

令和5年(2023年) 1月 学校給食献立表

※すべての日に牛乳  がつきます。



九度山町学校給食センター

日	曜日	こんだてめい	ざいりょうめい					エネルギー(kcal)
			おもにからだの ちやにくになるもの (赤)	おもにからだのちようしを ととのえるもの (緑)	おもにねつやはちから のものになるもの (黄)	ちようみりょう		
10	火	コッペパン 心ゆきのクリームシチュー カラフルサラダ	とりにく,ぎゅうにゅう, スキムミルク ツナ,えだまめ	たまねぎ,かぶ,はくさい,ブロッコリー, マッシュルーム,にんじん こまつな,コーン,パプリカ,レモンかじゅう	さつまいも オリーブオイル,さとう	コッペパン シチュールワ,スープスティック, しお,こしょう 755	616	小
11	水	ごはん あますにくだんご ひじきナムル はるさめとたまごのスープ	あますにくだんご ひじき たまご	もやし,こまつな,にんじん たまねぎ,にんじん,にら	ごまあぶら,さとう はるさめ,かたくりこ	ごはん じょうゆ 750	592	中
12	木	カレーライス くきわかめのあえもの	ぎゅうにく,ぶたにく くきわかめ,チキンハム	たまねぎ,にんじん,いんげん,ににく, じょうが もやし,にんじん	じゃがいも,あぶら さとう,ごまあぶら	むぎごはん カレールワ,ケチャップ,ソース, スープスティック,カレー,しお 750	603	大
13	金	ごはん とりにくのてりやき こうはくなます おぞうに	とりにく	じょうが だいこん,にんじん だいこん,にんじん,ねぎ	さとう,かたくりこ さとう,ごま もち,さといも	ごはん じょうゆ,さけ,みりん す,みりん,しお かつおだし,みそ	663	小
17	火	くるみパン ブラウンシチュー ごぼうサラダ	ぎゅうにく,ぶたにく, こなチーズ	たまねぎ,にんじん,しめじ,りんご,ににく ごぼう,ほうれんそう,きゅうり,にんじん	じゃがいも ごまさとう,あぶら	くるみパン シチュールワ,ケチャップ,ソース, スープスティック,しお,こしょう マヨネーズ,じょうゆ,す,しお, こしょう	710	中
18	水	キムチどん だいがくいも	ぶたにく	たまねぎ,はくさいキムチ,はくさい,にら, にんじん,にんにく,じょうが	さとう,ごまあぶら さつまいも,あぶら, さとう,ごま	むぎごはん じょうゆ,さけ,トウバンジャン じょうゆ,す	655	大
19	木	コッペパン コロッケ ポイルキャベツ ソース あさりのチャウダー	コロッケ キャベツ	コッペパン あぶら ソース じゃがいも,バター	コッペパン あぶら ソース じゃがいも,バター	731	小	小
20	金	ごはん さほのしおやき (九小5年はあじのしおやき) ごまあえ どうにゅうスープ	さば あじ	はくさい,ほうれんそう たまねぎ,ごんにゃく,にんじん	ごはん じょうゆ 748	615	中	中
23	月	ごはん てづくりとうふハンバーグ ポイルやさい みそしる	ぶたにく,とうふ,たまご, ぎゅうにゅう キャベツ,コーン,にんじん あぶらあげ	たまねぎ パンこ,さとう,かたくりこ ごま,さとう じょうゆ かつおだし,みそ,じょうゆ	ごはん パンこ,さとう,かたくりこ ごま,さとう じょうゆ かつおだし,みそ	618	大	大
24	火	コッペパン,(和歌山県産小麦) しろみざかなのからあげ かぼちゃポタージュ キウイフルーツ	メルルーサ とうふ あぶらあげ	コッペパン かたくりこ,あぶら バター キウイフルーツ	コッペパン かたくりこ,あぶら バター コッペパン	678	627	中
25	水	ごはん しかにくのユーリンチー はくさいのしおこんぶあえ きのこスープ	しかにく しおこんぶ とうふ	ねぎ,じょうが,ににく はくさい,にんじん たまねぎ,こまつな,しめじ,えのき,にんじん	かたくりこ,あぶら, さとう,ごまあぶら ごま コンソメ,じょうゆ, とりがらスープ,しお,こしょう	612	754	大
26	木	げんりょうパン やきそば だいこんツナサラダ	ぶたにく,いか,あおのり ツナ	コッペパン やきそばめん,あぶら マヨネーズ,じょうゆ	コッペパン やきそばめん,あぶら マヨネーズ,じょうゆ	644	803	中
27	金	ごはん くじらのたつたあげ じらあえ みそしる	くじら とうふ あぶらあげ	ごはん かたくりこ,あぶら じょうゆ,さけ,みりん わふうだし,みそ	ごはん かたくりこ,あぶら ごま,さとう じょうゆ,みりん,わふうだし,しお わふうだし,みそ	652	808	大
30	月	ごはん にくじやが だいこんのすのもの みかん	ぎゅうにく,ぶたにく ちくわ,わかめ みかん	たまねぎ,しらたき,にんじん,いんげん だいこん みかん	ごはん じょうゆ,さけ,みりん す,じょうゆ,しお	607	736	中
31	火	カットパン フルーツクリーム ポークピーンズ	なまクリーム いんげんまめ,ぶたにく	コッペパン ホップクリームさとう じゃがいも,さとう	コッペパン ホップクリームさとう ケチャップ,コンソメ,しお	671	830	大

