレッシング	チキンハム			ドレッシング						
今月の平均		エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (摂取エネルギーの%)	カルシウム (mg)	マグネシウム (mg)	鉄 (mg)	ビタミン		食物繊維 (g)	食塩 (g)	
		638	24.7	27.9	364	98	3.1	A (μg)	B1 (mg)	B2 (mg)	C (mg)	
								232	0.56	0.51	27	3.7
												2.1

☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆ 今月の我が家の自慢料理 ☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆

今月は20日(月)に、**電北中学校3年3組 藤本 楓さん、3年6組 藤本 柊さん、来迎寺小学校2年1組 藤本 維吹さん**の「**鶏肉のみぞれ煮**」、23日(木)に**八ツ田小学校6年2組 木嶋 知歩さん、2年1組 木嶋 理歩さん**の「**白菜と大豆の栄養たっぷりコールスローサラダ**」を取り入れました。



令和7年1月分予定献立表（中学校）

知立市学校給食センター

日曜	食器	献立	<赤> おもに体をつくる もとになる食品		<緑> おもに体の調子を整える もとになる食品		<黄> おもにエネルギーの もとになる食品		エネルギー (kcal)
			1群	2群	3群	4群	5群	6群	たんぱく質 (g)
			魚・肉・卵・ 大豆・大豆製品	牛乳・乳製品 小魚・海そう	緑黄色野菜	その他の野菜 果物・きのこ	米・パン めん・いも・砂糖	油脂・種実	
			たんぱく質	無機質	ビタミン・無機質		炭水化物	脂質	
7 火	大	ごはん 牛乳		ぎゅうにゅう			こめ		800
	皿	メンチカツ	鶏肉や根菜などが入った	ぶたにく		たまねぎ	こむぎこ パンこ	あぶら	
	皿	おにしめ	おせち料理の煮物です。	とりにく	にんじん さやいんげん	ごぼう れんこん しいたけ	さとう さといも		
	小	ななくさじ	7日「人日の節句」に ちなみ、春の七草が入っ ています。	とうふ かまぼこ	せり なすな ごぎょう はこべら ほとけのぎ すずな すずしろ にんじん	だいこん かぶ はくさい		28.5	
8 水	大	ごはん 牛乳		ぎゅうにゅう			こめ		788
	皿	とうふハンバーグ のあんかけ	おせち料理の	とりにく とうふ だいず		たまねぎ	さとう かたくりこ		
	皿	こうはくなます	紅白の酢の物です。		にんじん	だいこん	さとう	ごま	
	小	ぶたじ		ぶたにく とうふ みそ	わかめ	にんじん はねぎ	はくさい しろねぎ ごぼう	さといも	
9 木	大	ごはん 牛乳		ぎゅうにゅう			こめ		849
	小	とうふのオイスターソースいため	ぶたにく だいず とうふ		にんじん はねぎ	たまねぎ しろねぎ たけのこ きくらげ	さとう かたくりこ	ごまあぶら	
	皿	やきぎょうざ(3こ)	ぶたにく			キャベツ たまねぎ	こむぎこ	あぶら	
	皿	みかん(生)				みかん			
10 金	大	わかめごはん 牛乳		ぎゅうにゅう わかめ			こめ		801
	皿	さばのてりやき	さば				さとう		
	皿	ごぼうサラダ ごまドレッシング	チキンハム			ごぼう きゅうり	「鏡開き」にちなみ、 もちが入っています。		
	小	かがみびらきじる	とりにく かまぼこ		にんじん こまつな	はくさい しいたけ	もち	ドレッシング	
14 火	大	ごはん 牛乳		ぎゅうにゅう			こめ		821
	皿	ロモ・サルタード	ぶたにく		あかピーマン トマト	たまねぎ にんにく マッシュルーム		あぶら	
	皿	フライドポテト					じゃがいも	あぶら	
	小	キャベツスープ	ウインナー		にんじん パセリ	たまねぎ キャベツ とうもろこし			
15 水	大	ごはん 牛乳		ぎゅうにゅう			こめ		830
	皿	いわしのにつけ	いわし			しょうが	さとう		
	小	じゃがいものそぼろに	とりにく はんぺん		にんじん さやいんげん	こんにやく たまねぎ	さとう じゃがいも		
	皿	きりぼしだいこんのあえもの	チキンハム	にんじん チンゲンサイ	きりぼしだいこん	さとう	ごま		
16 木	皿	りんごパン 牛乳		ぎゅうにゅう		りんご	パン		822
	皿	ひとくちスパイスからあげ	とりにく			しょうが	かたくりこ	あぶら	
	大	とうにゅうやさいスープ	ベーコン とうにゅう		にんじん パセリ	たまねぎ キャベツ とうもろこし	じゃがいも		
	小	★アンニンドーフ 【ぎゅうにゅう】	ぎゅうにゅう			もも パイナップル	さとう		
									33.3

