

学校給食献立表(北部学校給食センターB) 令和5年度1月分(1/10~1/31) 姫路市教育委員会

	1月10日(水)		1月11日(木)		1月12日(金)		1月15日(月)		1月16日(火)	
献立	<b>-正月献立-</b> ご飯 牛乳 具雑煮 さわらの天ぷら れんこんのきんぴら		ご飯 牛乳 中華スープ 鶏肉のマリネ焼き 切り干しだいこんの炒めナムル		パン 牛乳 コンソメスープ ハンバーグのきのこソース ポテサラダ 黒豆きなこクリーム		ご飯 牛乳 肉だんごのスープ 淡路たまねぎコロッケ ブロッコリーのソテー		根菜カレーライス 牛乳 じゃこ豆 はくさいとハムのサラダ	
献立	<input type="checkbox"/> ご飯		<input type="checkbox"/> ご飯		<input type="checkbox"/> パン		<input type="checkbox"/> ご飯		<input type="checkbox"/> ご飯	
献立	<input type="radio"/> 牛乳		<input type="radio"/> 牛乳		<input type="radio"/> 牛乳		<input type="radio"/> 牛乳		<input type="radio"/> 牛乳	
材料	<input type="checkbox"/> もち <input type="checkbox"/> だいこん <input type="checkbox"/> にんじん <input type="checkbox"/> 油揚げ <input type="checkbox"/> かまぼこ <input type="checkbox"/> ほうれんそう うすくちしょうゆ 塩 削り節(だし) 昆布(だし)		<input type="checkbox"/> 豚肉 <input type="checkbox"/> 豆腐 <input type="checkbox"/> にんじん <input type="checkbox"/> たまねぎ <input type="checkbox"/> チングンサイ <input type="checkbox"/> しょうが チキンスープ うすくちしょうゆ 塩 こしょう		<input type="checkbox"/> ポークフランク かぶ <input type="checkbox"/> にんじん <input type="checkbox"/> キャベツ <input type="checkbox"/> たまねぎ <input type="checkbox"/> エリンギ <input type="checkbox"/> セロリ チキンスープ 塩 こしょう <input type="checkbox"/> サラダ油		<input type="checkbox"/> つくね <input type="checkbox"/> はるさめ <input type="checkbox"/> 豆腐 <input type="checkbox"/> チングンサイ <input type="checkbox"/> にんじん <input type="checkbox"/> もやし チキンスープ うすくちしょうゆ 塩 こしょう		<input type="checkbox"/> ご飯 牛肉 カレー粉 <input type="checkbox"/> じゃがいも たまねぎ <input type="checkbox"/> にんじん <input type="checkbox"/> だいこん <input type="checkbox"/> れんこん <input type="checkbox"/> セロリ <input type="checkbox"/> グリーンピース しょうが <input type="checkbox"/> にんにく サラダ油 米粉 ガラムマサラ パブリカバウダー チキンスープ とんかつソース トマトケチャップ こいくちしょうゆ みりん 塩 こしょう	
材料	<input type="radio"/> さわら 清酒 塩 こしょう <input type="checkbox"/> 天ぷら粉 <input type="checkbox"/> 油		<input type="radio"/> 鶏肉 塩 こしょう 粒入りマスター ワイン風調味料 米酢 <input type="checkbox"/> オリーブ油 クッキングスパイス		<input type="checkbox"/> 鶏豚ハンバーグ しめじ <input type="checkbox"/> えのきだけ <input type="checkbox"/> サラダ油 トマトケチャップ とんかつソース ウスターーソース <input type="checkbox"/> 砂糖 みりん <input type="checkbox"/> でんぶん		<input type="checkbox"/> 淡路たまねぎコロッケ <input type="checkbox"/> 油		<input type="checkbox"/> 牛乳	
材料	<input type="radio"/> 鶏肉 <input type="checkbox"/> れんこん <input type="checkbox"/> にんじん <input type="checkbox"/> しょうが <input type="checkbox"/> サラダ油 清酒 うすくちしょうゆ こいくちしょうゆ <input type="checkbox"/> 砂糖 みりん <input type="checkbox"/> ごま油		<input type="checkbox"/> 切り干しだいこん <input type="checkbox"/> にんじん <input type="checkbox"/> にら <input type="checkbox"/> 根深ねぎ <input type="checkbox"/> 砂糖 こいくちしょうゆ うすくちしょうゆ <input type="checkbox"/> みりん <input type="checkbox"/> ごま油		<input type="checkbox"/> ジャガイモ 塩 <input type="checkbox"/> えだまめ <input type="checkbox"/> とうもろこし <input type="checkbox"/> サラダドレッシング こしょう		<input type="checkbox"/> プロッコリー キャベツ 塩 <input type="checkbox"/> まぐろ油漬け とうもろこし うすくちしょうゆ こしょう <input type="checkbox"/> サラダ油		<input type="radio"/> 大豆 <input type="radio"/> ちりめんじゃこ <input type="checkbox"/> 砂糖 こいくちしょうゆ みりん	