※材料等の都合により献立内容を変更することがあります。ご了承ください。

※おはしは毎日持ってきてください。スプーンマーク  の白にはスプーンがつきます。

☆24日~30日は「全国学校給食週間」です。

期間中の給食では、和歌山県の特産物を使ってふるさと和歌山の味を紹介します。お楽しみに!



給食だよ!

れいわ ねん
令和5年



九度山町学校給食センター

あ
明けましておめでとうございます。今年も安全・安心でおいしい給食を届けられるよう努力してまいりますので、どうぞよろしくお願ひいたします。
たの
楽しい冬休みを過ごせましたか?年末年始は夜更かしや朝寝坊をして生活リズムが乱れてしまいがちです。寒い日
が続きますが、「早寝・早起き・朝ごはん」で生活リズムを整えて、また元気いっぱい過ごしましょう。



○24日のコッペパンは和歌山県産小麦で作っています○

現在、県内の学校給食用パンの小麦はすべてアメリカ産およびカナダ産です。国産小麦を使うのは費用の面で難しいのが現状です。そこで、県内の学校給食用パンに使う小麦を自分たちで育てようと、和歌山市内の保護者の方々が中心となってプロジェクトが立ち上りました。昨年に引き続き、その活動で作ってくださいました小麦を使ったコッペパンを提供できることになりました。今年度は今月と来月の2回の予定です。昨年は膨らみにくさをカバーするために北海道産小麦と混ぜましたが、今年は和歌山県産小麦100%で作ってもらいうことができました。いつものパンとは少し色やかたさに違いを感じるかもしれません、香りはとてもよいのが特徴です。ぜひおうちでも感想を聞いてみてください。



○1月24日～30日は「全国学校給食週間です」○

学校給食は、もともとはおなかをすかせた子ども達のために学校で昼ごはんを提供したことが始まりでした。現在では単なる昼ごはんではなく、栄養バランスのとれた豊かな食事を通して、健康新しい食事のとり方、地域の産業や食文化、食べ物とそれに関わる人への感謝の気持ちなど、さまざまなことを学ぶための教材としての役割にも担っています。

期間中には、和歌山県から提供していただく県内産の鯨肉や鹿肉（「和歌山ジビエ」といって和歌山県が安全と認めめた鹿肉です）などを活用して、和歌山県の食文化や地場産物について紹介していく予定です。



なぞとぎに挑戦！

この食べ物のなぞとに？

下の絵は、どんな食べものをあらわしているでしょうか？□に食べ物の名前を書きましょう。これは、江戸時代に出来しまっていた「判じ絵」というなぞときをもとにしています。

1. 箭をヒントに、□に食べ物の名前を書きましょう。

2. おせち料理のひどつだよ

3. 漢字で書いてみて！

4. 1 - □ = 100 さい

5. ハンバーグ

こたえ ①トマト [戸どの] ②小松菜 [こまどな] ③きんこん [金ごん] ④白菜 [ひらぎん] ⑤まろやか [まろやか] ⑥ののき [ののき] ⑦まくわ [まくわ] ⑧ひじき [ひじき] ⑨さとうきび [さとうきび] ⑩うめ [うめ]