



*今月の目標

～作り手の思いを知ろう～

日	曜	献立名	きいろの食品		あかの食品		みどりの食品		1人1日 (kcal)	備考	
			熱や力になる		血や肉や骨になる		からだの調子をととのえる				
7	木	もずくスープ ごもくやさいにくだんご ひじきおからいり	ごはん さとう	あぶら	牛乳 とうふ	もずく とりにく	あぶらあげ ちくわ	にんじん だいこん こんにゃく	えのきだけ チンゲンさい ごぼう	570 722	
8	金	なっとうじる さばのしおやき からしあえ	ごはん さといも		牛乳 みそ	なっとう ちくわ	あぶらあげ さば	にんじん だいこん こんにゃく	いもがら ねぎ せり もやし ほうれんそう	618 791	七華献立
12	火	とんじる やきプリンタルト さけフライ くろごまあえ	ごはん さといも さとう	あぶら パンこ タルト	ごま	牛乳 あぶらあげ	ぶたにく みそ	にんじん ごぼう だいこん	ごぼう ねぎ もやし ほうれんそう	717 885	成生小 お好み献立
13	水	スープ えびのてんぷら ゆずぼんずあえ	こめこソフト さとう	こむぎこ あぶら	牛乳 あぶらあげ	とりにく えび	なると かまぼこ	にんじん ごぼう ねぎ キャベツ	ほししいたけ ブロッコリー ゆず	696 858	
14	木	さといもカレー かぼちゃグラタン ポパイサラダ	ごはん あぶら こむぎこ	さといも ルウ さとう オリーブゆ	牛乳 チーズ	ぶたにく ツナ	にんじん にんにく	たまねぎ グリーンピース かぼちゃ ほうれんそう キャベツ コーン	もやし	669 810	スプーン
15	金	だまこもちじる みそカツ マカロニサラダ	ごはん さとう パンこ	だまこもち あぶら マヨネーズ マカロニ	ごま	牛乳 ぶたにく	とりにく みそ チーズ	にんじん ほししいたけ だいこん せり キャベツ きゅうり	ごぼう あかピーマン	664 866	
18	月	みそじる やきざかな(しおじゃけ) おひたし たくあんづけ	ごはん さといも		牛乳 みそ	あぶらあげ さけ	にんじん ねぎ	はくさい ほうれんそう もやし たくあんづけ		581 715	学校給食週間 (地域の食文化を知ろう)
19	火	さんさいじる とうふバーグきのこあん ぜんまいに	ごはん あぶら でんぷん	じゃがいも さとう	牛乳 とうふ	あつあげ とりにく	にんじん さんさい ねぎ きのこ あかピーマン ぜんまい こんにゃく		578 735		
20	水	とろべこじる こいのコトコトに ひやるる	ごはん さとう	でんぷん	牛乳 あつあげ	ぎゅうにく こい	にんじん ごぼう だいこん	しめじ みつば あかねほうれんそう ほししいたけ もやし		613 874	
21	木	なめし しょうないふういもに ハタハタのからあげ あつみかぶのあえもの	ごはん あぶら でんぷん	さといも	牛乳 あつあげ	ぶたにく ハタハタ	にんじん ごぼう	こんにゃく ねぎ キャベツ えだまめ きゅうり あつみかぶ あおな		763 981	
22	金	からからじる やまがたぎゅうにくコロッケ なすぼしに けんさんヨーグルト	ごはん パンこ さとう	さけかす あぶら じゃがいも	牛乳 さつまあげ	ぶたにく ぎゅうにく ヨーグルト	みそ	にんじん ごぼう だいこん こんにゃく なすぼし	ねぎ	636 792	
25	月	はっぼうさい やさいぎょうざ かいそうサラダ	ごはん でんぷん	あぶら	牛乳 うずらたまご	ぶたにく かいそう	にんじん しょうが	たまねぎ ほししいたけ たけのこ はくさい きくらげ きゅうり	もやし	613 775	かみかみ 献立
26	火	こまつなのみそじる なっとう れんこんいため	ごはん さとう	あぶら	牛乳 みそ	あつあげ なっとう ぶたにく	にんじん こまつな	たまねぎ しめじ こんにゃく れんこん えだまめ		597 744	
27	水	コーンポタージュ おろしハンバーグ やさいサラダ レモンゼリー	こめこパン ルウゼリー ドレッシング	牛乳 なまクリーム	ベーコン とりにく ぶたにく	にんじん たまねぎ グリーンピース キャベツ	コーン だいこん あかピーマン あかねほうれんそう		631 747	天童四中 お好み献立 スプーン	
28	木	ふのみそじる えびカツ ハリハリあえ	ごはん やきふ あぶら	じゃがいも パンこ	牛乳 えび	わかめ ツナ	にんじん たまねぎ	ゆでぼしだいこん きゅうり		605 768	
29	金	ハヤシライス ツナマヨオムレツ カラフルサラダ	ごはん じゃがいも	あぶら ルウ	牛乳 かまぼこ	ぶたにく ツナ たまご	にんじん にんにく たまねぎ マッシュルーム グリーンピース キャベツ ブロッコリー あかピーマン		650 825	スプーン	

