



1月献立表



日	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	緑の仲間 体の調子を整える	その他	エネルギー たんぱく質
12 木	【正月献立1】 牛乳 ごはん 京風雑煮 紅白なます ごまめ	ぎゅうにゅう、しろみそ、たづくり	こめ、にこもち、えびいも、さとう、ごま	しょうかつだいこん、みずな、きんときにんじん、だいこん、にんじん	さけ、みりん、だしこんぶ、だしかつお、しお、す、しょうゆ	581 kcal 19.7 g
13 金	【正月献立2】 牛乳 ごはん ぶりの照り焼き風 煮しめ	ぎゅうにゅう、ぶり、ちくわ	こめ、かたくりこ、あぶら、さとう、さといも	こんにゃく、ごぼう、ほししいたけ、にんじん、れんこん、さやいんげん	しょうゆ、みりん、だしこんぶ、だしかつお	675 kcal 24.1 g
16 月	【小正月献立】 牛乳 あずきごはん えび芋と大根の煮物 小松菜のごま酢和え	ぎゅうにゅう、ぶたにく、ささみフレーク	こめ、あずき、あぶら、えびいも、さとう、ごま	だいこん、にんじん、こんにゃく、キャベツ、こまつな	しお、しょうゆ、す	588 kcal 22.6 g
17 火	【おむすびの日献立】 牛乳 手巻きおにぎり 吉野汁 みかん	ぎゅうにゅう、ちくわ、ウインナー、ツナ、のり、あつあげ、とりにく	こめ、ノンエッグマヨネーズ、あぶら、かたくりこ	レモンかじゅう、はくさい、にんじん、あおねぎ、みかん	しょうゆ、みりん、さけ、しお、こしょう、だしかつお	651 kcal 27.4 g
18 水	【いい歯の日献立】 牛乳 麦入りごはん チキンカレー ひじきのかみかみサラダ	ぎゅうにゅう、とりにく、スキムミルク、チーズ、ひじき	こめ、おむすび、あぶら、じゃがいも、こむぎこ、バター、はちみつ、さとう、ごまあぶら	たまねぎ、にんじん、りんご、れんこん、ホールコーン	しお、こしょう、ワイン、ガーリックパウダー、オールスパイス、カレー、トマトケチャップ、ウスターソース、しょうゆ、とりがらスープ、す	708 kcal 22.7 g
19 木	【食育の日献立】 牛乳 ごはん きびなごのお茶あげ かす汁 白菜の即席漬け	ぎゅうにゅう、きびなご、ぶたにく、あぶらあげ、いっきゅうみそ	こめ、かたくりこ、あぶら、さけかす	しょうが、まっちゃん、こんにゃく、だいこん、にんじん、ごぼう、あおねぎ、はくさい	しお、さけ、しょうゆ、だししゃこ、しおこんぶ	622 kcal 25.8 g
20 金	牛乳 小型パン ナポリタン 野菜スープ	ぎゅうにゅう、ウインナー、ゼラチン、チーズ、ぶたにく	こがたパン、スパゲティ、あぶら、じゃがいも	たまねぎ、にんじん、ピーマン、マッシュルーム(水煮)、トマトピューレ、ほうれんそう	しお、こしょう、トマトケチャップ、ウスターソース、しょうゆ、とりがらスープ	595 kcal 24.5 g