	1月17日(水)		1月18日(木)		1月19日(金)		1月22日(月)		1月23日(火)	
献立	<b>-ひょうご安全の日献立-</b> わかめご飯 牛乳 はくさいのみそ汁 高野豆腐の揚げ煮 はりはり漬け		ご飯 牛乳 すまし汁 鶏肉の和風から揚げ 豚肉のみそ炒め		<b>一食青の日-</b> ご飯 牛乳 姫路おでん ぶりの照り焼き ひね鶏のゆずサラダ		ご飯 牛乳 けんちんうどん にしんの竜田揚げ 切り干しだいこんのサラダ		ご飯 牛乳 <b>かきたま汁</b> じゃがいものかき揚げ はくさいとじゃこの炒め物 ほんかん	
献立	<input type="checkbox"/> ご飯 <input type="radio"/> わかめ		<input type="checkbox"/> ご飯		<input type="checkbox"/> ご飯		<input type="checkbox"/> ご飯		<input type="checkbox"/> ご飯	
献立	<input type="radio"/> 牛乳		<input type="radio"/> 牛乳		<input type="radio"/> 牛乳		<input type="radio"/> 牛乳		<input type="radio"/> 牛乳	
材料	<input type="checkbox"/> 厚揚げ <input type="checkbox"/> はくさい <input type="checkbox"/> たまねぎ <input type="checkbox"/> にんじん <input type="checkbox"/> 葉ねぎ <input type="checkbox"/> みそ 煮干し(だし)		<input type="checkbox"/> 豆腐 <input type="checkbox"/> かまぼこ <input type="radio"/> わかめ <input type="checkbox"/> にんじん <input type="checkbox"/> えのきだけ <input type="checkbox"/> 葉ねぎ <input type="checkbox"/> 塩 うすくちしょうゆ 削り節(だし) 昆布(だし)		<input type="checkbox"/> だいこん こんにゃく <input type="checkbox"/> にんじん <input type="checkbox"/> ちくわ <input type="checkbox"/> ジャガイモ れんこん <input type="checkbox"/> 厚揚げ <input type="checkbox"/> 砂糖 うすくちしょうゆ こいくちしょうゆ みりん		<input type="checkbox"/> うどん <input type="checkbox"/> 鶏肉 <input type="checkbox"/> オ 油揚げ <input type="checkbox"/> えのきだけ <input type="checkbox"/> 葉ねぎ <input type="checkbox"/> わかめ <input type="checkbox"/> 鶏卵 うすくちしょうゆ こいくちしょうゆ みりん		<input type="checkbox"/> 豆腐 たまねぎ にんじん えのきだけ 葉ねぎ <input type="checkbox"/> わかめ 鶏卵 うすくちしょうゆ 塩 でんぶん 昆布(だし) 削り節(だし)	
材料	<input type="radio"/> 高野豆腐 でんぶん 塩 こしょう <input type="checkbox"/> 油 <input type="radio"/> 豚肉 たまねぎ しいたけ えだまめ 砂糖 こいくちしょうゆ うすくちしょうゆ みりん		<input type="radio"/> 鶏肉 にんにく <input type="checkbox"/> 砂糖 こいくちしょうゆ 清酒 こしょう 一味唐辛子 でんぶん <input type="checkbox"/> 油		<input type="checkbox"/> ぶり(下味付き) こいくちしょうゆ うすくちしょうゆ 砂糖 みりん でんぶん		<input type="checkbox"/> ぶり(下味付き) こいくちしょうゆ うすくちしょうゆ 砂糖 みりん でんぶん		<input type="checkbox"/> じゃがいも 塩 <input type="checkbox"/> チキンハム 天ぷら粉 <input type="checkbox"/> 油	
材料	<input type="checkbox"/> 切り干しだいこん きゅうり 塩 にんじん うすくちしょうゆ <input type="checkbox"/> 砂糖 米酢		<input type="checkbox"/> 鶏肉 にんじん <input type="checkbox"/> みそ <input type="checkbox"/> 砂糖 みりん 清酒 こいくちしょうゆ でんぶん		<input type="checkbox"/> ヒネ鶏 清酒 塩 もやし にんじん サラダ油 米酢 うすくちしょうゆ ゆず果汁 こしょう		<input type="checkbox"/> 切り干しだいこん にんじん きゅうり 塩 <input type="checkbox"/> ポークハム ごま うすくちしょうゆ 米酢 砂糖 ごま油		<input type="checkbox"/> はくさい こまつな 塩 にんじん <input type="checkbox"/> ちりめんじゃこ うすくちしょうゆ <input type="checkbox"/> 砂糖 米酢 サラダ油 ごま油 <input type="checkbox"/> ほんかん	

