

## 20. 1月予定献立表

令和 7 年 1月 江戸川区立小岩第一中学校 校 長 青山 昭広 栄養士 外山 めぐみ

						木食工	外田 めぐみ					
В	曜日	当番 人数	主食	牛乳	主菜・副菜・デザート	熱量kcal たんぱく質 食塩相当量	盛りつけ方					
1	月	元日										
8	水	始業式										
9	木	4	玄米カレーライス	0	フライドポテト ABCスープ	779 29.5 2.9	皿・・ カレー 大椀・・ スープ 小椀・・ ポテト					
10	金	4	小松菜ごはん	0	ほっけの塩焼き つきこんと野菜の炒め物 白玉しるこ	750 32.2 2.9	皿・・ 魚・炒物 大椀・・ ごはん 小椀・・ デザート					
13	月											
14	火	4	鮭とたまごの チャーハン	0	レバーのごま中華揚げ ワンタン入り中華スープ みかん入り牛乳寒天	772 33.3 2.7	皿・・ 炒飯・レバ- 大椀・・ スープ 小椀・・ デザート					
15	水	4	にど豆ごはん 郷土料理		サバの味噌だれ焼き ぽん酢あえ せんべい汁	741 34.2 2.9	皿・・ 大椀・・ 小椀・・ 汁物					
16	木	4	ツナトースト	0	アーモンドサラダ ミネストローネ バナナ	723 32.2 2.7	皿・・ パン 大椀・・ スープ 小椀・・ サラダ					
17	金	4	豚のピリ辛丼	0	小松菜のごま和え 里芋とめかぶの汁	765 29.0 2.7	皿・・ 丼 大椀・・ 汁物 小椀・・ 和物					
20	月	5	五穀ごはん	0	ぶりのつけ焼き 豚肉とれんこんのきんぴら 豆腐と白菜のみそ汁 ぽんかん	758 35.0 2.0	皿・・ 大碗・・ 小碗・・ 汁物					
21	火	4	鶏の竜田揚げサンド	0	ポテトのにんにく炒め わかめのごまドレッシングサラダ パスタ入りたまごスープ	758 38.0 2.7	皿・・ パン・炒物 大椀・・ スープ 小椀・・ サラダ					
22	水	5	豆腐のうま煮丼	0	もやしのわさび醤油和え 呉 汁 みかん	755 30.9 2.9	皿・・ 大椀・・ 汁物 小椀・・ 和物					
23	木	3	ディリヤクブワ 世界の( (ピラフ) <b>世界の</b> (		グリオの卵焼き スプジュム(かぼちゃスープ)	821 34.6 2.9	皿・・ 大椀・・ 小椀・・ 焼物					
24	金	5	ごはん しぐれ煮	0	ししゃもフライ 白菜と小松菜のお浸し すりごまのみそ汁	759 31.2 2.1	皿・・ 大椀・・ 小椀・・ 汁物					
27	月	5	わかめごはん	0	鮭の塩焼き 筑前煮 具だくさん栄養味噌汁 りんご	772 34.9 2.9	皿・・ 魚・煮物・果物 大椀・・ ご飯 小椀・・ 汁物					
28	火	4	いちごジャムコッペ	0	鯨のケチャップ和え 千切りキャベツのサラダ 野菜スープ	770 34.1 2.8	皿・・ パン・揚物 大椀・・ スープ 小椀・・ サラダ					
29	水	5	野菜うどん	0	つくね焼き 茎わかめの和え物 みかん	736 32.9 2.9	皿・・ 大椀・・ 小椀・・ 和物					
30	木	5	麦入りご飯	0	ハ宝菜 大根のサラダ スーラータン オレンジ	749 30.8 2.9	皿・・ 大椀・・ ハ椀・・ サラダ					
31	金	4	えびとあさりの クリームライス		ひよこ豆のサラダ フルーツポンチ	826 27.7 1.7	皿・・ ライス 大椀・・ デザート 小椀・・ サラダ					
される	十岁	<b>△</b> I-	より変更することがあり	キオ		765L1	P325g 塩27g					

献立は都合により変更することがあります。

平均 E:765kcal P32.5g 塩2.7g



学校給食は、明治22年に山形県の小学校で提供された昼食が始まりと言われています。その後、都市部を中心に学校給食が広まり、戦後の厳しい食糧事情を乗り越え、全国各地へと広がっていきました。

1月24日から1月30日までの一週間は「全国学校給食週間」と定められており、学校給食の意義や役割について多くの人に知ってもらい、 これからの学校給食について考えてもらうことを目的としています。

## 令和7年1月9日~24日 《献立表と主な材料》

里芋とめかぶの汁

サラダ油は<mark>米</mark>、揚げ油は<mark>大豆</mark>が原料です。 ★印はアレルギー対応食品です。

汀戸	三文サン	\ <b>岩第</b> -	- 中学権
/I / I	$\mathbf{H} \mathbf{L} \mathbf{A} \mathbf{M} \mathbf{A}$	IV <i>A</i> -96-	

