

## 1月の給食予定表

⊕; **¥**°♥. B

令和7年(小学校用) 「お魚マーク ●★ 」・・・銚子漁港で多く水揚げされる魚を使用したメニューを表しています

銚子市学校給食センター

7和75	年(小学校用)「お魚マーク 【	yx j	・・・跳子漁港で多っ	く水揚けされ	る 魚 ま を 使 用 した 。	メニューを表しています。	銚子市	市学校給食	センター
				お	もなざ	いりょう名			えいようか
			ちや肉になるもの 体のちょうしをととのえるもの				はたらく力に	けるもの	エネルキ*ー(kcal
日曜	こんだて	名						- はるもの	
			にく さかな たまご	にゅう かいそう	りょくおうしょく	そのたのやさい	米 パン めん	ゆしるい	たんぱくしつ(8
			だいずせいひん	こざかなるい	やさい	くだもの	さとう いもるい		ししつ(g)
	。ごはん ジョア ポークカし	<i>_</i>	ぶた肉	ジョア	にんじん	にんにく たまねぎ	米	油 ルウ	716
7 火	ふ♀ とうふナゲット②		とうふ (M	<b>∞•</b> (\)	CA6	きゅうり キャベツ	じゃがいも	ドレッシング	19.2
	コーンサラダ		かにかま		MEC)	どうもろこし ひよこまめ	でんぷん	バター	21.2
	ごはん 牛乳 なぞうに		とり肉	牛乳	にんじん	だいこん かぶ 🚜	米 もち	油	688
8 水		23	ぶた肉	こんぶ	こまつな	ながねぎ	さとう	ごま	26.5
_   · · · ·	ぶたにくとこんぶのいために おいわいこ	うけくゼリー	なるとちくわ	2.0,5	いんげん	こんにゃく	ゼリー		14.9
_	ごはん 牛乳 もずくいりかき		ぶた肉 たまご	牛乳	にんじん	ながねぎ	米さとう	油	705
9 木		<b>ax</b>	なると さば	もずく	いんげん	えのきたけ	じゃがいも	///////////////////////////////////////	29.1
9 //	じゃがいものそぼろに		みるととは	791	0.701770	LUBELLI I	でんぷん		
				上が	1-11:1	1 + 1 × 1 + + 1 + 1 + 1 + 1 + 1 + 1 + 1		<u>, , , , , , , , , , , , , , , , , , , </u>	21.0
م ام	まるパン 牛乳 ウインナーとやさい		ウインナー	牛乳	にんじん 💪	キャベツ たまねぎ	パン こむぎこ	油	658
이金	<b>4</b>	ソース)	さけ 🔾		ブロッコリー	きゅうり	じゃがいも ぱんこ マカロニ	ドレッシング	21.9
	ポテトサラダ					キャベツ		マヨネーズ	27.7
13 月	せいじん ひ <b>成人の日</b>								
+	ごはん 牛乳 とうふとわかめの	Nみそ1 ス	とうふ 油あげ	牛乳	にんじん	ながねぎ たまねぎ	米	油	696
14 火		707-60-3	みそ とり肉	わかめ	こまつな	レモンかじゅう しょうが	木 はるさめ	ごま油	28.7
4 ^		4 103		לאימלף				こま畑	
	はるさめいりやさいいた		がた肉	4.50	ピーマン	キャベツ もやし	さとう でんぷん	181 2 48	21.3
5 水	ごはん 牛乳 えのきととりにく	のスーフェ	とり肉	牛乳	にんじん	ながねぎ えのきたけ	米 でんぷん	ドレッシング	632
			かにかま	わかめ	チンゲンさい 🤇	キャベツ	ぎょうざのかわ		20.3
	かにかまサラダ(やさいふり				l	きゅうり	はるさめ	ごま	18.7
	ごはん 牛乳 とんじる	5	ぶた肉 あじ	牛乳	にんじん	だいこん	米 さとう	油	709
6 木		シライノ	かつおぶし	ひじき	こまつな	ながねぎ しょうが	こむぎこ あげ玉	ごま油	26.8
	<b>◆★</b> てづくりひじきふりかけ	r Q <b>=</b>	) 油あげ みそ			こんにゃく ごぼうくん	く さつまいも	ごま	25.5
	しょくパン 牛乳 はくさいとさけだんご	ごのシチュー	ベーコン	牛乳	にんじん	たまねぎ はくさい	パン	油	684
17 金			さけだんご	スキムミルク	こまつな	マッシュルーム キャベツ	ジャム	ドレッシング	27.2
	(メープルジャム・マヨふうドレッ	ッシング)	たまご			きゅうり とうもろこし		ルウ	26.3
	ごはん 牛乳 マーボーど		ぶた肉	牛乳	にんじん	しょうが にんにく たまねぎ	米 さとう	油ごま	663
20 月		J.5.	とうふ ハム	' ' '	にら	ながねぎ しいたけ たけのこ		ドレッシング	
-0 /1	レモンゼリー		とり肉		10.5	はくさい きゅうり	ゼリー	ごま油	17.4
-	ごはん 牛乳 のりいりみる	21 Z	油あげ みそ	牛乳	こまつな	ながねぎ	米	油	650
21 火		てしる				X4643		一	
			にくだんごとうふ	のり	にんじん	だいこん	さとう		25.7