日	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	緑の仲間 体の調子を整える	その他	エネルギー たんぱく質
23 月	牛乳 ごはん 大豆ミートのマーボー豆腐 チンゲン菜の華風和え	ぎゅうにゅう、だいたい、す、ミート、とうふ、みそ	こめ、あぶら、さとう、ごまあぶら、かたくりこ	にんじん、たまねぎ、しょうが、しろねぎ、んにく、チンゲンサイ、もやし	トウバンジャン、こしょう、しょうゆ、しお、す	590 kcal 23.2 g
24 火	給食 牛乳 水菜ごはん えび芋のからあげ 豚汁	ぎゅうにゅう、とり、にく、ぶたにく、いっきゅうみそ	こめ、もちごめ、あぶら、さとう、えびいも、かたくりこ	だいこん、みずな、はくさい、あおねぎ	しょうゆ、さけ、しお、だししゃこ	646 kcal 21.5 g
25 水	週間 牛乳 ごはん 豚肉のケチャップ和え 白菜スープ ブロッコリーサラダ	ぎゅうにゅう、ぶたにく、ベーコン	こめ、かたくりこ、あぶら、さとう、オリーブオイル	しょうが、キャベツ、にんじん、ブロッコリー、はくさい、えのきたけ、あおねぎ	しょうゆ、さけ、トマトケチャップ、ウスターソース、しお、こしょう、とりがらスープ	717 kcal 25.5 g
26 木	献立 牛乳 ごはん さばの生姜煮 しろなのみそ汁 だしがらかつおのふりかけ	ぎゅうにゅう、さば、とうふ、あぶらあげ、いっきゅうみそ、ちりめんじゃこ	こめ、さとう、ごま	しょうが、えのきたけ、にんじん、しろな	しょうゆ、さけ、みりん、だしかつお、オスターソース	679 kcal 25.4 g
27 金	牛乳 食パン まるごとみかんジャム 皮ごと冬野菜のスープ煮 ツナとコーンのサラダ	ぎゅうにゅう、とり、にく、ツナ	しよくパン、さとう、あぶら、ノンエッグマヨネーズ	みかん、レモンかじゅう、にんじん、たまねぎ、だいこん、ブロッコリー、はくさい、ホールコーン、キャベツ	しお、こしょう、しょうゆ、とりがらスープ	624 kcal 24.3 g
30 月	牛乳 ごはん 八宝菜 やみつきキャベツ	ぎゅうにゅう、ぶたにく、うすたらたまご(水煮)、いか	こめ、あぶら、ごまあぶら、かたくりこ	しょうが、たまねぎ、にんじん、はくさい、もやし、たけのこ(水煮)、ほししいたけ、チンゲンサイ、キャベツ	しょうゆ、さけ、しお、こしょう、しおこんぶ	594 kcal 23.7 g
31 火	牛乳 ごはん ハタハタのからあげ はくさいの豆乳みそ汁 ほうれん草の磯香和え	ぎゅうにゅう、はたはた、あぶらあげ、とうにゅう、いっきゅうみそ、のり	こめ、かたくりこ、あぶら、さとう	はくさい、たまねぎ、チンゲンサイ、にんじん、ほうれんそう、キャベツ	しお、だししゃこ、だしかつお、しょうゆ	621 kcal 22.6 g

☆今月の献立について☆

- 12日(木) 正月献立1 京風雑煮、紅白なます、ごまめ
- 13日(金) 正月献立2 ぶりの照り焼き風、煮しめ
- 16日(月) 小正月献立 あずきごはん
- 17日(火) おむすびの日献立 手巻きおにぎり
- おむすびの日：1995年(平成7年)1月17日(火)に発生した阪神・淡路大震災(兵庫県南部地震)で、被災地に「おむすび」が届けられた温かい心の象徴として記念日とされました。
- 18日(水) いい歯の日献立 ひじきのかみかみサラダ
- 19日(木) 食育の日献立 きびなごのお茶あげ



★きせつのかおり★

きびなご はたはた あずき 正月だいこん だいこん ごぼう
れんこん 金時にんじん 水菜 はくさい のり みかん



☆行事、食材等の事情により、献立を変更することがあります。

☆地産地消給食☆

今月の「米(ヒノヒカリ)」「もち米」「正月だいこん」「大根」「小松菜」「青ねぎ」「キャベツ」「白菜」「チンゲン菜」「ほうれん草」「水菜」「えび芋」「抹茶」は、京田辺市産のものを使う予定です。



～給食週間～

1月23日(月)～1月27日(金)は給食週間です!

今年度のテーマは「給食で体験するSDGs」です。
美味しく食べながら、SDGsについて学び、考えてみましょう!



- ベジマンデー献立 23日(月) ごはん、大豆ミートのマーボー豆腐、チンゲン菜の華風和え
- まるごと地産地消献立 24日(火) 水菜ごはん、えび芋のからあげ、豚汁
- エコフード献立 25日(水) ごはん、豚肉のケチャップ和え、白菜スープ、ブロッコリーサラダ
- エコクッキング1 26日(木) ごはん、さばの生姜煮、しろなのみそ汁、だしがらかつおのふりかけ
- エコクッキング2 27日(金) 食パン、まるごとみかんジャム、皮ごと冬野菜のスープ煮、ツナとコーンのサラダ

【保護者の皆様へ】給食費への補助金について

市では、今般のコロナ禍における原油高騰・物価高騰により学校給食食材も価格が高騰する中、保護者の給食費負担を軽減するため、国の新型コロナウイルス感染症対応地方創生臨時交付金を活用し、給食費1食あたり約18円の補助を行いました。今年度(令和4年度)は保護者の皆様から集められる給食費1食あたり245円に18円を加えた263円で食材調達を行っています。