<b>中和1</b> 41万3日。		ル北公とエ		の休門	★印はアレルキ	- 対応度品です。 	1		±,	の休門	#/			緑の仲間
献立名	赤の仲間 血や肉になる		黄の仲間 熱や力の元になる		体の調子を整える			献立名	赤の仲間血や肉になる		黄の仲間 熱や力の元になる		体の調子を整える	
玄米カレーライス 飲用牛乳 9 木 ABCスープ	鶏こま ま に 豆 は は 国 豆 こ こ 二 コ は 、 大 、 豚 、 、 、 、 、 、 、 、 、 、 、 、 、 、 、 、	鶏ガラだし 飲用牛乳	精白米 玄火変粉 じゃがいも アルファベットマカロニ	サラダ油(米) ★揚げ油 (大豆)	にんじん こまつな	しょうが にん葱 サー は はなッと は は い い し し し し し し し し し し し し し し し し	20 月	五穀ごはん 飲用牛乳 ぶりのつけ焼き 豚肉とれんこんのきんびら 豆腐と白菜のみそ汁 ぼんかん (1/2)	★ぶりせんの切り がは、 大田 はいでは、 もいでは、 もいでは、 もいでは、 もいでは、 もいでは、 もいでは、 もいでは、 もいでは、 もっとも。 もっとも。 もっとも。 もっとも。 もっとも。 もっとも。 もっとも。 もっとも。 もっとも。 も。 も。 も。 も。 も。 も。 も。 も。 も。 も。 も。 も。 も	★かつおだし 飲用牛乳	精白米 五教きこんにゃく 三温を がいも	ままごら	にんじん こま つな	しょうが分 れん葱 はん葱 さい ★ぼんかん
小松菜ごはん 飲用牛乳 10 金 つきこんと野菜の炒め物 白玉しるこ	★ほっけ ★豚細せん切り ★冷凍薬わかめ 油揚げ 小豆	飲用牛乳	精白米 玄米 つきこんにゃく 三温報 白玉粉	サラダ油(米) 白ごま	にんじん こまつな	かぶ 切干しだいこん ねぎう キャベツ	21 火	鶏の竜田揚げサンド 飲用牛乳 ボテトのにんにく炒め わかめのごまドレッシングサラダ パスタ入りたまごスープ	鶏肉むね ★ペース ★冷凍さまご ★たまご	競ガラだし 飲用牛乳	無塩パン でんかがいも 三温糖 スパゲッティ	★揚げ油 (大豆) サラダ油(米) マーガリンま ロージョン	にんじん 赤パブリカ こまつな	しょうが汁 キャペツ にもやしし だいこか (冷) セロリー 玉葱のきたけ
鮭とたまごのチャーハン 飲用牛乳 14 火 レバーのごま中華揚げ ワンタン入り中華スープ みかん入り牛乳寒天	★たまごけ ★ぎ豚レよ 鶏豆乳	鶏ガラだし 飲用牛乳 粉寒天 ★牛乳・調理用	精粒を 対数を を を を を を を を を を を を を を を を を を	サラダ油(米) ★ラード ★リード ★はま油 白 白 ごまま	にら にんじん こまつな	しょ葱 だる ままま しょ	22 水	豆腐のうま煮井 飲用牛乳 もやしのわさび醤油和え 呉 汁 果物(みかん)	鶏に線って 連は は は は は は は は は は は は は は	★かつおだし 飲用牛乳 ★細切りこんぶ ★しらす干し	精白米 上温糖 でじゃがいも 板こんにゃく	サラダ油(米) ごま油 白ごま	にんじん こまつな	しょしくとなった。 しょしくなべし。 はちゃやぼこうん ★みかん
にど豆ごはん 飲用牛乳 15 水 けバの味噌だれ焼き ぽん酢あえ せんべい汁	えんどう豆★サバ 白みそ 頭成類関内モモ 生揚げ	鶏ガラだし 飲用牛乳 ★わかめ	精白米 もち米 三温らたき いやきせんべい	サラダ油(米)	にんじん こまつな	しょうが ねぎゃペレン汁 モもやエン汁 ごモしせさい はくさい	23 木	ディリヤクブワ(ピラフ) 飲用牛乳 グリオの卵焼き スプジュム(かぼちゃスープ)	金時豆さご ★ 豚ひきご ★ 先こま豆豆乳 調製豆乳	飲用牛乳 ★牛乳・調理用 ★ピザチーズ	精白米 じゃがいも スパゲッティ・ハー フ	マーガリン サラダ油(米) -	パセリ ほうれんそう ピーマン にんじん 西洋かぼちゃ	玉葱 ホールコーン(冷) れング・ジェース
ツナトースト 飲用牛乳 16 木 マーモンドサラダ ミネストローネ 果物 (バナナ1/2)	★まぐろ缶詰 凍り豆腐 鶏こま	鶏ガラだし 飲用牛乳	胚芽パン さとう じゃがいも	マヨネーズ(卵 無) サラダ油(米) ★アーモンド・スラ イス	こまつな にんじん トマト缶詰	玉葱 キャベツ もやし」 ホールコン(冷) にんにく セロリー ぶなしめじ ★パナナ	24 金	ごはん しぐれ煮 飲用牛乳 ししゃもフライ 白菜と小松菜のお浸し すりごまのみそ汁	和牛肩 ★おかか 油機婦豆そ ウみそ	★かつおだし 飲用牛乳 ★ししゃも	精白米 粒麦糖 三温糖 小夫パン粉 板こんにゃく	サラダ油(米) ★揚げ油 (大 豆) 白すりごま	こまつな にんじん みずな	ご しょうかい しょうかい はもかいこん わいご んねぎ
豚のビリ辛井 牛乳飲用 17 金 小松菜のごま和え	★豚こま 凍り豆腐 赤みそ豆腐 木綿東わかめ	★かつおだし 飲用牛乳 ひじき めかぶわかめ	精白米 粒麦 悪温ん粉 さといも	ごま油 白ごま サラダ油(米)	にんじん にら こまつな	にんにく しょうのこ たけのこい はくさべし キャ物 あな し も 数 も し じ じ じ じ じ じ じ じ じ り じ り し い り し い り し り し り し り し り し り し り し		1				1		