	だいこんのそぼろに		ぶた肉 ちくわ		1-1101	えだまめ		800	18.1
	ごはん 牛乳 ハッシュドホ	マーク アーク	ぶた肉	チーズ	にんじん	にんにく たまねぎ	* 1		671
22 水		(		牛乳	トマト ´	マッシュルーム ひよこまめ	さとう	ルウ	20.0
	(かたぬきレアチーズ)					レモンかじゅう りんご	じゃがいも	油	18.0
	わかめごはん 牛乳 さばとやさい	<b>いのみそしる</b>		牛乳	こまつな	しょうが だいこん	米	油	654
23 木	あつやきたまご		たまご 油あげ	わかめ	にんじん	ながねぎ たまねぎ	さとう		27.2
	にくじゃが		ぶた肉 みそ		いんげん	しらたき	じゃがいも		16.9
24 金	しょくパン 牛乳 やさいとたまこ	ごのスープ	さけ	牛乳	にんじん 🕻	たまねぎ 🏡	パン	油	606
	さけとほうれんそうのグラ	タン	たまご		ほうれんそう	<b>キャベツ (())</b>	じゃがいも		26.4
	やさいソテー(いちごミックス	ジャム)	ツナ		ピーマン	もやし			18.8
	ごはん 牛乳 はくさいのみ		油あげ	_ 牛乳	こまつな	はくさい ながねぎ	米	油	727
27 月	しざわぶたのこくうまぶたと	こんのぐ	ぶた肉 🛭 🤈		10	えのきたけ しょうが	さとう		26.9
[	りんごゼリー		みそ ((	⊙`}	لاین	にんにく たまねぎ こんにゃく	ゼリー		25.5
-	ごはん 牛乳 だいこんのみ	そしる	あつあげ	4乳	にんじん	だいこん しめじ たまねぎ		油	675
28 火			みそ さば	のり	こまつな	ごぼう きゅうり れんこん	こむぎこ	ドレッシング	23.5
-   ^	クリーミーごまサラダ(あじつ		ハム	",	-0.2.0	キャベツ とうもろこし	パンこ	ごま	22.2
-	ごはん 牛乳 こうやどうふの		こうやどうふ	牛乳	にんじん	はくさい ながねぎ	・ ・ ・ 米	油	667
9 水		7 (00	みそ とり肉	わかめ	ピーマン	しょうがにんにく	さとう	Щ	26.7
·   /\			かそ とり肉 ぶた肉	ן גאימגר					
_	じゃがいものカレーに		· - · ·	上 型	あかピーマン	たまねぎ	じゃがいも	191 2 4 48	18.3
ـــ اي	ごはん 牛乳 いわしのコロコロうま			4乳	にんじん こまつな		米	ドレッシング	642
30 木			さけ みそ		ピーマン	たまねぎ マッシュルーム	さとう	バター	30.2
+	チームきずなとうそうのめぐみサラダ(だ		ツナ だいず ゜		あかピーマン{	きくらげ きくらげ	D	ごま	17.6
_ ا _	コッペパン 牛乳 コーンポタ		とり肉	牛乳	にんじん	たまねぎ	パンプ	油	690
31 金		ップ)	ソーセージ	スキムミルク	パセリ	とうもろこし (ク)	Y Y	ドレッシング	27.2
	ブロッコリーサラダ				ブロッコリー	きゅうり		ルウ	30.7
☆都合により、献立内容を変更することがあります。								エネルギー	674
☆7日(火)のジョアは、業者より直接配送・ゴミはセンター回収になります。							1ヶ月の へいきん	たんぱくしつ	25.3
ことし ★今年も、 <b>ブライトピック千葉様</b> より、ブランド豚である「 <b>志澤豚 米仕上げ</b> 」を無償提供していただきました。東総地								ししつ	21.1
								しょくえんそうと	2.4
いき、こめ、た、くだ。しざれば、にく、あぶらあまみ、かん。おい、ぶたにく、がいて、がんいがん。はなのお米を食べて育った志澤豚は、肉や脂に甘味を感じられる美味しい豚肉です。豚肉の味が感じられる様に、豚丼に								うりょう エネルギー	650
								たんぱくしつ	27.6
707	<sup>にちげつ ていきょう</sup> 日(月)に提供します。しっかり明	さわって 最	。 後まで美味しくい	ただきましょう	5!		しょうがくせいの 1しょくあたり	ししつ	18.0
. ( / /									10.0
						しょう ちょうしちゅうがっこう	えいようきじゅんち		
						しょう ちょうしちゅうがっこう こした、 <b>銚子中学校</b>	えいようきじゅんち	しょくえんそうと うりょう	2.0

かたなべさく 複都 朔さんのレシピです。3市の特産のキャベツ、マッシュルーム、赤ピーマンを使用し、銚子産のひしおを加えて味にコクとうま味をプラスした彩り豊かな主菜です。「**チーム絆東総の恵みサラダ**」は入賞した、**銚子中学校 河名娘一郎**さんのレシピです。3市の特産品の、キャベツ、マッシュルーム、赤ピーマンを使用した、具材の良さが生かされたサラダです。レシピ名の「チーム絆」というのは、河名さんのクラスのスローガンで、個々の良さが失われずチームとして最高の力が発揮できるように、との願いが込められているそうです。