



令和8年1月

## 学校給食献立表

滑川町教育委員会

日付	献 立					食 品 群				栄 養 量			
	日曜 スブ ーン	主 食	牛 乳	お か ず	汁 物	血や肉を作る	力や体温となる	身体の調子を整える	小エヌ ルギー	小蛋 白質	中エヌ ルギー	中蛋 白質	
9 金	○	小・クロワッサン (4~6ねん) 中・ライスボールパン		リクエスト&(アンド) なめがわまちやさいこんだて あげパン コーンサラダ (サウサンアイランドレッシング)	なめがわまち やさいの ミルクスープ	牛乳 鶏肉 生クリーム 脱脂粉乳 黄な粉 ベーコン	コッペパン 砂糖 クロワッサン 油 ライスピールパン バター ドレッシング	長葱 人参 大根 白菜 キャベツ コーン 小松菜 胡瓜	593	22.4	767	28.1	
13 火		ごはん		やさいいため しづみざかなフライ(ソース) ストロベリーカスターードタルト	とんじる	牛乳 豚肉 豆腐 味噌 たらフライ	白飯 ジャガ芋 油 蒟蒻 ストロベリーカスターードタルト	生姜 人参 もやし ごぼう 青ビーマン 大根 キャベツ 長葱	738	26.1	916	32.2	
14 水	○	ホット ちゅうかめん		パオズ しらたませんざい	とんこつ しお ラーメン	牛乳 豚肉 なると 小豆 パオズ	ホット中華麺 油 ごま油 白玉だんご 砂糖	生姜 にんにく もやし コーン 長葱 人参	705	28.6	874	35.9	
15 木	○	わかめごはん		ナムル (かんこくナムルドレッシング) とりにくのからあげ	ワンタン スープ	牛乳 豚肉 若鶏もも竜田揚げ	わかめご飯 油 ワンタン ごま ドレッシング	キャベツ 人参 もやし ほうれん草	588	23.7	753	28.2	
16 金	○	むぎごはん		かいそうサラダ (ぐだくさんたまねぎドレッシング)	ふゆやさい カレー	牛乳 豚肉バーチップ 豚肉 脱脂粉乳 シュレッドチーズ 海藻ミックス	麦ご飯 ジャガ芋 油 きび砂糖 ドレッシング	大根 蓮根 玉葱 生姜 人参 プロッコリー ほうれん草 にんにく コーン キャベツ 胡瓜	642	20.2	828	24.4	
19 月	○	ごはん		『くまもとけんのりょうり』 たかないりまぜごはんのぐ カレイのおろしソース	タイピーエン	牛乳 豚肉 いか 卵そぼろ 蒲鉾 油揚げ アブラカレイ竜田揚げ	白飯 油 春雨 ごま油 きび砂糖 ごま	生姜 玉葱 白菜 人参 さくらげ 長葱 ごぼう 大根 高菜漬け	660	29.3	849	36.3	
20 火	○	フラワーロール		はなやさいのサラダ (コーンドレッシング) ハンバーグのトマトソース	ボトフ	コーヒー牛乳 豚肉 ウィンナー ハンバーグ	フラワーロール ジャガ芋 油 きび砂糖 ドレッシング	コーン 大根 カリフラワー 玉葱 キャベツ にんにく プロッコリー 人参 セロリー バセリ	594	25.0	749	30.4	
21 水				☆ふれあいべんとうのひ☆									
22 木	○	ごはん		マーボーどうふ はるまき りんご		牛乳 豚肉 豆腐 春巻 味噌	白飯 砂糖 油 ごま油 澱粉	人参 玉葱 長葱 生姜 にら 干し椎茸 篠 にんにく りんご	734	22.9	906	27.8	
23 金		ごはん		おろしやきにく のりふりかけ	わかめの みそしる	牛乳 豚肉 豆腐 わかめ 油揚げ 味噌 のりふりかけ	白飯 油 蒟蒻 砂糖	人参 長葱 玉葱 キャベツ にんにく 大根 生姜 にら	616	26.3	792	32.2	
26 月	○	ごはん		ごしきごはんのぐ	えいよう みそしる	牛乳 豚肉 味噌 さつま揚げ 油揚げ	白飯 油 里芋 おじやがもちボール 砂糖	玉葱 人参 ごぼう 小松菜 干し椎茸 大根 さやいんげん	612	23.1	785	28.2	
27 火		ごはん		がめに ぶりのこうみソース	すいとん	牛乳 豚肉 鶏肉 ぶり竜田揚げ	白飯 すいとん 油 蒟蒻 里芋 砂糖 ごま油	人参 大根 白菜 小松菜 にんにく ごぼう 干し椎茸 さやいんげん 篠 蓮根 生姜 長葱	671	25.1	880	31.2	
28 水		じごなうどん		みそポテト みかん	にくじる うどん	牛乳 豚肉 味噌 油揚げ	地粉うどん 油 きび砂糖 砂糖 澱粉 みそポテト	生姜 大根 人参 干し椎茸 みかん ほうれん草 長葱	699	25.2	828	29.9	
29 木	○	ごはん		ひがしまつやまやきとりごはん 中・にらまんじゅう	ひがしまつやま やさいいり マカロニ スープ	牛乳 豚肉 味噌 ワインナー にらまんじゅう	白飯 マカロニ ジャガ芋 油 きび砂糖 ごま油 ごま	人参 大根 白菜 キャベツ にんにく 生姜 小松菜 長葱 りんごピューレ	612	23.6	831	31.3	
30 金	○	コッペパン スライス		ホットドッグ [ フランクフルト コールスローサラダ (コールスロードレッシング) ]	エルテン スープ	牛乳 豚肉 ベーコン ソーセージ	コッペパン ジャガ芋 油 ドレッシング	グリーンピースベースト 人参 キャベツ セロリー 玉葱 コーン	634	29.8	810	37.1	
14回							平均栄養量		650	25.1	826	30.9	
※材料入荷の都合により献立を一部変更することがあります。							栄養基準量		650	18~32	830	25~40	



あけましておめでとうございます！新しい年になり、3学期が始まりましたね。  
今年もよく運動し、たくさん食べて、しっかり睡眠をとり、心も体も毎日元気に過ごしましょう！



1月24日から30日は、「全国学校給食週間」です！

## 9日 リクエスト&amp;滑川町野菜献立



## &lt;リクエスト給食&gt;

中学3年生を対象にリクエスト給食アンケートを実施し、票数の多かった「あげパン」と「ライスボールパン（中学校のみ）」が登場します！

## &lt;滑川町野菜の給食&gt;

滑川町の農家さんが大事に育てた野菜を使用します。  
滑川町野菜のミルクスープに滑川町産の長ねぎ、大根、白菜を使用します。



学校給食の意義や役割への理解と関心を深め、学校給食のより一層の充実と発展を図ることを目的としています。

26日…「五色ご飯」と「栄養みそ汁」は大正時代の給食です。

27日…「がめ煮」は福岡県の郷土料理です。

28日…「みそポテト」は埼玉県秩父地方の郷土料理です。

29日…東松山市献立で、東松山市産の野菜を使用したマカロニスープと東松山名物の焼き鳥ご飯が登場します。