

1月分 学校給食献立表

守谷市立学校給食センター

Aブロック

日	曜	献立名	使 用 す る 食 品 名						栄養価
			(赤) おもに体をつくるものになる		(緑) おもに体の調子を整えるものになる		(黄) おもにエネルギーのもとになる		エネルギー (k cal)
			おもにたんぱく質	おもに無機質	おもにカロテン	おもにビタミンC	おもに炭水化物	おもに脂質	たんぱく質 (g)
			魚・肉・卵・豆・豆製品	牛乳・小魚・海そう	緑黄色野菜	その他の野菜・きのこ・果物	穀類・いも類・さとう	油脂	食塩 (g)
8	水	ごはん					ご飯		643
		牛乳		牛乳					
		とりつくねのあまずあんかけ (2こ3こ)	◇とりつくね			玉ねぎ	砂糖・でんぷん	油	
		五目きんぴら	ぶた肉・さつまあげ		にんじん	こんにやく・れんこん・ごぼう・枝豆	砂糖	ごま油・ごま	しょうゆ・みりん・とうがらし
		もやしと油あげのみそ汁	油あげ・みそ		にんじん・こまつな	もやし・玉ねぎ・えのきたけ			煮干しだし・昆布だし
9	木	ごはん					ご飯		674
		牛乳		牛乳					
		あげシューマイ (2こ3こ)	◇シューマイ					油	
		ぶた肉と生あげのみそいため	ぶた肉・生あげ・みそ		にんじん	玉ねぎ・キャベツ・しょうが	砂糖・でんぷん	油	トウバンジャン・しょうゆ・酒
		もやしの中華スープ	とり肉		にんじん	もやし・えのきたけ・ねぎ・しょうが		ごま油	酒・中華スープストック・しょうゆ・オイスターソース・塩・こしょう
10	金	ソフトめん					◇ソフトめん		669
		ジョア ブルーベリー		◇ジョア ブルーベリー					
		ポテトもち					◇ポテトもち	油	
		守谷市産れんこんサラダ	まぐろ		にんじん	キャベツ・れんこん		ノンエッグマヨネーズ	ガーリックパウダー・酢・こしょう・しょうゆ
		カレーうどんスープ	ぶた肉・なると		にんじん	玉ねぎ・えのきたけ・ねぎ	砂糖・でんぷん		酒・カレールウ①・カレールウ②・カレー粉・しょうゆ・みりん・煮干しだし・昆布だし
14	火	ミルクパン					◇ミルクパン		625
		牛乳		牛乳					
		オムレツ玉ねぎソース	◇オムレツ			玉ねぎ	でんぷん	油	しょうゆ・みりん
		とり肉と野菜のガーリックソテー	とり肉		にんじん・さやいんげん	玉ねぎ・れんこん	砂糖	油	コンソメ・ガーリックパウダー・塩
		大根と白菜のスープ	ベーコン		にんじん	大根・白菜・カリフラワー・しょうが		油	白ワイン・とりがらスープ・しょうゆ・塩・こしょう
15	水	ごはん					ご飯		697
		牛乳		牛乳					
		さばたつたあげ	◇さば竜田あげ					油	
		もやしのごまあえ	とり肉		さやいんげん・にんじん	もやし	砂糖	ごま油・ごま	しょうゆ
		とうふとわかめのみそ汁	とうふ・油あげ・みそ	わかめ	にんじん	玉ねぎ・えのきたけ			煮干しだし・昆布だし
16	木	たきこみひじきごはん	ぶた肉・油あげ	ひじき・昆布	にんじん	こんにやく	米・砂糖	油	671
		牛乳		牛乳					
		チキンカツソースがけ	とり肉				こむぎこ・パン粉	油	塩・こしょう・酒・ウスターソース・中濃ソース
		さといものおかかマヨネーズあえ	かつお節		ブロッコリー・にんじん		さといも	ノンエッグマヨネーズ	しょうゆ
17	金	ごはん					ご飯		643
		牛乳		牛乳					
		ゆで干し大根のキムチいため	ぶた肉・ちくわ	寒天	にんじん	しょうが・玉ねぎ・ゆで干し大根・◇白菜キムチ		油	しょうゆ・みりん
		キャベツのかんこく風サラダ	かまぼこ		こまつな	キャベツ・もやし		ごま油・ごま	うすくちしょうゆ・塩・ガーリックパウダー
20	月	わかめスープ	とり肉・とうふ	わかめ	にんじん	ねぎ・えのきたけ・しめじ		油	しょうゆ・中華スープストック・塩・こしょう
		ごはん					ご飯		703
		牛乳		牛乳					
		カリフラワーのコンソメに	◇ミートボール	寒天	にんじん	カリフラワー・玉ねぎ・しめじ	砂糖	油	しょうゆ・コンソメ
		こんさいポークカレー	ぶた肉		にんじん・トマト	しょうが・にんにく・玉ねぎ・れんこん・大根・ごぼう	じゃがいも・砂糖	油	カレールウ①・カレールウ②・ケチャップ
21	火	いちごゼリー					◇いちごゼリー		22.4 2.5
		丸パン					◇丸パン		665
		牛乳		牛乳					
		ハンバーグつぶマスタードソース	◇ハンバーグ				砂糖・でんぷん		ウスターソース・粒マスタード・白ワイン
		ブロッコリーと豆のコブサラダ	大豆・赤いんげん豆・とり肉		ブロッコリー・にんじん			ノンエッグマヨネーズ	ケチャップ・チリパウダー
22	水	キャベツのコンソメスープ	とり肉		にんじん・さやいんげん	キャベツ・玉ねぎ		油	白ワイン・コンソメ・チキンブイヨン・塩・こしょう
		ごはん					ご飯		628
		牛乳		牛乳					
		ぶた肉のすき焼きふうに	ぶた肉・焼き豆腐			白菜・ねぎ・えのきたけ・しらたき	砂糖・でんぷん	油	酒・しょうゆ・みりん
		塩こんぶあえ	かまぼこ	しおこんぶ	ほうれんそう・にんじん	キャベツ			塩
23	木	とりごぼう汁	とり肉・みそ		にんじん	大根・玉ねぎ・ごぼう		ごま油	酒・かつおだし・昆布だし
		ごはん					ご飯		715
		牛乳		牛乳					
		さばのトマトソース	さば		トマト	玉ねぎ		油	コンソメ・しょうゆ・こしょう
		さつまいもの米粉ミルクスープ	とり肉	牛乳	にんじん	玉ねぎ	さつまいも・じゃがいも・こめ	油・バター	コンソメ・塩・こしょう
		りんごとみかんのミックスゼリー					◇りんごゼリー・◇みかんゼリー		26.6 1.8

