1月学校給食献立予定表

令和5年度 上野原小学校



В	曜	こんだて			【黄の仲間の食品】 主に熱や力のもとになる 炭水化物 脂質		【赤の仲間の食品】 主に血や肉、骨などをつくる たんばく質 無機質		【緑の仲間の食品】 主に体の調子を整える ビタミン	行事 たんばく質
	\Box	C / U / C C		エネルギー (中学年用)						
		さんしょくそぼろどん(たまご)			こめ むぎ さとう	あぶら			しょうが にんじん ピーマン しいたけ	始業式
10	水	おいわい	すましじる	IMILK			かまぼこ		たけのこ しいたけ ほうれんそう	683
		あけまし	ておめでたいやき♪		こむぎこ さとう あずき					25.2
		むぎごは		=	こめ むぎ			ぎゅうにゅう		20.2
11	木	さけのし		izatus.	00 00		さけ			
		ごもくき		IZATAN	さとう		さつまあげ だいず	ļ	ごぼう にんじん いんげん こんにゃく	602
					さといも	Cabbin Ca	みそ あぶらあげ		えのきだけ ねぎ ほうれんそう	27.1
		さといものみそしる ごもくチャーハン		_		****		-t., = i= ., =	しょうが にんにく ねぎ にんじん しいたけ グリーンビース	
12	_	1 =		こめ むぎ	•		らかつにかう		北教研	
	並			WILK	さとう でんぷん	こまめいら	ぶたにく		ねぎ しょうが にんにく きゃべつ ピーマン	618 21.6
		フルーツあんにん		さとう				みかん パイン もも	21.0	
15		ひじきごはん		こめ むぎ さとう		とりにく あぶらあげ	ひじき	にんじん えだまめ		
	月	あげじゃがのそぼろに		きとう じゃがいも でんぶん	あぶら	ぶたにく		グリーンピース	781	
		だいこんのみそしる					あぶらあげ みそ		だいこん にんじん えのきだけ ほうれんそう	26.3
16		チンジャオロースどん みそワンタン ラフランスゼリー		こめ むぎ さとう でんぶん	あぶら	ぶたにく	ぎゅうにゅう	にんにく たけのこ たまねぎ にんじん ピーマン		
	火			MILK	ワンタン	あぶら	とりにく みそ		にんにく しょうが はくさい にんじん もやし にら	630
					さとう		ゼラチン		ラフランスかじゅう	24.2
17	水	スパゲテ	スパゲティミートソース		スパゲティ デミグラスソース	あぶら	ぶたにく	ぎゅうにゅう	にんにく たまねぎ にんじん トマト ビーマン マッシュルーム	
		コールスローサラダ		IMILK	コールスロードレッシング ブドウゼリー				きゃべつ にんじん コーン	646
										24.9
18	木	むぎごはん さわらのチリソース		=	こめ むぎ			ぎゅうにゅう		
				()	さとう でんぷん	あぶら ごまあぶら	さわら		にんにく しょうが たまねぎ	
		バンバンジーふうサラダ			バンバンジードレッシング		ささみ		もやし きゅうり にんじん	681
		わかめスープ					とうふ ベーコン	わかめ	ほうれんそう ねぎ	27.8
		カレーライス		=	こめ むぎ じゃがいも カレールゥ	あぶら	ぶたにく		にんにく しょうが たまねぎ にんじん トマト	27.0
19	金	こまつなとコーンのソテー		IMILK		あぶら	ベーコン		こまつな きゃべつ コーン しめじ	733
		フルーツポンチ		United	ゼリー サイダー	00/3/-5	ゼラチン		·	22.6
-			L 10 フ ボフ デ は /			# 71C		-t., = 1, =	みかん パイン もも	22.0
22	月	(('')	こめ むぎ さとう	001310		ぎゅうにゅう		E00
				MILK	さとう			i	だいこん こんにゃく	582
		わかまめサラダ				いりごま	つな ひよこまめ		コーン えだまめ	26.5
23	火	<3パン		こむぎこ さとう こくとう	1		ぎゅうにゅう			
				MILK	マカロニ ホワイトソース	あぶら	とりにく	チーズ	たまねぎ にんじん マッシュルーム	
		さんしょくサラタ			わふうドレッシング				ブロッコリー カリフラワー ヤングコーン	630
		えだまめいりトマトスープ				あぶら	ベーコン	i ! !	たまねぎ にんじん トマト えだまめ	23.2
24	水		むぎごはん		こめ むぎ			ぎゅうにゅう		
		业全	まつかぜやき	MILK	さとう ぱんこ	いりごま	とりにく ぶたにく みそ		たまねぎ にんじん	
		製土	あさおだいこんかみかみサラダ		マヨネーズ さとう	すりごま			あさおだいこん にんじん ほうれんそう きゃべつ	594
			とうふのすましじる				とうふ	わかめ	えのきだけ	24.9
25	木		こうしゅうワインビーフとごぼうのシャキシャキどん	=	こめ むぎ	あぶら ごまあぶら	甲州ワインビーフ	ぎゅうにゅう	しょうが たまねぎ にんじん しらたき ごぼう	
		上 に野 学		IMILIE	やきふ		みそ あぶらあげ	}	えのきだけ こまつな ねぎ	646
			おふのみそしる みかんゼリー		さとう		ゼラチン	į	みかん果汁	23.8
		い市 て産 校	むぎごはん		こめ むぎ			ぎゅうにゅう		20.0
26		考の	にじますのからあげ			あぶら	にじます	į	しょうが	
	金	^{え食} よべ給	こまつなのにびたし	DAI48	さとう	בינונט	あぶらあげ	į	こまつな きゃべつ	670
		う物								27.8
		^{週を} 間食食	やまなしのきょうどりょうり ほうとう	=	ほうとう さといも		とりにく みそ あぶらあげ	-t., = /	にんじん だいこん しいたけ かぼちゃ はくさい ねぎ	21.0
29	月	^°	べ ワンタンスープ		こめ むぎ でんぶん			ざゅつにゅう	しょうが にんじん はくさい チンゲンサイ たけのこ きくらげ	F0.0
		で調				ごまあぶら	とりにく		たまねぎ えのきだけ にんじん にら	596
		S ME	やまなしけんさん ぶどうゼリー		さとう	<u> </u>	ゼラチン	<u> </u>	ぶどう果汁	25.5
30	火	G s	おおつかにんじんのまぜごはん	無	こめ むぎ さとう	あぶら	とりにく あぶらあげ	ぎゅうにゅう	おおつかにんじん えだまめ	
		s III	いかとだいこんのにもの	MILK	さとう	あぶら	ぶたにく いか		だいこん にんじん たけのこ こんにゃく	577
			とうふのみそしる				とうふ みそ あぶらあげ	わかめ	こまつな ねぎ	28
31		ドライカ	υ-	無	こめ むぎ カレールゥ	バター	ぶたにく	ぎゅうにゅう	にんにく しょうが たまねぎ にんじん トマト ビーマン	
	水	ツナと小松菜のサラダ(たまご) ミルメークコーヒー		フレンチドレッシング		ツナ		こまつな きゃべつ コーン	648	
					ミルメーク					21.7
*/ ±# -	I-+ ±1				※上軽盾市産		+	マナルナ-	+	

