

12月献立のお知らせ

川越市立菅間学校給食センター TEL223-3038

川越第一小 仙波小 大塚小 月越小 牛子小
寺尾小 大東東小 霞ヶ関東小 上戸小 山田小

日	曜	こ ん だ て			主 　　 分 　　 類						
					※使用している全ての食品を記載しているわけではありませんのでご了承ください。						
					おもにエネルギーのもとになる(黄)	おもに体をつくる(赤)	おもに体の調子を整える(緑)				
主食・牛乳		お か ず		炭水化物・脂質	たんぱく質・無機質	ビタミン					
1	月	ごはん 牛乳		マーボー豆腐 えびシューマイ(2) ホットナムル	ごはん でんぶん さとう ごま ごまあぶら こむぎこ	牛乳 とうふ ぶたにく ハム えび たらすりみ	こまつな しょうが にんじん にんにく ながねぎ もやし たまねぎ				
2	火	こくとうイギリス 食パン 牛乳	ソース	ミネストローネ チキンカツ えだまめとコーンのソテー	パン くろぎとう マカロニ さとう あぶら パンこ	牛乳 いんげんまめ ベーコン とりにく	えだまめ キャベツ セロリー たまねぎ とうもろこし トマト にんじん にんにく ケチャップ				
3	水	ごはん 牛乳		せんべいじる つくね(2) ごもくごはんのぐ	ごはん なんぶせんべい でんぶん さとう パンこ	牛乳 あぶらあげ こうや豆腐 ぶたにく とりにく	ごぼう だいこん にんじん ながねぎ ほうれんそう しいたけ しめじ たまねぎ				
4	木	コッペパン 牛乳	ケチャップ	やさいのスープに フランクフルトソーセージ ホットマカロニサラダ	パン マカロニ あぶら ドレッシング	牛乳 まぐろ とりにく フランクフルトソーセージ	かぶ キャベツ だいこん たまねぎ にんじん にんにく ケチャップ				
5	金	ごはん 牛乳		たまねぎとたまごのスープ かつおカツ ごぼうとぶたにくのいりに	ごはん でんぶん さとう ごま あぶら パンこ	牛乳 わかめ なたと ぶたにく とりにく たまご かつお	こんにゃく ごぼう たまねぎ にんじん				
8	月	ごはん 牛乳		みそキムチスープ にくやさしいため ミニトマト(2)	ごはん でんぶん さとう あぶら	牛乳 とうふ ぶたにく とりにく みそ	キャベツ しょうが たまねぎ トマト にら にんじん はくさい しいたけ				
9	火	ごはん 牛乳		にくとだいこんのたきあわせ すまきたまご きんぴらごぼう	ごはん じゃがいも さとう ごま ごまあぶら あぶら	牛乳 ぶたにく ベーコン たまご	ごぼう だいこん たまねぎ にんじん				
10	水	ちゅうかめん 牛乳		もやしラーメン ぎょうぎ(2) かりかりだいず	ちゅうかめん でんぶん さとう あぶら こむぎこ	牛乳 だいず ぶたにく	キャベツ しょうが にら にんじん にんにく もやし しいたけ				
11	木	ごはん 牛乳		ぶたじる とりのからあげあまずだれ みかん	ごはん さとう あぶら でんぶん	牛乳 とうふ あぶらあげ ぶたにく みそ とりにく	ごぼう だいこん にんじん ながねぎ みかん				
12	金	ごはん 牛乳	ドレッシング	カレーライス ゆでやさしいサラダ ヨーグルト	ごはん じゃがいも あぶら ルウ ごま ドレッシング	牛乳 ぶたにく ヨーグルト	キャベツ たまねぎ とうもろこし にんじん もやし ケチャップ				
15	月	食パン 牛乳		ボトフ ツナサンド みかん	パン じゃがいも あぶら ドレッシング	牛乳 まぐろ フランクフルトソーセージ	キャベツ きゅうり たまねぎ にんじん パセリ みかん				
16	火	ごはん 牛乳		けんちんじる かぼちゃのてんぷら ひじきとだいずのいために	ごはん さとも さとう あぶら こむぎこ	牛乳 だいず とうふ あぶらあげ ひじき さつまあげ ぶたにく とりにく	こんにゃく ごぼう だいこん にんじん ながねぎ かぼちゃ				
17	水	ごはん 牛乳		にくじゃが あじのさんがやき キャベツのしおこんぶあえ	ごはん じゃがいも でんぶん さとう ごまあぶら あぶら	牛乳 こんぶ ぶたにく あじ	しらたき さやいんげん キャベツ たまねぎ にんじん				
18	木	ごはん 牛乳		チンゲンサイのスープ いかメンチ はるさめのいためもの	ごはん でんぶん はるさめ さとう あぶら パンこ	牛乳 ハム とりにく いか	きゅうり しょうが たまねぎ チンゲンサイ にんじん もやし キャベツ				
19	金	ツイストパン 牛乳		せんぎりスープ てりやきハンバーグ ミニトマト(2) ケーキ	パン でんぶん さとう あぶら ケーキ	牛乳 ぶたにく とりにく	キャベツ たまねぎ トマト にんじん もやし				
22	月	ごはん 牛乳		とうふとわかめのみそしる いわしのにつけ こまつなごまあえ	ごはん さとう ごま あぶら	牛乳 とうふ あぶらあげ わかめ ちくわ みそ いわし	こまつな だいこん にんじん				
平 均 栄 養 量		1・2年生		エネルギー たんぱく質	544 kcal 22.7 g	3・4年生	エネルギー たんぱく質	619 kcal 24.6 g	5・6年生	エネルギー たんぱく質	694 kcal 26.5 g
都合により献立を変更することがあります。											
主な分類欄は、食食用として使用している主な食品を記載しています。詳しい内容が必要な方は、給食センターにお問い合わせください。											

