## 学校給食献立表(北部学校給食センターB) 令和6年度1月分(1/8~1/31) 姫路市教育委員会

		1月8日(水)			1月9日(木)			1月10日(金)			1月14日(火)			1月15日(水)			1月16日(木)	
献立	一正月献立一     ご飯       ご飯     牛乳       牛乳     はくさいのみそ汁       具雑煮     おわらの天ぷら       れんこんのきんぴら     こまツナソテー			パン 牛乳 コンソメスープ ポークチャップ ポテトサラダ みかん				反 礼 まし汁 肉のゆず風味 いこんの煮なます		パン 牛乳 はくさいスープ ドライカレー ごぼうのごまソテー			ご飯 牛乳 姫路おでん さばの照り焼き バンバンジー					
	$\vdash$	ご飯	Æ			Æ		パン	<b>Y</b>		ご飯	~	-	パン	· PA		***	4
献		牛乳 もち だいこん にんじん 油揚げ ほうれんそう うすくちしょうゆ 塩 削り節(だし) 昆布(だし)	**	0004440	牛乳 豆腐 油揚げ はくさい たまねぎ にんじん 葉ねぎ みそ 煮干し(だし) 鶏肉		0 0 4 4 4 4 4	牛乳 チキンハム たまねぎ キャベツ エリンギ にんじん セロリンス ープ 塩 こしょう サラダ油	WIND TO THE PROPERTY OF THE PR	0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	牛乳 豆腐 かまぼこ わかめ にんじん えのきたけ 葉塩 うすくちしょうゆ 削り節(だし) 昆布(だし)	NIA TO THE PARTY OF THE PARTY O	0 00444 0	にんじん 葉ねぎ チキンスープ うすくちしょうゆ 塩 こしょう		0 444000 4	こんにゃく にんじん ちくわ じゃがいも 厚揚げ 砂すくちしょうゆ こいくちしょうゆ しょうが	
立材		さわら 清酒 塩 こしょう 天ぷら粉 油 鶏肉 れんこん にんじん	<b>B</b> YA		こいくちしょうゆ うすくちしょうゆ 砂糖 みりん こまつな キャベツ 塩 まぐろ油漬け にんじん	• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •		豚肉 たまねぎ グリンピース 塩 こしょう にんにく トマトケチャップ ウスターソース でんぷん サラダ油		0	鶏肉 にしょう でんぷん 油 みりん こいくちしょうゆ うすく 砂糖 ゆず果汁	<b>8</b> C C	4044 000	にんにく ワイン風調味料 カレー粉 トマトケチャップ ウスターソース 砂糖 でんぷん サラダ油			削り節(だし) さば 塩 清西 サラダ油 こいくちしょうゆ 砂糖 みりん 清西 でんぷん	<b>\$</b>
料		しょうが サラダ油 清酒 うすくちしょうゆ こいくちしょうゆ 砂糖 みりん ごま油	***		こしょう サラダ油			じゃがいも 塩 にんじん とうもろこし サラダドレッシング 塩 こしょう みかん			だいこん にんじん れんこん しいたけ サラダ油 砂糖 うすくちしょうゆ ごま 米酢	<b>*</b> çc	4 400 00	ちりめんじゃこ	***		塩 にんじん もやし ごま 米砂糖 うすくちしょうゆ	***************************************
献	牛乳			1月20日(月)  ご飯 牛乳  豚肉とだいこんのスープ 鶏肉のエスニック揚げ			牛乳 かやくうどん			1月22日(水) パン 牛乳 <b>卵スープ</b> ハンバーグのれんこんソース			1月23日(木) ご飯 牛乳 みそチゲ タッティギム			1月24日(金) パン 牛乳 ポークビーンズ ほっけのフライ		
立	高野	・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・	トムル		ーンサラダ			الك الك	5 15		ナポテト			ぼうサラダ		1	くさいのゆずソテー	
献	0 000 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0 0	ご飯 牛乳 豆腐 油物がしいも たまねざ にんじん 葉みそ 煮干し(だし)		$\triangle$	ご飯 牛乳 豚肉 だいまなど たまんじん チレンラグ しょうダ は し せ 塩 し し も し も も し も も し も し も し も し も し も			ご飯 牛乳 うどん はくさい にんむん 葉鶏肉 しいたけ 砂糖 清酒	NILL NILL NILL NILL NILL NILL NILL NILL		パン 牛乳 鶏卵 豚肉 にんじん キャベツ たまねぎ チキンスープ でんぷん	* 1	044440	牛乳 豚肉 清酒 たまさいキムチ にんじん もやし にら サラダ油	WILL	0	にんじん パセリ 大豆	
立		高野の で いな に いな で は こ は い は い は い は い は い は い は い は い は い			ラすくちしょうゆ チキンスープ 鶏肉 にんにく ナンブラー 切塩 黒こしょう	•	0	うすくちしょうゆ こいくちしょうゆ 削り節(だし) わかさぎ 塩 こしょう でんぷん 油	***	0 4 0	塩 こしょう 鶏豚ハンバーグ たまねぎ れんこん サラダ油 トマトケチャップ とんかつソース		0 0 0 0	みそ こいくちしょうゆ みりん ごま油 チキンスープ 鶏肉 にんにく こいくちしょうゆ 清酒	***		トマトケチャップ ウスターソース 砂糖 チキンスープ サラダ油 塩 こしょう	
材料		えだまめ 税糖 こいすくちしょうゆ うすくちしょうゆ みりん まぐろ油漬け 切ら干しだいこん にらら 砂糖	***************************************		カレー粉 米粉 油 キャベツ 塩 にんじん とううろこし まぐろ油漬け 米酢			根深ねぎ サラダ油 みりん しょうが こいくちしょうゆ 砂糖 もやし ほうれんそう 塩	***************************************		でんが リックース 砂糖 みりん でんぷん じゃがいも 塩 にんじん まぐろ油漬け サラダドレッシング			カイエンペッパー 塩 でんぷん 油 まぐろ油漬け ごぼう 米酢 にんじん ごま		0 0 0	ほっけフライ 油 チキンハム はくさい 塩 にんじん 米酢	***************************************
		が信 こいくちしょうゆ うすくちしょうゆ みりん ごま油 ごま	***		砂糖	*\pa		塩 にんじん うすくちしょうゆ 砂糖 ごま油	*		サラダドレッシング			砂糖 サラダドレッシング 白みそ うすくちしょうゆ 塩	•		うすくちしょうゆ ゆず果汁 こしょう サラダ油	7



