

月学校給食献立予定

2022年11月3日で 川島町は50周年を 迎えます。



令和 3 年度

今月の目標 かんしゃしてたべよう か いま まち がっ こう きゅうしょく 川島町学校給食センター

令和	3	年度				川島町字校給良て	インつ	<i>y</i> —
		こんだてめい			おもなしょくひんぬ			うりょう
В	曜	しゅしょく のみもの	おかず	からだをつくるもの	ねつやちからになるもの	からだのちょうしをととのえるもの	エネルギー kcal	たんぱく質
13	木	わかめごはん 牛乳	ぞうにふう とりにくのみそづけやき ハリハリゆずだいこん こうはくゼリー	ぎゅうにゅう とりにく なると みそ	わかめ ごはん もち さといも あぶら ごまあぶら さとう こうはくゼリー	だいこん にんじん こまつな にんにく たまねぎ ゆす きりぼしだいこん	小学生 641 中学生 786	小学生 26.6 中学生 32.3
14	金	ごはん 牛乳	すきやきふうに あおのりポテト(小②中③) みかん	ぎゅうにゅう ぶたにく とうふ うずらたまご あおのり	ごけん あぶら さんおんとう さとう でんぶん じゃがいも こむぎこ	しらたき ねぎ たまねぎ ほうれんそう みかん	684	25.5
17	月	ごはん 牛乳	ABCスープ てりやきハンバーグ さくさくサラダ	ぎゅうにゅう フランクフルト ハンバーグ	ごはん あぶら マカロニ あぶら さとう でんぷん ごま ごまあぶら	たまねぎ にんじん キャベツ こまつな しめじ えだまめ きゅうり れんこん	674 843	24.8
18	火	ごはん 牛乳	キャロットボタージュ オムレツのトマトソースかけ オイスターソースいため	ぎゅうにゅう ベーコン なまクリーム オムレツ ぶたにく	ごはん あぶら バター こむぎこ さとう	たまねぎ にんじん コーン トマトかん しょうが キャベツ もやし にら	685 860	26.7
19	水	ごはん 牛乳	じゃがいものそぼろに たらのネギソースかけ こまつなのごまびたし	ぎゅうにゅう とりにく たら	ごはん あぶら じゃがいも さとう でんぷん さんおんとう ごま ごまあぶら	しょうが にんじん たまねぎ しらたき えだまめ ねぎ こまつな キャベツ		23.3
20	木	くろパン 牛乳	むさしのシチュー にくだんごのケチャップソースかけ (小②中③) グリーンサラダ	ぎゅうにゅう とりにく スキムミルク なまクリーム にくだんご	くろパン あぶら さつまいも バター こむぎこ さとう	たまねぎ にんじん トマトかん キャベツ きゅうり えだまめ	708 922	26.1
21	金	ごはん 牛乳	マーボーどうふ はるまき ナムル	ぎゅうにゅう ぶたにく みそ とうふ はるまき	ごはん あぶら さとう でんぷん ごまあぶら ラーゆ	しょうが にんにく にんじん ねぎ にら だいずもやし こまつな	715 905	25.5
24	月	ごはん 牛乳	チゲふうとんじる さばのりんごソースかけ きりほしだいこんのシャキシャキそぼろ	ぎゅうにゅう ぶたにく みそ さば とりにく	ごはん ごまあぶら あぶら さとう でんぶん	にんにく しょうが にんじん ごぼう たまねぎ えのきたけ キムチ はくさい すりおろしりんご ねぎ きりほしだいこん コーソ こまつな	705 870	26.1
25	火	じごなうどん 牛乳	わふうつけじる(しる) しらたまぜんざい キャベツのごまあえ	ぎゅうにゅう ぶたにく あぶらあげ こんぶ あずき	じごなうどん あぶら さとう しらたまもち ごま	だいこん ほししいたけ ねぎ こまつな キャベツ にんじん きゅうり	689	25.7
26	水	ごはん 牛乳	レンファータン すぶた きゅうりとキャベツのちゅうかあえ	ぎゅうにゅう たまご ぶたにく	ごはん はるさめ でんぷん ごまあぶら あぶら さんおんとう さとう ごま	にんじん たまねぎ コーン こまつな しょうが にんにく ピーマン たけのこ ほししいたけ きゅうり キャベツ	702 877	27.0
27	木	ツイストパン 牛乳	ボトフ やきそば フルーツヨーグルトあえ	ぎゅうにゅう とりにく フランクフルト ぶたにく ヨーグルト	ツイストパン あぶら じゃがいも ちゅうかめん	にんじん たまねぎ だいこん キャベツ パインかん みかんかん りんごかん	694	26.9
28	金	ごはん 牛乳	スピナッチカレー シーフードナゲット(小①中②) かいそうサラダ	ぎゅうにゅう ぶたにく チーズ ヨーグルト シーフードナゲット かいそうミックス	ごはん あぶら じゃがいも バター こむぎこ くろざとう ココア ごまあぶら	にんにく しょうが たまねぎ にんじん トマトかん オニオンソテー すりおろしりんご ほうれんそう もやし きゅうり	664	25.0
31	月	ごはん 牛乳	かわじまごじる とりにくのしおからあげ ごぼうサラダ ひとくちチーズ(中のみ)	ぎゅうにゅう だいず みそ とりにく チーズ	ごけん あぶら さといも ごまあぶら さとう でんぷん ごま さんおんとう	ずいき にんじん ごぼう だいこん ほししいたけ はくさい ねぎ にんにく きゅうり コーン	637	25.6
13			 合で献立が変更になる場合がありま 食育の日です。家庭でも「食」にこ		※ 太子 の食品は、川島町産 の食材を使っています。	今月の平均栄養摂取量	832 680 856	33.5 25.8 31.9
							650	21~33
苏维索豆和器 138(赤)@给食「维煮風」						学校給食摂取基準	830	27~42
						L	•	

可是三豆型量 138(木)の給食「強意風」

お雑煮の歴史は古く、平安時代からすでに食べられていたといわれています。当時、 おもちは稲作をする日本人にとって、「ハレの日」に食べるおめでたい食べ物でし た。おもちにさといも、にんじん、大根などを、その年の最初に井戸や川からくん だ若水(わかみず)と、新年初めての火で時間をかけて煮込み、元日に食べたのが 始まりだといわれています。さまざまな具材を煮合わせて、煮雑ぜ(にまぜ)たこ とが語源となり、「お雑煮」と呼ばれるようになりました。

そんなお雑煮ですが、家庭や地域によって味つけや使う食材などがさまざまです。 もちでは「角もち」や「丸もち」の違い、汁では「しょうゆ」や「みそ」、具やだ し汁でもさまざまです。あんこが入ったもちの雑煮や、 もちを入れない雑煮、そもそも雑煮を食べない地域も

あります。日本各地で多種多様な特色があり、調べて みるのもおもしろいですよ。

ホームページアドレス https://www.town.kawajima.saitama.jp/

★給食の写真をホームページに掲載しています。



<u>1月24日~30日は「全国学校給食週間」です。</u>

学校給食が戦後再開されたことを記念する日が1月24日『給食記念 日』です。

この日から1週間を給食週間と呼んでいます。給食にたずさわる人の 苦労を 知ったり、感謝の気持ちを表す"週間"とされています。