



平成30年度1月中郷西中学校給食予定献立表

三島市立中郷西学校給食共同調理場

日	献 立 名	主に体の組織をつくる 食 品 群	主に体の調子を整える 食 品 群	主にエネルギーになる 食 品 群	エネルギー (kcal) たんぱく質 (g)
8 (火)	さくらご飯(麦)・牛乳	☆牛乳		☆精白米・麦	
	ししゃもの竜田揚げ	ししゃも		でん粉	食物油
	ひじきの炒め煮	さつま揚げ・大豆 	ひじき 人参	グリンピース	砂糖 食物油・ごま
	七草粥	鶏肉・かまぼこ	☆はこべら・☆せり ☆なすな・☆仏の座 ☆ごきょう・人参	☆すずな(かぶ) ☆すずしろ(大根)	☆精白米
	フルーツゼリー			みかん缶・パイン缶	ゼリーの素
9 (水)	中華丼(麦)・牛乳	豚肉・いか	☆牛乳	☆白菜・玉葱・筍缶 もやし・グリンピース ☆干し椎茸	☆精白米・麦 でん粉・砂糖 食物油 ごま油 かき油
	じゃがいもの中華サラダ		人参	ホールコーン缶・きゅうり キャベツ	じゃがいも 砂糖 食物油
	アーモンドフィッシュ	小魚			砂糖 アーモンド・ごま
10 (木)	ご飯(麦)・牛乳		☆牛乳		☆精白米・麦
	ポテトの卵焼き(ソース)	鶏卵・鶏肉 ポークウィンナー	☆牛乳	人参	玉葱 じゃがいも・砂糖 食物油
	ごま和え			☆小松菜・人参	砂糖 ごま
	具だくさん汁	豆腐・みそ	人参	☆白菜・☆大根 ☆根深葱	☆里いも こんにゃく
11 (金)	【鏡開き】				
	ご飯(麦)・牛乳		☆牛乳		☆精白米・麦
	黒はんぺんのフライ	いわしあんぺん・鶏卵			☆小麦粉・パン粉 食物油
	三色和え	ポークハム		人参	砂糖
	おしるこ(煮込みもち)	小豆			砂糖・もち米
15 (火)	ミニトマト			☆ミニトマト	
	ご飯(麦)・牛乳		☆牛乳		☆精白米・麦
	さわらの辛子マヨネーズ焼き	さわら			パン粉 マヨネーズ
	野菜ソテー	ペーコン		☆小松菜・人参	バター
16 (水)	コーンスープ		☆牛乳・チーズ 脱脂粉乳	人参	☆小麦粉 バター 食物油
	五目ラーメン(中華めん)	豚肉 かまぼこ	☆牛乳	☆小松菜 人参	玉葱・☆キャベツ もやし・☆根深葱 でん粉 中華めん ごま油
	ぎょうざ	鶏肉		葉葱・にら	小麦粉 さつまいも・でん粉 砂糖 アーモンド
	ミックスかりんとう	☆大豆	ちりめんじゅこ		食物油・ごま
	果物			果物	
17 (木)	ご飯(麦)・牛乳		☆牛乳		☆精白米・麦
	ちくわの磯辺揚げ	竹輪・鶏卵	青のり		☆小麦粉 食物油
	さつまいもと大豆のサラダ	ポークハム・大豆		人参	☆さつまいも マヨネーズ
	みそ汁	豆腐・油揚げ・みそ	わかめ	☆小松菜	☆白菜
	お茶卵ふりかけ	大豆・まぐろ・鶏卵	のり・脱脂粉乳	煎茶・かぼちゃ	砂糖・でん粉 ごま
18 (金)	親子丼(麦)・牛乳	鶏肉・かまぼこ 鶏卵	☆牛乳	人参	筍缶・玉葱・☆干し椎茸 グリンピース ☆精白米・麦 砂糖
	みそ汁	みそ	わかめ	☆小松菜	☆キャベツ・玉葱 じゃがいも
	パインゼリー				ゼリーの素