【緊急募集会計年度任用職員(調理員)を募集中です。詳しくは、学校給食課(22316035)までお願いします。

＊献立作成時のねらい＊
かぜに負けない体を作ろう
風邪や流行り病に負けないように、ビタミンCを多く摂取できる
食材(じゃが芋や小松菜、みかんなど)を献立に取り入れました。

広谷小、大東東小のリクエスト献立は、学校の
給食委員会が中心となり栄養価や食事のバランス、
色合いなどを考慮して作成したものです。



今月の献立より『ひじきと大豆の炒め煮』

材料(1人分)

油	0.3g	①人参はせん切り、さつま揚げは短冊切り、
鶏小間肉	10g	糸こんにゃくは4cmくらいに切る。ひじきは
人参	8g	戻しておく。
糸こんにゃく	6g	②鍋に油を熱し、鶏小間肉を炒めていく。
ひじき	1.3g	③火が通ったら人参、糸こんにゃく、ひじきを
水	1.5g	加えて更に炒める。その後水を入れて中火で
ボイル大豆	8g	煮込んでいく。
さつま揚げ	5g	④人参やひじきが柔らかくなったら、残りの食材
砂糖	1g	と調味料を加えて弱火～中火で煮込んでいく。
みりん	0.5g	⑤煮汁が少なくなったら完成。
だしの素	0.2g	
しょうゆ	2.8g	

＊川越産農産物(予定)＊
ほうれん草 里芋 人参 ごぼう チンゲン菜 小松菜 かぶ

川越の名産 里芋

福原地区を中心に栽培されており、作付面積は約
62ha、収穫量は約1,760tです。
市内では、世界が認めた、落ち葉を集めて堆肥として
畑にまく「落ち葉堆肥農法(おちばたいひのうほう)」
で里芋をつくっている農家さんもあります。
ねっとりおいしい川越産の里芋をおうちでもぜひ食べ
てみてください！
問い合わせ：農政課 224-5939

3学期の給食は1月13日(火)開始の予定です。