

令和8年



1 月分 予定献立表

幼稚園用

○村田町学校給食センター○

今月の給食目標

感謝して食べよう

日	曜	給食がない学校	行事食等	献立名		使用する主な材料				栄養価		
				主 食	おかず	赤色の食品  赤い食品 からだ (体をつくる)	緑色の食品  緑色の食品 からだ らうしう しんご (体の調子を整える)	黄色の食品  黄色の食品 あつち もから (熱や力になる)	エネルギー たんぱく質 脂 質 塩 分	kcal g g g		
8	木			給食はありません								
9	金			ごはん	サケのオニオンソースかけ 筑前煮 沢煮焼	 サケ とりにく なんと こおりとうふ	たまねぎ にんじん ごぼう たけのこ こんにゃく ししいたけ きぬさや だいこん せり すいき にんにく しょうが	こめ かたくりこ あぶら さとう	411 192 11.1 1.5			
13	火			ごはん	カレー味そぼろ 切干大根のごまネーズサラダ せんべい汁	 とりにく だいず ツナ のり	にんじん ししいたけ えだまめ きりぼしだいこん キャベツ きゅうり ごぼう はくさい こんにゃく ねぎ	こめ あぶら さとう マヨネーズ せんべい ごま	436 24.1 11.3 1.6			
14	水			(麦ごはん)	 ビビンバ(焼き肉・ナムル) ビーフンスープ みかん	 ぶたにく なまあげ	ほうれんそう にんじん だいこん だいずもやし ねぎ はくさい ししいたけ しょうが にんにく みかん	こめ むぎ あぶら さとう ごま ビーフン	426 21.9 11.3 1.5			
15	木			塩ガーリック パンネ	 花野菜サラダ 肉団子のクリームスープ いちご蒸しパン	 ベーコン とりにく スキムミルク たまご いんげんまめ	にんじん たまねぎ しめじ きゅうり ブロッコリー カリフラワー パプリカ コーン セロリー はくさい にんにく	マカロニ オリーブ油 ドレッシング ホワイトソース じゃがいも ホットケーキミックス ジャム	442 17.4 13.3 2.1			
16	金			ごはん	 親子煮 青のりポテトビーンズ 油のみそ汁	 とりにく たまご だいず あおのり とうふ みそ	たまねぎ ししいたけ グリンピース はくさい しめじ ねぎ	こめ あぶら かたくりこ さとう じゃがいも あぶら	475 19.9 15.2 1.3			
19	月			ごはん	 焼きぎょうざ もやしの中華和え マーボー豆腐	 ハム わかめ とうふ ぶたにく ぶたレバー	キャベツ もやし きゅうり にんじん ねぎ いら ししいたけ にんにく しょうが	こめ こむぎこ あぶら さとう かたくりこ ごま	440 19.1 13.2 2.2			
20	火			チキンライス	 せかまのマヨネーズ焼き ジュリエンスープ ヨーグルト	 とりにく ささかまぼこ ベーコン ヨーグルト	たまねぎ にんじん セロリー トマト マッシュルーム グリンピース コーン パセリ キャベツ えのきたけ にんにく しょうが	こめ あぶら マヨネーズ パンこ	452 17.5 11.1 2.8			
21	水		今月の魚は タラ!	みやぎ 水産の日	 手作りタラフライ(ソース) 豚肉とキャベツのみそ炒め かきたま汁	 タラ ぶたにく わかめ とうふ たまご みそ	たけのこ たまねぎ キャベツ パプリカ にんじん えのきたけ にんにく しょうが	こめ てんぷらこ パンこ あぶら さとう かたくりこ	435 21.5 12.5 1.4			
22	木		二小 リクエスト 給食	いし 食パン いちごジャム	とり肉のレモンソースかけ シーザーサラダ カレーうどん	 とりにく ベーコン チーズ ぶたにく あぶらあげ なんと	レモン キャベツ きゅうり にんじん コーン たまねぎ ねぎ	パン ジャム さとう かたくりこ あぶら クルトン マヨネーズ うどん カレールフ	485 20.5 16.5 2.7			
学 校 給 食 週 間 で す ! 1月24日～30日は「全国学校給食週間」です。給食センターでは、1月23日(金)～29日(木)に給食週間メニューとして「日本全国! 味めぐり」を実施します。初めて食べる料理もあるかもしれませんが、どれも各県自慢の料理です。お楽しみに♪												