☆ 県内産の食材

日	献立名	主に体の組織をつくる 食 品 群	主に体の調子を整える 食 品 群	主にエネルギーになる 食 品 群	エネルギー (kcal) たんぱく質 (g)
22 (火)	学校給食週間(21日~25日)				
	ご飯(麦)・牛乳	☆牛乳		☆精白米・麦	
	さけの塩焼き	さけ			
	切り昆布のピリ辛煮	竹輪	昆布	人参	☆干し椎茸 大根
	たくあん				ごま・ごま油
23 (水)	すいとん	鶏肉		人参	☆大根・☆白菜・ごぼう ☆根深葱
	乳酸菌飲料		乳酸菌飲料		☆里いも・☆小麦粉
	黒糖食パン・牛乳		☆牛乳		パン・黒糖
	ポークピーンズ	豚肉・大豆		人参 ☆トマトソース	玉葱・グリンピース ☆小麦粉
24 (木)	ヘルシーサラダ			人参	☆キャベツ・きゅうり ホールコーン缶
	型抜きチーズ		チーズ		
	【ふるさと給食の日】				
	赤飯(ごま塩)・牛乳	☆牛乳		赤飯	ごま
25 (金)	ツナコロッケ(ソース)	まぐろの油漬け		玉葱	じゃがいも・パン粉
	蒸しキャベツ			☆キャベツ	食物油
	大根のそぼろ煮	鶏肉		人参	☆大根・☆干し椎茸 グリンピース
	かきたまみそ汁	豆腐・鶏卵・みそ		☆小松菜	玉葱
28 (月)	ご飯(麦)・牛乳	☆牛乳		☆精白米・麦	
	さばのおろしかけ (大根おろし)	さば		☆大根	☆小麦粉・でん粉 砂糖
	おひたし		☆小松菜	☆キャベツ・ホールコーン缶	食物油
	みそ汁	油揚げ・みそ	☆葉葱	玉葱	ごま
	かつおぶりかけ	かつお			
29 (火)	ご飯(麦)・牛乳	☆牛乳		☆精白米・麦	
	春巻き	豚肉	人参・にら	キャベツ・玉葱・筍・椎茸	春雨・砂糖・小麦粉
	切り干し大根と豚肉の炒め物	豚肉・さつま揚げ	人参	切り干し大根・もやし ☆キャベツ	食物油
	ワンタンスープ	鶏肉	わかめ	人参	☆白菜・玉葱・☆根深葱
	のりの佃煮		のり		ワンタンの皮 食物油・ごま油 砂糖
30 (水)	ご飯(麦)・牛乳	☆牛乳		☆精白米・麦	
	松風焼きたれ	豆腐・鶏肉・鶏卵 おから・みそ	☆牛乳	人参	パン粉・でん粉 砂糖
	ゆかり和え			玉葱	ごま
	みそ汁	油揚げ・みそ	わかめ	ゆかり ☆葉葱	☆キャベツ・きゅうり・☆大根 ☆しめじ
	果物				じゃがいも
31 (木)	二色丼(麦)・牛乳 (ツナそぼろ・炒り卵)	まぐろの油漬け 鶏卵・まぐろの水煮 ちりめんじゃこ	☆牛乳	人参	筍・☆干し椎茸 グリンピース
	みそ汁	豆腐・みそ		☆小松菜	玉葱・☆白菜
	キャロット蒸しパン	鶏卵	☆牛乳	人参	みかん果汁
	ご飯(麦)・牛乳				ホットケーキ粉・砂糖
	さんまの蒲焼き	さんま			バター
	ハムとキャベツの和え物	ポークハム		人参	☆精白米・麦
	みそ汁	豆腐・油揚げ・みそ	わかめ		☆小麦粉・でん粉 砂糖
	果物				ごま

【お知らせ】 *天候により、食材が変更になる場合があります。

☆ 県内産の食材

◆ 今月の給食回数は、16回の予定です。
中郷西中学校：21日(月)は給食がありません。



今月の学校給食で使用している小松菜とさつまいもは、三島市山田地区の林正俊さん、根深葱とキャベツと大根は杉山久雄さん、しめじは川原ヶ谷地区の長谷川健一さん、ミニトマトは小林道雄さん、葉葱は小沢地区的山田貴臣さん、里いもは塚原地区的杉本大輔さん、白菜は三ツ谷地区的高橋博幸さんの畑で栽培されたものです。

トマトソースは、三島ときめき連絡協議会トマトグループの皆さんのが栽培し、加工されたものを使用しています。

◎8日に使用する七草は、JA三島函南より無償で提供していただきます。