

令和8年1月 こんだてひょう

今月の目標：感謝して食べよう

東部B学校給食共同調理場(田上小・上田上小・青山小・瀬田小・瀬田南小・瀬田東小・瀬田北小)

大津市教育委員会

日	曜	献立名	主な材料				エネルギー たんぱく質 脂質 小学校
			(黄)おもにエネルギーの もとになる	(赤)おもに 体をつくる	(緑)おもに体の調子を 整える	その他	
9	金	しろ白ごはん(大津産米) おおつさんまい ぎゅうにゅう牛乳 さばのつけ焼き や だいこんのサラダ・柑橘ドレッシング かんきつ なべふう ちゃんこ鍋風	白ごはん なたね油 柑橘ドレッシング	牛乳 さば 鶏肉 豆腐	だいこん とうもろこし はくさい にんじん えのきたけ 白ねぎ	酒 みりん しょうゆ 塩 削り節 出し昆布	552kcal 27.8g 18.5g
13	火	【外国料理・スイス】 バターリッチパン ぎゅうにゅう牛乳 フィレ・ド・ペルシュ(自身魚のフライ) マッシュポテト ピュンドナー・ゲルシュテン・ズッペ おおむぎ とうにゅう (大麦の豆乳シチュー)	バターリッチパン でん粉 タルタルソース じやがいも なたね油 大麦 白いんげん豆 ホワイトルウ	牛乳 たら 豚肉 豆乳	とうもろこし たまねぎ にんじん パセリ	白ワイン 塩 こしょう しょうゆ コンソメ ローリエ	681kcal 28.7g 27.4g
14	水	しろ白ごはん(大津産米) おおつさんまい ぎゅうにゅう牛乳 とりにくしおや 鶏肉の塩こうじ焼き はくさいうめ 白菜の梅おかかあえ* あつかいいたに 厚揚げの炒め煮	白ごはん 塩麹 なたね油 じやがいも 三温糖	牛乳 鶏肉 花かつお 豚肉 厚揚げ	はくさい ほうれんそう たまねぎ にんじん さやいんげん	酒 しょうゆ 塩 梅干し(乾) みりん 削り節	548kcal 29.4g 13.1g
15	木	ソフトめん ぎゅうにゅう牛乳 とりだんごあます 鶏団子の甘酢あん やさいいれた野菜炒め みそたんたんスープ*	ソフトめん 三温糖 でん粉 なたね油 ごま油 ねりごま	牛乳 チキンボール まぐろ・油漬フ レーク 豚ひき肉 みそ	キャベツ ピーマン しょうが にんじん たまねぎ はくさい たけのこ にら	米酢 しょうゆ こしょう 塩 酒 トウバンジャン 中華スープ	567kcal 27.0g 19.1g
16	金	しろ白ごはん(大津産米) おおつさんまい ぎゅうにゅう牛乳 たつたあさわらの竜田揚げ はくさいのお浸しゆず風味 とうふじる豆腐のすまし汁	白ごはん でん粉 なたね油	牛乳 さわら 豆腐 鶏肉	はくさい こまつな ゆず果汁 だいこん たまねぎ えのきたけ にんじん	酒 しょうゆ みりん 削り節 塩 出し昆布	586kcal 25.3g 21.2g
19	月	【かみかみデー】 しろ白ごはん(大津産米) おおつさんまい のむヨーグルト(B) いかのかりん揚げ ごぼうのごまドレサラダ とりだんごじる 鶏団子汁	白ごはん でん粉 なたね油 ごまドレッシング	のむヨーグルト (B) むらさきいか チキンボール	しょうが ごぼう とうもろこし たまねぎ はくさい えのきたけ にんじん チングンサイ	酒 しょうゆ 塩 こしょう 出し昆布 削り節	549kcal 22.6g 12.4g
20	火	コッペパン ぎゅうにゅう牛乳 てや照り焼きチキン ハッシュドポーク タルト(プリン)	コッペパン なたね油 三温糖 でん粉 ハヤシルウ タルト(プリン)	牛乳 鶏肉 豚肉	たまねぎ にんじん エリンギ トマト	塩 酒 みりん しょうゆ ケチャップ ウスターソース こしょう	670kcal 30.5g 25.8g
21	水	しろ白ごはん(大津産米) おおつさんまい ぎゅうにゅう牛乳 メンチカツ キャベツの塩こんぶあえ かす汁	白ごはん なたね油	牛乳 ポークメンチカツ 塩昆布 鶏肉 みそ	チングンサイ キャベツ だいこん にんじん こんにゃく 乾しいたけ 青ねぎ	みりん しょうゆ 酒かす 煮干し	607kcal 22.7g 23.1g