日 曜		献立名	使 用 す る 食 品 名						栄養価
			(赤) おもに体をつくるもとになる		(緑) おもに体の調子を整えるもとになる		(黄) おもにエネルギーのもとになる		エネルギー (k cal)
			おもにたんぱく質	おもに無機質	おもにカロテン	おもにビタミンC	おもに炭水化物	おもに脂質	たんぱく質 (g)
			魚・肉・卵・豆・豆製品	牛乳・小魚・海そう	緑黄色野菜	その他の野菜・きのこ・果物	穀類・いも類・さとう	油脂	食塩 (g)
24	金	ソフトめん					◇ソフトめん		650
		牛乳		牛乳					
		だいがくいも (2こ3こ)					さつまいも・砂糖・でんぷん	油・ごま	
		とうふのみそいため	とり肉・とうふ・みそ		にんじん	しょうが・キャベツ・玉ねぎ・グリーンピース	砂糖・でんぷん	油	27.7
		五目とりがらスープ	ぶた肉・なると		にんじん	白菜・玉ねぎ・ねぎ・しょうが		ごま油	2.8
27	月	ごはん					ご飯		605
		牛乳		牛乳					
		とり肉のくわ焼き	とり肉			しょうが・にんにく	砂糖・でんぷん		
		おかかたくあんあえ	かつお節		にんじん	たくあん・もやし・キャベツ			31.9
		とんじる	ぶた肉・生あげ・みそ		にんじん	玉ねぎ・ごぼう	じゃがいも		2.2
28	火	黒パン					◇黒パン		650
		牛乳		牛乳					
		ぶりのハーブ塩こうじ焼き	ブリ切身					◇ハーブスパイス塩こうじ	
		トマトスープ	とり肉		にんじん・トマト	キャベツ・玉ねぎ・セロリ・にんにく		油	30.0
		フルーツの守谷ヨーグルトあえ		ヨーグルト・寒天		パインアップル・もも			2.3
29	水	ごはん	♥いばらき美味 (おい) しおDayメニュー (減塩の日) ♥				ご飯		640
		牛乳		牛乳					
		とり肉のからあげ	とり肉			しょうが・にんにく	でんぷん	油	
		こんにゃくのおかかに	ぶた肉・かつお節		にんじん・さやいんげん	こんにゃく・玉ねぎ	砂糖	油	29.8
		大根のすまし汁	とうふ			大根・えのきたけ・ねぎ			2.0
30	木	ごはん					ご飯		641
		牛乳		牛乳					
		納豆	◇納豆						
		肉じゃが	ぶた肉		にんじん	玉ねぎ・こんにゃく・枝豆	じゃがいも・砂糖	油	27.3
		いわしのつみれ汁	◇いわしのつみれ・みそ		にんじん・こまつな	しょうが・白菜・えのきたけ・ねぎ			2.0
31	金	スパゲティミートソース	ぶた肉・とり肉		にんじん・トマト	玉ねぎ	スパゲッティ・砂糖	油	631
		牛乳		牛乳					
		かぼちゃコロッケ	◇かぼちゃコロッケ					油	
		キャベツととうふのごまサラダ	豆腐		にんじん	キャベツ・グリーンピース	砂糖	ノンエッグマヨネーズ・ごま	23.2
		ミルメークコーヒー					◇ミルメーク		2.3