愛知県産の食材(1月分の予定)



こめ



こむぎ



ぎゅうにゅう



にんじん



さといも



きゅうり



ブロッコリー



チンゲンサイ



はくさい



れんこん



キャベツ



こまつな



しそ



たまねぎ



ぶたにく



とりにく



だいず



みそ



とうふ



きくらげ



ほうれんそう



まこもたけ



せり



なすな



ごぎょう



はこべら



ほとけのぎ



すずな (かぶ)



すずしろ (だいこん)

毎月19日は「食育の日～おうちでごはんの日～」です

※食材の都合により献立を変更する場合があります。
※献立名は主食・主菜・副菜の順になっています。◎は、業者配送です
※★は、アレルギー対応食です。【 】内のアレルギーの除去食を提供します。
※アレルギー物質については、アレルギー関連書類で確認してください。



【1月学校給食献立月目標】

じ ば さんぶつ きょう どりょう り し
地場産物や郷土料理を知ろう



日曜	食器	献立	<赤> おもに体をつくる ものになる食品		<緑> おもに体の調子を整える ものになる食品		<黄> おもにエネルギーの ものになる食品		エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)			
			1群 魚・肉・卵・ 大豆・大豆製品	2群 牛乳・乳製品 小魚・海そう	3群 緑黄色野菜	4群 その他の野菜 果物・きのこ	5群 米・パン めん・いも・砂糖	6群 油脂・種実					
			たんぱく質	無機質	ビタミン・無機質		炭水化物	脂質					
17 金	大	ごはん 牛乳		ぎゅうにゅう			こめ		821	32.7			
	皿	ちりゅうしよくざいのひ まこもたけしゅうまい(3こ)	ぶたにく			まこもたけ たまねぎ	こむぎこ						
	皿	ホイコーロー	ぶたにく みそ	にんじん ビーマン	キャベツ たけのこ しょうが にんにく しいたけ	さとう かたくりこ							
	小	ちゅうかスープ	とりにく なんと 豆腐	にんじん チンゲンサイ		はるさめ							
		◎ヨーグルト		ヨーグルト			さとう						
20 月	大	ごはん 牛乳		ぎゅうにゅう			こめ		801	29.4			
	皿	とりにくのみぞれに	とりにく		あおじそ	しょうが だいこん しめじ	かたくりこ さとう	あぶら					
	皿	ゆかりあえ			あかじそ	キャベツ きゅうり							
	小	つみれじる	いわし たら とうふ	にんじん はねぎ	たまねぎ はくさい しろねぎ えのきたけ	さとう							
21 火	大	ごはん 牛乳		ぎゅうにゅう			こめ		813	36.8			
	皿	にくだんこのあまずあん(3こ)	とりにく			たまねぎ	さとう パンこ						
	小	★こうやどうふのたまごとじ 【 たまご 】	こうやどうふ とりにく かまぼこ たまご	にんじん	たまねぎ しいたけ グリーンピース	さとう							
	皿	ブロッコリーのときあえ	ちくわ かつおぶし	ブロッコリー	もやし	さとう							
22 水	大	むぎごはん 牛乳		ぎゅうにゅう			こめ むぎ		873	26.7			
	小	キーマカレー	ぶたにく	にんじん ビーマン	たまねぎ	カレールウ じゃがいも							
	皿	チキンナゲット(3こ)	とりにく			こむぎこ パンこ	あぶら						
	皿	りんご(生)			りんご								
23 木	皿	スライスパン 牛乳		ぎゅうにゅう			パン		866	33.4			
	皿	ポロニアステーキ	とりにく ぶたにく					あぶら					
	大	かぶのとうにゅうシチュー	とりにく とうにゅう	にんじん ブロッコリー	かぶ たまねぎ	ホワイトルウ じゃがいも							
	小	ちりゅうしよくざいのひ はくさいとだいのえいよう たっぷりコールスローサラダ マヨドレッシング	だいにす チキンハム	ひじき	はくさい きゅうり とうもろこし		ドレッシング						
		だいにす チョコクリーム	だいにす	だっしふんにゅう			さとう	あぶら チョコレート					
24日～31日 「学校給食週間」～全国の郷土料理を取り入れました～													
24 金	皿	しらたまうどん 牛乳		ぎゅうにゅう			うどん		757	27.6			
	大	みそにこみうどん のしる	とりにく かまぼこ あぶらあげ みそ	にんじん はねぎ	しろねぎ はくさい								
	皿	れんこんいりコロッケ		にんじん	れんこん	じゃがいも こむぎこ パンこ	あぶら						
	小	しおこんぶあえ	こんぶ		キャベツ きゅうり								
27 月	大	ごはん 牛乳		ぎゅうにゅう			こめ		781	28.7			
	皿	ぶりのたつたあげ	ぶり			キャッサバでんぶ	あぶら						
	小	めつたじる	さつまいもや大根、人参 などが入った豚汁です。	にんじん はねぎ	だいこん ごぼう こんにゃく しろねぎ	さつまいも							
	皿	ごまあえ	ぶたにく みそ	ほうれんそう	キャベツ もやし	さとう	ごま						
28 火	大	ごはん 牛乳		ぎゅうにゅう			こめ		830	30.1			
	皿	ぶたどんのぐ	ぶたにく		たまねぎ	さとう							
	皿	ししゃもフライ(2ほん) ソース	ししゃも			こむぎこ パンこ	あぶら						
	小	いもだんごじる	じゃがいも団子が入った汁物です。	にんじん はねぎ	だいこん ごぼう しろねぎ しいたけ	じゃがいも かたくりこ							
29 水	大	ごはん 牛乳		ぎゅうにゅう			こめ		765	28.6			
	皿	やきやさいはんぺん	たら	にんじん	とうもろこし キャベツ		あぶら						
	小	ちゃんこに	とりにく なまあげ	にんじん はねぎ	はくさい しろねぎ しめじ もやし こんにゃく たまねぎ	パンこ さとう	あぶら						
	皿	こまつなとツナのあえもの	まぐろあぶらづけ	こまつな	キャベツ	さとう							
30 木	大	ごはん 牛乳		ぎゅうにゅう			こめ		835	30.3			
	皿	ひとくちチキンなんばん ノンエッグタルタルソース	とりにく		しょうが	さとう かたくりこ	あぶら ノンエッグタルタルソース						
	皿	きゅうりのごまじょうゆあえ	チキン南蛮にタル タルソースをかけて 食べましょう。		きゅうり		ごま ごまあぶら						
	小	さぶじる	なまあげ かまぼこ	にんじん かぼちゃ はねぎ	ごぼう だいこん しろねぎ								
31 金	大	ごはん 牛乳		ぎゅうにゅう			こめ		824	30.7			
	皿	あつやきたまご	たまご			さとう	あぶら						
	小	にみそ	ぶたにく みそ はんぺん	にんじん はねぎ	こんにゃく だいこん しろねぎ はくさい	さといも さとう							
	皿	れんこんサラダ わふうクリームドレッシング	チキンハム		れんこん キャベツ えだまめ		ドレッシング						
今月の平均		エネルギー (kcal)	たんぱく質 (g)	脂質 (摂取エネルギーの%)	カルシウム (mg)	マグネシウム (mg)	鉄 (mg)	ビタミン			食物繊維 (g)	食塩 (g)	
		815	30.6	26.2	419	120	4.2	A (μg)	B1 (mg)	B2 (mg)	C (mg)		
								274	0.75	0.62	33	4.9	2.7

☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆ 今月の我が家の自慢料理 ☆☆☆☆☆☆☆☆☆☆

今月は20日(月)に、**竜北中学校3年3組 藤本 楓さん**、**3年6組 藤本 柊さん**、**来迎寺小学校2年1組 藤本 維吹さん**の「**鶏肉のみぞれ煮**」、23日(木)に**八ツ田小学校6年2組 木嶋 知歩さん**、**2年1組 木嶋 理歩さん**の「**白菜と大豆の栄養たっぷりコールスローサラダ**」を取り入れました。