## 令和7年1月27日~31日 《献立表と主な材料》

サラダ油は<mark>米</mark>、揚げ油は<mark>大豆</mark>が原料です。 ★印はアレルギー対応食品です。

_								
日	献立名	赤の 血や肉			)仲間 )元になる	緑の仲間 体の調子を整える		
	わかめごはん	★サケ 鶏こま 絹ごし豆腐	★かつおだし 炊き込みわかめ 飲用牛乳	精白米 玄米 板こんにゃく	サラダ油(米)	にんじん さやいんげん こまつな	ごぼう たけのこ れんこん	
	飲用牛乳	白みそ油揚げ	200	さとう じゃがいも		2012	だいこん はくさい	
27 月	鮭の塩焼き			小麦粉			ねぎ なめこ ★りんご	
	筑前煮							
	具たくさん栄養味噌汁 果物(りんご1/6)							
	いちごジャムコッペ	★くじら ★ベーコン 鶏こま	鶏ガラだし 飲用牛乳	胚芽パン でん粉 三温糖	マーガリン ★揚げ油(大豆) サラダ油(米)	にんじん こまつな	いちごジャム(低糖度) しょうが キャベツ	
	飲用牛乳			さとう 押麦 じゃがいも	,		きゅうり 玉葱 セロリー	
28 火	鯨のケチャップ和え			Canna			ホールコーン(冷)	
	千切りキャベツのサラダ							
	野菜スープ							
	野菜うどん	★かまぼこ(卵 無) 鶏ひき肉	昆布だし 飲用牛乳 ★くきわかめ	冷凍うどん 三温糖 でん粉	サラダ油(米) 白ごま(いり) 白すりごま	にんじん こまつな	玉葱 えのきたけ ねぎ	
	飲用牛乳	大豆(国産) 米みそ		生パン粉 じゃがいも			れんこん しょうが キャベツ	
29 水	つくね焼き						★みかん	
	茎わかめの和え物							
	果物(みかん)							
	麦入りご飯	★豚こま イカ ★うずら卵	鶏ガラだし 飲用牛乳 ★ちりめんじゃ	精白米 粒麦 でん粉	サラダ油(米) ごま油 白ごま	にんじん こまつな トウミョウ	しょうが にんにく 黒きくらげ(乾)	
	飲用牛乳	鶏ひき肉 ★冷凍茎わかめ 木綿豆腐	= -	さとう	白すりごま	, , , , ,	もやし たけのこ はくさい	
30 木	八宝菜	<b>个</b> 肺豆腐					だいこん きゅうり	
	大根のサラダ						ホールコーン(冷) えのきたけ 玉葱	
	スーラータン 果物(オレンジ1/6)						★オレンジ	
	えびとあさりのクリームライス	豆乳 鶏こま ★むきエビ		精粒 小じ 三さ ・	マーガリン サラダ油(米)	にんじん パセリ ブロッコリー 赤パブリカ	玉葱 マッシュルーム キャベツ	
	飲用牛乳	あさり 白いんげん豆 ★ボンレスハム					だいこん レモン果汁 みかん缶	
31 金	ひよこ豆のサラダ	ひよこまめ					パイン缶 ★黄桃缶	
	フルーツポンチ						★りんご	

## 江戸川区立小岩第一中学校