はじまるよ!

学校給食週間 (1月18日～1月22日)



今年のテーマは「地域の食文化を知ろう」です。山形県内4地区で昔から伝わる食文化を紹介していきます。

18日(月) 明治22年の給食 19日(火) 最上地方の食文化
20日(水) 置賜地方の食文化 21日(木) 庄内地方の食文化
22日(金) 村山地方の食文化

<今月の県産食材>
米 牛乳 牛肉 豚肉 とうふ 納豆 だいこん
はくさい ねぎ あかねほうれんそう 小松菜
マッシュルーム しめじ 鯉 米粉 ヨーグルト

お知らせ
11月24日(火)～12月11日(金)の給食(提供食)の放射性物質検査結果は、ヨウ素・セシウムともに不検出です。詳しくはホームページをご覧ください。
また、ホームページでは、食材の産地とおすすめレシピ(写真つき)も掲載しています。ぜひご覧ください。
(天童市学校給食センターホームページアドレス: <http://www.city.tendovamagata.jp>)

＊ 給食だより ＊

1月の目標 つくって おもし 作り手の思いを知ろう

給食は、たくさんの人のはたらきや協力のおかげでいただくことができます。
 どんな人がどんな思いで給食を作っているのか、見てみましょう。



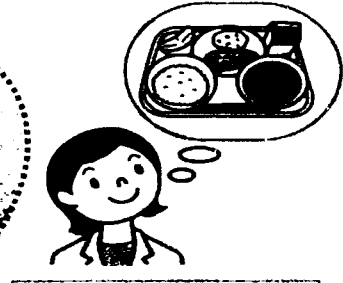
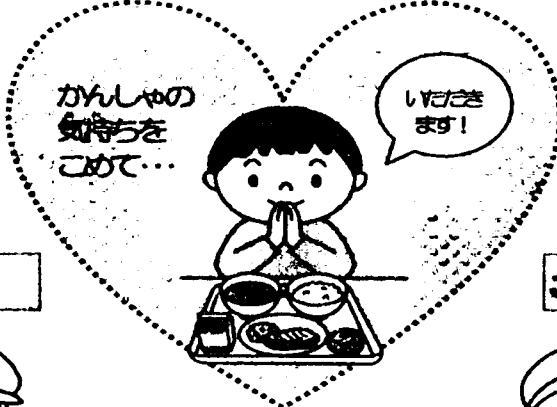
つくる人



運ぶ人



作る人



こんだてを考へる人



調理する人



じゅんびする人

きゅうしょくしつでは、たくさんの きゅうしょくをつくるので、つがう なべが、とても おおきいです！



おおきな なべで つくるので、なべを まぜる しゃもじも、とても おおきいです。たくさんの ざいりょうがはいった なべを まぜるのは、とても ちからが いるので、たいへんです。

ちからのいる しごとで たいへん だけど、みなさんが おいしくたべてくれることを おもって、いっしょうけんめい つくってくれています。