※献立は都合により変わる場合があります。

※上野原市産の食材には下線で表示してあります。

※たまごを含む献立は、献立の隣に(たまご)と表示してあります。 ※フレンチドレッシングには原材料にたまご(加糖卵黄)が使われています。

※マヨネーズは、たまごを原材料としないマヨネーズを使用しています。

※お米・牛乳・みそは山梨県産です。

※ベーコン・ハムにはたまごが原材料に入ってます。

全国学校給食週間



24日(水) 浅尾大根 日照時間日本一の北杜市明野町 の太陽と火山灰が堆積した豊かな 土で育った大根です。山梨を代表 するブランド野菜だそうです。

25日(木) 甲州ワインビーフ 果物とワインの王国山梨が生み出した牛 肉。ワインを絞って残ったブドウの粕を飼 料に混ぜています。臭みが少なく食べや すいと言われています。 26日(金) ほうとう 山梨県の郷土料理 武田信玄が戦のときに部下にふるまった と言われています。具だくさんで栄養満 点な郷土料理です。

29日(月) 甲斐市 麗峰のキクラゲ

菌床から生産まですべてを純国産にこだ わり、農薬不使用で栽培しています。 肉厚で、歯ごたえを楽しめます。 30日(火) 大塚にんじん 12月に肉じゃがに入れた大塚にんじん。 栄養満点ののっぷい土で育った、甘み が強く、やわらいかいのが特徴です。 今回は混ぜご飯にしていただきます。 26日(金) にじます 北杜市の八ヶ岳養鶴場で育ったにじますをからあげにします。 冷たい水で育ったにじますは身が引き締まりとてもおいしいです。 カラッと揚げているので、あたまも、骨も、尻尾もすべて食べられます。