1月の献立目標 お正月料理を味わおう

大竹市給食センター 予定献立表 ざいりょうめい ねつりょ たんぱく えんぶん 基 みどり あか こんだてめい ひとくちメモ \Box 献立 からだのちょうしを ととのえるもの ちからやねつに キロカロ ちやにくになるもの グラム グラム なるもの IJ-ぎゅうにゅう ぎゅうにゅう、ごはん こめ ねぎ、たまねぎ、しょうが (小)581 28.4 1.7 お正月料理を まつかぜやき パンこ、さとう こまつな、にんじん、キャベツ とりにく、ぶたにく、みそ お 味わおう! 火 ごまずあえ あぶらあげ あぶら、ごま もやし、だいこんのは 35.5 2.3 (中)738 だいこん、かぶ、えのきたけ ななくさいりすましじる かまぼこ、とうふ パン ぎゅうにゅう、コッペパン ぎゅうにゅう にんじん、たまねぎ 正 573 22.8 2.5 ポトフ ウインナー、とりにく じゃがいも セロリ、だいこん 8 水 こまつなとひじきのサラダ こまつな、キャベツ ツナ、ひじき さとう、ごま 731 28.5 3.4 くわいのからあげ あぶら レモン、くわい 月 ぎゅうにゅう ぎゅうにゅう こめ にんじん、しょうが お正月料理には健 604 28.5 1.8 そぼろどんぶり とりにく たまねぎ、グリンピース さとう、あぶら 康や幸せへの願いが 木 さといも、でんぷん のっぺいじる あつあげ だいこん、ごぼう 込められています。 766 35.6 2.3 くろまめ くろまめ こんにゃく、しろねぎ お正月料理をとおし ぎゅうにゅう、ごはん こめ ぎゅうにゅう きんときにんじん て、日本の食文化へ 614 25.4 1.8 10 あたたハマチナoレモンのていやき あたたハマチtoレモン さとう だいこん、ゆず の理解を深めましょ 理 こうはくなます 金 あぶらあげ ごま にんじん、ねぎ う。 764 30.5 2.3 とうふじる とうふ たまねぎ、えのきたけ ぎゅうにゅう スパゲティ ぎゅうにゅう にんじん、ひろしまなづけ 30.0 今月の旬の食材 573 1.9 14 ひろしまなづけスパゲティ ぶたにく あぶら、こむぎこ にんにく、たまねぎ、しめじ 火 あげざかなのレモンソース でんぷん、さとう ホキ レモン、キャベツ、もやし かぶ 38.2 2.7 734 わかめサラダ ツナ、わかめ パン にんじん、トマト、にんにく ぎゅうにゅう、コッペパン ぎゅうにゅう 576 25.3 2.7 15 チリコンカン きんときまめ あぶら たまねぎ、マッシュルーム 水 はくさいスープ セロリ、はくさい、えのきたけ ぶたにく じゃがいも 727 31.5 3.7 クラッシュみかんゼリー さとう みかんジュース 葉にはβ-カロテン ぎゅうにゅう、むぎごはん ぎゅうにゅう こめ、むぎ にんじん、ごぼう 581 22.3 1.9 やビタミンC、カル 16 こんぶのつくだに こんぶ さとう、ごま こんにゃく、しいたけ シウムが豊富に含ま よしのに ねぎ、たまねぎ、えのきたけ じゃがいも とりにく、あぶらあげ 748 2.6 27.5 れています。 かきたまじる とうふ、たまご でんぷん、あぶら 根の部分は、アミ ぎゅうにゅう トマト、にんにく、セロリ ぎゅうにゅう こめ 24.0 ラーゼなどのでんぷ 579 2.2 17 ジャンバラヤ とりにく あぶら たまねぎ、とうもろこし、みずな んを分解する酵素を だいこんとみずなのサラダ 金 あぶらあげ さとう、ごま グリンピース、にんじん 含んでおり、食物繊 749 29.6 2.8 ぶたにく だいこん、しめじ、キャベツ ぶたにくとやさいのスープに じゃがいも 維も豊富なので、お ぎゅうにゅう、ごはん ぎゅうにゅう こめ にんじん、しょうが、たまねぎ 腹の調子を整えてく 575 24.4 1.8 20 てづくりふりかけ だいこん、ほうれんそう ちりめん、ぶたにく ごま、あぶら れます。 月 あつあげとだいこんのにもの あつあげ、みそ さとう、でんぷん キャベツ、もやし 732 30.2 2.1 おひたし かつおぶし 小松菜 ぎゅうにゅう、ごはん ぎゅうにゅう こめ ねぎ、にんにく、しょうが 585 22.8 2.1 マーボーどうふ たまねぎ、たけのこ、しいたけ ぶたにく、とうふ さとう、でんぷん 21 火 ちゅうかあえ あぶら、はるさめ みそ、わかめ こまつな、にんじん 736 27.9 2.7 りんご ごま もやし、りんご ___ ぎゅうにゅう、コッペパン パン ぎゅうにゅう にんじん、たまねぎ 595 23.2 2.2 かぶのクリームシチュー とりにく じゃがいも、こむぎこ マッシュルーム、かぶ 22 7 一年中お店に出 水 ブロッコリーのサラダ バター、あぶら ブロッコリー、だいこん なまクリーム 回っていますが、旬 763 291 3,3 クラッシュりんごゼリー ツナ さとう キャベツ、りんごジュース は冬です。