○赤の食品…体をつくるもの（たんぱくしつ・むきしつ） □黄の食品…ねつや力のもとになるもの（たんすいかぶつ・しばう） △緑の食品…体の調子をととのえるもの（ビタミン）

特定原材料表示

卵:

乳製品:

小麦:

そば:

落花生:

えび:

かに:

(ピーナッツ)

学校給食献立表(北部学校給食センターB) 令和5年度1月分(1/10~1/31) 姫路市教育委員会

	1月24日(水)		1月25日(木)		1月26日(金)		1月29日(月)		1月30日(火)		1月31(水)	
献 立	パン 牛乳 フェジョアーダ たらのフライ 青菜炒め		ご飯 牛乳 かす汁 鶏肉のゆず風味 ひじきスパゲティ		パン 牛乳 ボトフ さけのムニエル ごぼうのさまで		ご飯 牛乳 石狩汁 鶏肉のザンギ クーブリチー		ご飯 牛乳 チョンゴル いわしのヤンニヨムかけ 炒めナムル		パン 牛乳 トマトやが ホキのエスカベージュ グリーンサラダ	
	全国学校 給食週間	全国学校 給食週間	全国学校 給食週間	全国学校 給食週間	全国学校 給食週間	全国学校 給食週間	全国学校 給食週間	全国学校 給食週間	全国学校 給食週間	全国学校 給食週間	全国学校 給食週間	
□ パン	▼	□ ご飯	▼	□ パン	▼	□ ご飯	▼	□ ご飯	▼	□ パン	▼	
○ 牛乳	▲	○ 牛乳	▲	○ 牛乳	▲	○ 牛乳	▲	○ 牛乳	▲	○ 牛乳	▲	
○ 白いんげん豆 △ たまねぎ △ にんじん ○ ポークフランク □ じゃがいも △ バセリ □ サラダ油 ポークスープ ウスター・ソース トマトケチャップ □ 砂糖 ワイン風調味料 塩 こしょう	(解)	○ 豚肉 △ 豆腐 △ こんにゃく △ にんじん △ だいこん △ ごぼう △ じゃがいも △ にんじん △ 葉ねぎ □ 酒かす ○ みそ うすくちしょうゆ みりん 煮干し(だし)	○ ポークフランク △ キャベツ △ にんじん □ じゃがいも △ たまねぎ □ たまねぎ △ かぶ △ チキンスープ △ ワイン風調味料 △ 塩 △ こしょう	○ さけ △ 滋酒 ○ 豆腐 △ たまねぎ □ じゃがいも △ にんじん △ 根深ねぎ ○ みそ ○ 白みそ □ バター △ うすくちしょうゆ △ 剥り節(だし)	○ 牛肉 △ ジョウガ △ にんにく △ ごま油 △ たまねぎ △ じゃがいも △ にんじん △ 豆腐 △ はるさめ △ こいくちしょうゆ △ コチジャン △ オイスター・ソース △ デンメン・ジャン △ 砂糖 △ 滋酒 △ みりん △ 塩 △ こしょう	○ さけ △ 米粉 △ 塩 △ こしょう □ でんぶん ○ みりん △ ういくちしょうゆ △ 砂糖 △ ゆず果汁	○ さけ △ 米粉 △ 塩 △ こしょう □ でんぶん ○ みりん △ うすくちしょうゆ △ 砂糖	○ 鶏肉 △ ショウガ △ にんにく △ うすくちしょうゆ △ バター △ サラダ油	○ いわし △ ごま △ 根深ねぎ △ ゆず果汁 △ 塩 △ でんぶん ○ ベーコン ○ 油揚げ ○ 昆布 △ しいたけ □ サラダドレッシング ○ サラダ油	○ いわし △ ごま △ ゆず果汁 △ 塩 △ でんぶん ○ ベークル ○ オリーブ油 △ パブリカ △ たまねぎ ○ オリーブ油 △ 米酢 △ 砂糖	○ ホキ △ 塩 △ こしょう □ でんぶん ○ 油 △ バブリカ △ たまねぎ ○ オリーブ油 △ 米酢 △ 砂糖	○ チキンハム △ キャベツ △ 塩 △ ブロッコリー △ 米酢 △ 砂糖 ○ サラダ油 △ こしょう
○ たらフライ □ 油	▼	○ たらフライ □ 油	▼	△ こまつな △ たまねぎ ○ ベーコン □ サラダ油 △ こしょう □ 砂糖	△ こまつな △ たまねぎ ○ ベーコン □ サラダ油 ○ ひじき △ にんじん △ どうもろこし △ 根深ねぎ △ サラダ油 △ 砂糖 △ うすくちしょうゆ △ みりん	△ スパゲティ △ 塩 ○ サラダ油 ○ ベーコン ○ ひじき △ にんじん △ どうもろこし △ 根深ねぎ △ サラダ油 △ 砂糖 △ うすくちしょうゆ △ みりん	△ ごぼう △ 米酢 △ にんじん ○ チキンハム □ ごま △ うすくちしょうゆ □ サラダドレッシング ○ サラダ油	○ ベーコン ○ 油揚げ ○ 昆布 △ しいたけ □ サラダ油 △ こいくちしょうゆ ○ みりん ○ 砂糖	△ ごまつな △ もやし △ 塩 △ にんじん △ サラダ油 △ うすくちしょうゆ △ 砂糖 ○ ごま油	△ ごまつな △ もやし △ 塩 △ にんじん △ サラダ油 △ うすくちしょうゆ △ 砂糖 ○ ごま油	△ ごまつな △ キャベツ △ 塩 △ ブロッコリー △ 米酢 △ 砂糖 ○ サラダ油 △ こしょう	

