

## 1月こんだてひょう 🚧 🔍 🌣 😘 🚨 🕄 🎉 💆

23								
10   10   10   10   10   10   10   10	日	主食	牛乳	おかず				たんぱく質 脂質
10   10   10   10   10   10   10   10		/ギャンパ・マン 1E	1110					525 kcal
1				ちくわのいそべあげ ごまあえ	あぶらあげ ワカメ ちくわ			24.5 g 14.9 g
1		コロッケのなか	みでう	んせいをうらなおう☆	<b>本</b> 仕による(効果) ごた中			592 kcal
12		むぎごはん	0	おかかあえ	ウィンナー たこ ★うずらたまご ★たまご おかか			23.6 g 18.0 g 2.7 g
15   おやことん   ○   こうやどうものからあげ   かかめのきせん   ことのできない カボンション   こか できまいき かあら   こか できまいき カボション   こか できまいき カボン   こか できまいき カボション		むぎごはん	0	あぶらあげいりごまあえ さわにわん			にんじん さやいんげん しいたけ	26.9 g 19.8 g 2.7 g
16	15 月	おやこどん	0		こうやどうふ ワカメ とうふ			27.4 g 19.1 g
17			0	こまつなのおろしあえ		マヨネーズ(卵無) パン粉	しめじ もやし こまつな	23.0 g 17.1 g
18		バターシュガートースト	0	タラのクリームシチュー	タラ ★牛にゅう			21.0 g 31.0 g
18		〈せかいの	りょうし	l> イタリアです!				636 kcal
19 金 たかなチャーハン ○ 大平縣(タイピーエン) いきなりだんご ************************************		スパゲティ	0	キャベツのバルサミコサラダ	★粉チーズ ツナ		トマト缶詰 キャベツ にんじん	22.2 g 27.2 g
19 金 たかなチャーハン ○ 大平蕪(タイピーエン) いきなりだんご *** ********************************		〈きょうどりょうり〉 熊本県(くまもとけん)です!						563 kcal
22 日		たかなチャーハン	0		ちりめんじゃこ イカ	ごま はるさめ さつまいも	しいたけ きくらげ にんじん	22.1 g 13.8 g 2.6 g
23	22 月		0	こまつなとツナのマヨしょうゆ	あおのり とり肉 ★たまご とうふ おから	ごま パン粉 でん粉		28.3 g 22.4 g
24 水 おかかおにぎり ○ サケのしまやき サケのしまできまた。	23 火	きんぴらごはん	0		あぶらあげ とうふ ★たまご			590 kcal 23.4 g 23.1 g
24 水 おかかおにぎり ○ サケのしおやき キャベツのさつばりあえ とんじる かぶら あぶらあげ かっぷた肉 あぶらあげ とうふ みそ こめ むぎ さとう あぶら にんじん ごぼう ねぎ 25.9 g 20.4 g 2.1 g 20.4 g 20.		くむかしのさい	げん>	きゅうしょくのはじまり				-
大学   大学   大学   大学   大学   大学   大学   大学		おかかおにぎり	0	サケのしおやき キャベツのさっぱりあえ とんじる	サケ ぶた肉 あぶらあげ			25.9 g 20.4 g 2.1 g
大本にゆう(欧用) ツナ いた内   大本にゆう(欧用) ツナ いた内   大本にゆう(欧用) ジナ いた内   大本にゆう(欧用) ジナ いた内   大本にゆう(欧用) ジナ 内   大本にゅう(欧用) ジナ 内   大本にが   大本にが   大本にが   大本にが   大本にが   大本にが   大本にが   大本にから   大本にゅう(欧用) ジナ 内   大本にが   大本にが   大本にが   大本にが   大本にが   大本にが   大本にが   大本にが   大本にが   大本にから(欧用) ジナ 内   大本にゅう(欧用) ジナ 内   大本にが   大本にが   大本にが   大本にが   大本にが   大本にが   大本にが   大本にから   大本		〈国産食材支援(こくさん	しょく	さいしえん)〉 米粉(こめこ)パン		★ 小 小 / 10~ ・ ナ / 2 ・ ナ / 2 ・ ナ / 2 ・ ナ / 2 ・ ナ / 2 ・ カ / 2 ・カ / 2 ・カ / 2 ・ カ / 2 ・	1-/1"/ +=11 + +4.+"	591 kcal
26 金 ハヤシライス ○ アーモンドサラダ	25 木	米粉(こめこ)パン	0	ミートボールシチュー		じゃがいも パン粉 小麦粉	にんにく エリンギ	27.4 g 2.4 g
29 月 あつあげのキムチどん ○ だいずとごぼうのあまからあげ トックとたまごのスープ ネーブルオレンジ ★牛にゅう(飲用) ぶた肉 あつあげ だいず ★たまご こめ むぎ さとう あぶら ごぼう こまつな オレンジ 24.9 g 20.4 g 2.6 g 20.4 g 2.6 g 20.4 g 2.6 g 20.4 g 2.6 g 2.	26 金	ハヤシライス	0			小麦粉 ★バター	にんじん たまねぎ マッシュルーム	20.3 g 25.4 g
30 火 むぎごはん ○ タラのあげに こまつなともやしのごましょうゆ しらすいりかきたまじる はるか	29 月	あつあげのキムチどん	0	トックとたまごのスープ			にんじん キムチ にら ねぎ	600 kcal 24.9 g 20.4 g
31 水 シーフードピラフ		むぎごはん	0	こまつなともやしのごましょうゆ しらすいりかきたまじる	とり肉 とうふ			540 kcal 27.1 g 16.2 g
		シーフードピラフ	0		ベーコン レバー		ピーマン しょうが レモン キャベツ マッシュルーム	28.0 g

※アレルギー食品には★を表示しています。※給食は旬の食材を使用しています。よってこんだては都合により変更することがあります。



あけましておめでとうございます。今年も安全でおいしい給食を、給食室全員で 力を合わせ作ります。どうぞよろしくお願いします。

## ~1月25日(木) 米粉パンが登場します!~

今年度より、都内の全公立小中学校の給食で米粉パンを活用した食育事業が始まりました。現在、日本では小麦粉の値上がりと米の需要減少が問題となっています。自給率がほぼ100%の米から作られた米粉パンを給食で提供し、学校給食における国産食材の使用割合を向上させることがこの事業の目的です。米粉パンの費用は全額東京都から補助が出ます。給食を通して、子供たちが食事の大切さや日本の食文化に触れる機会を提供していきたいと思います。