日	曜	献 立 名	主な材 料				エネルギー たんぱく質 脂 質 小学校
			(黄) おもにエネルギーの もとになる	(赤) おもに 体をつくる	(緑) おもに体の調子を 整える	その他	
22	木	【おすすめカレー・残さず食べようデー】 白ごはん(大津産米) のむヨーグルト(A) とりにく 鶏肉のガーリック焼き プロッコリーとキャベツのサラダ わふう・和風ドレッシング ひよしちゅうがっこう 日吉中学校おすすめカレー	白ごはん なたね油 和風ドレッシング さつまいも カレールウ はちみつ	のむヨーグルト (A) 鶏肉 豚ひき肉	にんにく プロッコリー キャベツ たまねぎ にんじん かぼちゃ とうもろこし	酒 しょうゆ ウスターソース ケチャップ カレー粉 こしょう 塩	578kcal 26.1g 9.8g
23	金	しろ 白ごはん(大津産米) ぎゅうにゅう 牛乳 む 蒸しポークしゅうまい☆ チンゲンサイのオイスターソース炒め あつあ 厚揚げと野菜の中華煮 やさい ちゅうかに	白ごはん なたね油 三温糖 でん粉	牛乳 ポークしゅうまい まぐろ・油漬フレーク 厚揚げ 鶏肉	チンゲンサイ りょくとうもやし はくさい たまねぎ にんじん だいこん 乾しいたけ	しょうゆ オイスターソース こしょう 塩 中華スープ	550kcal 22.8g 15.5g
「学校給食週間特別献立」 26日(月)~30日(金)							
26	月	【滋賀の産物を食べようデー】 しろ 白ごはん(大津産米) ぎゅうにゅう 牛乳 とりにく 鶏肉の磯辺揚げ だいこん 大根の甘酢あえ おうみぎゅう 近江牛のじゅんじゅん	白ごはん でん粉 なたね油 三温糖 じゃがいも	牛乳 鶏肉 あおのり 牛肉(近江牛) 焼き豆腐	だいこん にんじん たまねぎ 青ねぎ はくさい 赤こんにゃく	酒 塩 米酢 しょうゆ	648kcal 30.2g 22.1g
27	火	【昭和30年代の給食】 コッペパン・いちごジャム ぎゅうにゅう 牛乳 とりにく 鶏肉のノルウェー風* ゆでキャベツ トック入りすいとん*	コッペパン いちごジャム でん粉 なたね油 三温糖 トック	牛乳 鶏肉 豚肉	しょうが キャベツ だいこん はくさい にんじん	酒 しょうゆ ウスターソース ケチャップ みりん 塩 出し昆布削り節	661kcal 26.9g 22.9g
28	水	【明治時代の給食】 しろ 白ごはん(大津産米) ぎゅうにゅう 牛乳 しおや さけの塩焼き あおな 青菜のおひたし じやがいものみそ汁	白ごはん なたね油 三温糖 じゃがいも	牛乳 ぎんざけ 油揚げ わかめ みそ	こまつな はくさい たまねぎ にんじん ぶなしめじ	酒 塩 しょうゆ 削り節 煮干し	546kcal 25.2g 18.2g
29	木	【昭和50年代の給食】 しろ 白ごはん(大津産米) ぎゅうにゅう りんご こめこてん ちくわの米粉天ぷら☆ チキンカレー	白ごはん 上新粉 じゃがいも なたね油 カレールウ	牛乳 焼き竹輪 鶏肉	たまねぎ にんじん りんご	ウスターソース ケチャップ カレー粉 こしょう 塩	631kcal 21.3g 21.2g
30	金	【令和の給食】 しろ 白ごはん(大津産米) ぎゅうにゅう 半乳 スパイシーポーク こめこ 米粉マカロニのスープ きりほ だいこん 切干し大根のソース炒め	白ごはん 三温糖 なたね油 米粉マカロニ じゃがいも	牛乳 豚肉 まぐろ・油漬フレーク あおのり 鶏肉	しょうが にんにく 切干し大根 キャベツ にんじん たまねぎ エリンギ	チリパウダー トウバンジャン 酒 ショウゆ 中濃ソース 塩 こしょう コンソメ	550kcal 27.4g 16.1g

☆ 23日(金) 蒸しポークしゅうまい 小学生は低学年・中学年:2個、高学年:3個です。

☆ 29日(木) ちくわの米粉天ぷら 小学生は低学年・中学年:1個、高学年:2個です。

※ 材料等の都合で献立を変更することがありますのでご了承ください。

※ エネルギー、たんぱく質、脂質の値は小学校3・4年生の一食当たりの栄養量です。

* は、新しい料理などです。お楽しみに…

★こんなでから

22日 日吉中学校の生徒がかぼちゃ、さつまいも、とうもろこしなど甘みのある野菜を使ったり、玉ねぎをよく炒めて甘さを出したり、はちみつを入れたりして、甘口のカレーになるよう、おすすめカレーを考えてくれました。

26~30日 学校給食週間は、学校給食について理解を深め、食べ物の命や給食を作る人たちに感謝するとともに、食べ物を大切にしよう

30日 という目的があります。今年度のテーマは、「感謝して食べよう～給食の歴史～」です。年代別の給食が登場します。

・・・保護者の方へお願ひ・・・

●皆様からいただいております学校給食費は、すべて食材の購入費となっています。

毎月の学校給食費は期日までにお支払いいただきますようお願いいたします。

1月分の口座振替日は3月2日(月)です。

納付予定額は、小学校3,600円です。ただし、学校行事等により変更となる場合があります。

●給食の献立を大津市学校給食課のInstagramで投稿しています。こちらをチェック →