☆1月23日(金) 岐 阜 → 「金魚めし」は岐阜県各務原市の特産品である「にんじん」を使った郷土料理です。ごはんと一緒に炊きこんだにんじんが金魚のように見えることから名づけられています。「鶏ちゃん」はとり肉とキャベツなどを炒めて作る岐阜県の特産品です。												
☆1月26日(月) 大 分 → 「トリニータ丼」は、大分県の特産品である「にら」を食べやすいということ考えられた、大分県ではおなじみの学校給食メニューです。大分県のサッカーチーム「大分トリニータ」と名前がかけられているそうです。												
☆1月27日(火) 山 形 → 「山形風ソースカツ」は、カレー風味の特製ソースをカツにからめる山形県のソウルフードです。「おみ漬け」は、「山形青菜」を細かく刻んで作る漬物で、今回は給食用にアレンジをしています。「山形の芋煮」はしょうゆ味の牛肉と里芋で作る芋煮です。												
☆1月28日(水) 長 崎 → 長崎ちゃんぽんをスープがこぼれない出前用にアレンジした「皿うどん」。パリパリの揚げ麺に、具だくさんのあんかけをかけて食べてください。												
☆1月29日(木) 愛 知 → 愛知県の郷土料理である「どて煮」。八丁味噌を使って作ります。また、愛知県のご当地グルメである「きしめん」は、平打ちうどんのことで、ぶつうのうどんと比べて味が染み込みやすいのが特徴です。												
23	金		給食週間 メニュー 岐阜	金魚めし	 鶏ちゃん  角チーズ ブロッコリーサラダ きのこ豆腐のすまし汁	 あぶらあげ とりにく ツナ なんと とうふ チーズ みそ	にんじん ししいたけ こねぎ キャベツ ピーマン ブロッコリー きゅうり ねぎ コーン えのきたけ にんにく しょうが	こめ あぶら さとう かたくりこ ドレッシング	441 21.4 13.5 2.4			
26	月		大分	(ごはん)	トリニータ丼 わかめの中華サラダ ワンタンスープ	 とりにく わかめ ちくわ ぶたにく	にら キャベツ きゅうり コーン もやし たまねぎ にんじん ねぎ ほうれんそう にんにく しょうが	こめ かたくりこ あぶら さとう ドレッシング ワンタン	456 20.2 14.1 1.8			
27	火		山形	ごはん	山形風ソースカツ おみ漬け風和え物 山形の芋煮	 ぶたにく きゅうりにく	こまつな にんじん きりぼしだいこん もやし ねぎ しめじ こんにゃく しょうが ごぼう	こめ てんぷらこ パンこ あぶら さとう さといも	460 19.8 11.2 1.9			
28	水		長崎	皿うどん (揚げめん)	 ショウロンボウ 皿うどん(八宝菜) フルーツポンチ	 ぶたにく エビ イカ かまぼこ	しいたけ たまねぎ にんじん しょうが たけのこ はくさい チンゲンサイ ねぎ バナナ みかん もも バイナッフル レモン	あげめん あぶら さとう かたくりこ こむぎこ ゼリー	426 11.7 19.1 1.5			
29	木		愛知	ごはん	どて煮 小松菜のごま和え きしめん汁	 ぶたにく ちくわ とりにく あぶらあげ なんと みそ	だいこん にんじん ねぎ こまつな もやし ししいたけ こんにゃく しょうが	こめ さとう ごま きしめん	439 18.4 12.7 1.9			
30	金			麦ごはん	チリコンカン ジャーマンポテト キャベツとたまごのスープ	 ぶたにく いんげんまめ ひよこめめ だいず ベーコン たまご	にんじん たまねぎ にんにく トマト キャベツ もやし パセリ	こめ むぎ あぶら さとう じゃがいも オリーブ油 かたくりこ	461 21.1 12.5 2.3			
月平均栄養価				エネルギー：446kcal たんぱく質：19.5g 脂質：13.3g 塩分：1.9g								

※都合により献立・材料を変更する場合があります。

※ マークがある14日～16日、20～23日は「地場産品給食の日」です。
材料の太字は町内産です。

イラスト出典元『家庭とつながる! 新食育ブック①～⑤』小川万紀子監修 少年写真新聞社
『たよりになるね! 食育ブック①～⑤』小川万紀子監修 少年写真新聞社



丈夫な歯をつくらう!
「カルシウムたっぷり
メニュー」



よくかんで食べよう!
「かみかみメニュー」