広島近郊 ぎゅうにゅう、ごはん ぎゅうにゅう こめ たまねぎ、とうもろこし、こまつな 7大葉物野菜のひと 601 27.0 2.5 23 ちぐさやき グリンピース、にんじん、キャベツ さとう たまご、ぶたにく、チーズ つで、 β -カロテン ひろしまけんの 木 いそかあえ ちりめん、のり あぶら もやし、ごぼう、だいこん をはじめ、ビタミン きょうどりょうり 760 33,3 3.1 Cや葉酸などを豊富 ごじる だいず、あつあげ、みそ さといも こんにゃく、しめじ、しろねぎ にんじん、ごぼう、こんにゃく ぎゅうにゅう ぎゅうにゅう こめ に含む、栄養満点の 574 23.6 2.3 きりぼしだいこん、しいたけ 24 Otakeレッツゴーたきこみごはん 緑黄色野菜です。 ぶたにく、ちりめん あぶら 給食にもよく使用 金 おやこに じゃがいち ねぎ、たまねぎ、こまつな とりにく、たまご 739 29.2 3.1 しています。 ごまあえ ちくわ さとう、ごま キャベツ、もやし ぎゅうにゅう ぎゅうにゅう こめ にんじん、にんにく、たまねぎ 626 20.9 2.0 全 ちりめん マッシュルーム、とうもろこし ぶちたべんさい !! 0ピラフ バター、じゃがいも 今月の郷土料理 とりにくとやさいのトマトにこみ とりにく さとう、あぶら ロメインレタス、トマト 812 25.6 2.6 おおたけさんレモンケーキ たまご こむぎこ セロリ、しめじ、レモン 23日(木) うどん にんじん、ねぎ、たまねぎ ぎゅうにゅう ぎゅうにゅう 廿日市市吉和 570 27.0 2.4 学 28 きつねうどん とりにく、あぶらあげ あぶら、こむぎこ しめじ、こまつな 『呉汁』 火 こいわしのてんぷら わかめ、こいわし でんぷん キャベツ、もやし 715 3.2 33.0 ツナとこまつなのあえもの たまご、ツナ さとう、ごま ぎゅうにゅう にんじん、にんにく、しょうが ぎゅうにゅう こめ、むぎ 18.9 2.0 571 給 29 おおたけたっぷいふゆやさいカレーライス とりにく さといも、こむぎこ たまねぎ、だいこん、れんこん 水 いろどりサラダ バター、あぶら りんご、こまつな、とうもろこし 734 23.0 2.5 大豆をすりつぶし ネーブル さとう キャベツ、ネーブル たものを「呉(ご)」と にんじん、ごぼう、しいたけ ぎゅうにゅう ぎゅうにゅう こめ 601 25.6 2.3 いい、「呉」をみそ 30 **ŧ**ぶり あぶらあげ、くろまめ さとう ねぎ、たまねぎ、こんにゃく 汁に入れたものを こうやどうふのうまに こうやどうふ、とりにく じゃがいも しめじ、こまつな 774 31.6 2.9 「呉汁(ごじる)」とい キャベツ、もやし あたたちりめんあえ ちりめん あぶら、ごま います。 ぎゅうにゅう、ごはん ほうれんそう、にんじん ぎゅうにゅう こめ 体が温まり、寒い 623 21.1 2.6 31 **かきフライ** かき、たまご こむぎこ、パンこ キャベツ、もやし 季節にはぴったりの 金 とさあえ かつおぶし、とうふ さとう、あぶら ねぎ、だいこん、しめじ 料理です。 790 25,9 3.4

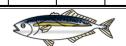
◎ 23日は広島県廿日市市吉和の郷土料理です。

だいこんのみそしる

- ★ 24・27・29日は栗谷産のお米を使用します。
- ☆ 24日から31日は、全国学校給食週間の特別献立です。
- ※ 都合により、献立や食材を変更することがありますのでご了承ください。

みそ、わかめ





「あたたハマチtoレモン」が10日の給食に『照り焼き』で登場します! 県内で唯一、ハマチの養殖をしている阿多田島と、広島名産のレモンがコラボレーションした 大竹市自慢のブランドハマチです。広島県産のレモン果汁が入ったえさで育てられ、さっぱり とした味で魚臭さが抑えられているのが特徴です。