- ※ 都合により献立を変更する場合があります。
- ※ ◇マークの食品は加工食品です。この献立表には、微量の食品・調味料は書かれていません。
- ※ 食物アレルギー等で加工食品の詳しい資料が必要な方は、学校へご連絡ください。

きゅうしよくだより

守谷市産「白菜」が給食に初登場！！

守谷市の給食に使うおいしいキャベツを作ってくださっているアイアグリファームの渡部さんが、白菜も作るようになったそうです。給食専用の白菜畑を用意しているとのこと。今月中旬までは、給食で渡部さんの白菜が食べられます（中旬以降は茨城県産になります）



おいしく食べてくださいね！

食事で 免疫力・体力UP

冬はインフルエンザなどの感染症が流行する季節。まずは体をあたためる料理で体温を上げましょう。

- 免疫力アップ ビタミン、ミネラルの多い食材…緑黄色野菜や果物
- 体力をつける 発酵食品…納豆、味噌、ヨーグルトなど



給食でも大人気！ カレーうどんスープ

人気 守谷市給食レシピ

レシピコメント

給食では、かつお節や煮干しでだしをとって、おそば屋さんのようなカレーうどんを目指しています。今月の給食は煮干しでだしをとりますが、かつおだしにしたり、めんつゆで手軽に作ることもできます。



材料(4人分)

※じゃがいも中1個 約150g
にんじん中1個 約150g
玉ねぎ中1個 約200g

豚こま肉	…	125 g
玉ねぎ	…	100 g
にんじん	…	25 g
えのきたけ	…	40 g
長ねぎ	…	60 g
酒	…	5 g
カレールウ	…	50 g
カレー粉	…	0.5 g
※ しょうゆ	…	12.5 g
みりん	…	15 g
砂糖	…	5 g
片栗粉	…	5 g
煮干し	…	22.5 g
だし昆布	…	2 g
水	…	1100 g
うどん	…	4人 前

作り方

- 鍋に水を入れ、煮干しと昆布を入れて30分ほど浸けておく。
- 玉ねぎはくし形、にんじんはいちょう切り、長ねぎは斜め薄切りにする。
- えのきたけは石づきを切り落とし、ほぐす。
- 1の鍋を火にかけ、沸騰する直前に昆布を取り出す。
- 煮干しは入れたまま、弱火で10分ほど煮出して取り出す。
- 豚肉と野菜、酒を5に入れて煮る。
- 火が通ったら、※の調味料を入れて5分程度煮る。
- 最後に片栗粉でとろみをつける。
- 茹でておいたうどんにこのスープをかけたり、スープに茹でたうどんを入れて煮込んだり、お好みで作ってください。

給食では、ソフトめんをこのスープにつけて食べます。