### 学校給食献立表(北部学校給食センターB) 令和6年度1月分(1/8~1/31) 姫路市教育委員会

	1月27日(月) 全国学校		1月28日(火) 全国学校		回学校	1月29日(水)		全国学校		1月30日(木) 全国学校			1月31日(金)			
献立		الم الم	合食週間	牛乳じや	ミカレーマイ人 <b>/</b> 約	合食週間	鶏肉		至給	透過間			食週間)	白身		
		ご飯			ご飯鶏肉			ご飯				ご飯			パン	*p
	0	牛乳		Ĭ	カレー粉		0	牛乳		m	0	牛乳	MIN	0	牛乳	
献立		豚肉 こんにゃく さつま揚げ さといも だいこん ごぼう にんじん 葉ねぎ 酒かす うすくちしょうゆ こいくちしょうゆ 煮干し(だし) 淡路たまねぎコロック 油	**************************************		じゃおいも たまんじん だいこん セロリンピが にんいこん セロリンピが にもラ粉 しいがく 神 ガブプキンか トマントケ といった といった といった といった といった といった といった といった	* Ja		もち麦そうめん たまねぎ かまぼこ 油揚げ にんじん 葉ねざくちしょうゆ 昆布(だし) 削り節(だし) 鶏肉 清すくちしょうゆ 砂ずましょうゆ 砂ずましょうり		# P P P P P P P P P P P P P P P P P P P		鶏肉 清酒 砂糖 こいくちしょうゆ サラダ油 豆腐 こんにゃく にんじん たくさう はくざう 根深くちしょうゆ みりん さば	øk.		コーンクリーム とうもろこし ベーコン たまねぎ じゃがいも にんじん パセリ バター 脱脂粉 米キンスープ 塩 こしょう すけとうだら ワイン 園調味料 塩	
材		ブロッコリー キャベツ			こしょう	4		塩				うすくちしょうゆ みりん	*p		こしょう サラダスパイス	
料		塩 まぐろ油漬け うすくちしょうゆ こしょう サラダ油	® ja	0000	牛乳 大豆 ちりめんじゃこ 砂糖 こいくちしょうゆ みりん にんじん にら	***************************************		豚肉 うの花 こんにゃく にんじん しいたけ うすくちしょうゆ こいくちしょうゆ 砂糖		<b>*</b>		あられ 清酒 山椒粉 でんぷん 油 ひじき とうもろこし にんじん			でんぷん 油 こまつな キャベツ 塩 チキンハム 大豆	
					もやし 塩 サラダ油 こしょう こいくちしょうゆ	5   ,		みりん			0	ベーコン砂糖	**		ごま うすくちしょうゆ こしょう サラダ油	*

# 1月平均

(中学校)

エネル	ギー	733kcal						
たんぱ	く質	29.6g						
脂質		28.9%						
カルシ	ウム	341mg						
鉄		2.5mg						
	А	259μgRAE						
ビタミン	В1	0.44mg						
ミン	B2	0.55mg						
	С	27mg						
食塩相	当量	3.3g						
食物繊	維	6.3g						
マグネシ	′ウム	101mg						
亜鉛		3.5mg						

## 知っていますか? 学校給食の歴史

- 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。 ●明治22年
- ●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 食べ物が少なくなり、ほとんどの学校で給食ができなくなりました。
- ●昭和21年 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 12月24日 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るよい機会です。ご家庭でも話し合ってみてください。

## 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 (金) **◆ポークビーンズ** (兵庫県産大豆)

◆はくさいのゆずソテー (姫路市安富産ゆず)

1/27 (月) ◆**かす汁** (兵庫県産酒かす)

◆淡路たまねぎコロッケ(淡路島産たまねぎ)

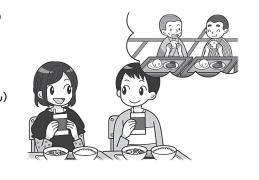
**1/28 ∞** ◆根菜カレー (姫路市産れんこん)

1/29 (x) ◆もち麦にゅうめん (福崎町産もち麦そうめん)

◆うの花炒り(兵庫県産うの花) ◆鶏肉のゆず香り焼き(姫路市安富産ゆず)

1/30 (未) ◆じゃぶ (兵庫県新温泉町の郷土料理)

◆さばの有馬揚げ



○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・しぼう) △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: МІТК