1月平均  
栄養量  
(中学校)

エネルギー	776kcal
たんぱく質	30.4g
脂質	29.6%
カルシウム	341mg
鉄	2.8mg
A	256μgRAE
B1	0.46mg
B2	0.58mg
C	33mg
食塩相当量	3.4g
食物繊維	6.7g
マグネシウム	103mg
亜鉛	3.6mg

1月24日～30日は、**全国学校給食週間**です!

知っていますか?  
学校給食の歴史

- 明治22年 山形県鶴岡町(現鶴岡市)の忠愛小学校で、おにぎりとおかずの学校給食が始まりました。
- 昭和7年頃 貧しい子どもや体の弱い子どもを救うために、全国各地で給食が始まりました。
- 戦争中 食べ物が少くなり、ほとんどの学校で給食ができなくなりました。
- 昭和21年 12月24日 戦争が終わり、外国から送られてきた、脱脂粉乳・小麦粉・缶詰を材料として学校給食が再開されました。

その後12月24日に給食が実施されなくなったため、1月24日から30日の1週間が全国学校給食週間となりました。また、欠食児の救済で始められた給食は、時代とともに食育の場としてとらえられています。全国学校給食週間は、給食を食べながら、給食の意義を考え直してみてよい機会です。ご家庭でも話題になってみてください。

全国学校給食週間中の



北部学校給食センターでは、兵庫県や姫路市の特産物を生かした献立、日本各地の郷土料理や世界の料理を取り入れています。  
詳しくは「盛りつけ表&ひとくちメモ」でお知らせします。

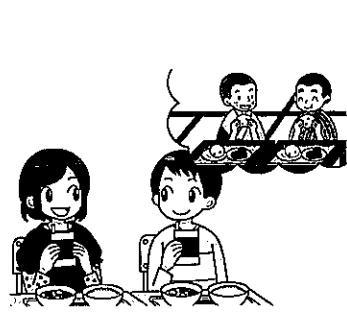
1/24(水) 〈ブラジル〉 姫路市の姉妹都市があります。  
◆フェジョアーダ

1/25(木) 〈兵庫県〉 兵庫県や姫路市の特産物を使った献立です。  
◆かす汁 ◆ひじきスパゲティ(加古川バスタ)  
◆鶏肉のゆず風味

1/26(金) 〈フランス〉 姫路市の姉妹都市があります。  
◆ボトフ ◆さけのムニエル

1/29(月) 〈北海道〉  
◆石狩汁 ◆鶏肉のザンギ

1/30(火) 〈韓国〉 姫路市の姉妹都市があります。  
◆チョンゴル ◆いわしのヤンニヨムかけ ◆炒めナムル

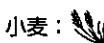


○赤の食品…体をつくるもの(たんぱくしつ・むきしつ) □黄の食品…ねつや力のものになるもの(たんすいかぶつ・しほう) △緑の食品…体の調子をととのえるもの(ビタミン)

特定原材料表示



乳製品:



小麦:



そば:



落花生:



えび:



かに: