

令和7年



1月予定献立表



羽生市学校給食センター

日	こんだて名		アレルギー物質			使用材料名			栄養価	
	主食 飲み物 おかず		全28品目中			赤色の食品 体(骨や血や肉)をつくる もとなる	黄色の食品 エネルギー(体や脳が働く力)の もとなる	緑色の食品 体の調子を整える もとなる	上段：小 エネルギー (kcal)	下段：中 たんぱく質 (g)
お正月献立 10 金 	ごはん						ごはん			
	ぎゅうにゅう		乳			牛乳			602	21.8
	★やつがしらいりしらたまぞうに		鶏肉			鶏肉 かまぼこ	八つ頭 白玉団子	人参 ごぼう 干し椎茸 大根 ほうれん草 ねぎ		
	とうふハンバーグあんかけ		大豆 鶏肉			豆腐ハンバーグ	砂糖 でん粉		756	26.4
北小 リクエスト献立 14 火 	だいだいのパパロア		大豆				だいだいのパパロア			
	ごはん						ごはん			
	コーヒーマイルク		乳			コーヒーマイルク			645	22.8
	なめこのみそしる		大豆			豆腐 わかめ みそ		なめこ 大根 ねぎ		
15 水 	とりのからあげ		鶏肉			鶏肉酒・塩漬け	でん粉 油		785	25.5
	★ごぼうサラダ		卵 大豆 ごま					ごぼうサラダ コーン		
	ごはん						ごはん			
	ぎゅうにゅう		乳			牛乳			577	27.3
16 木 	すきやきふうに		大豆 豚肉			豚肉 豆腐	油 砂糖	白菜 人参 えのきたけ ねぎ しらたき		
	★いかのしょうがやき		いか			いかの生姜醤油漬け			738	33.7
	こまつなとあぶらあげのにびたし		大豆			油揚げ	油 砂糖	小松菜 人参 もやし		
	こどもパン		小麦 乳 大豆				子どもパン			
17 金 	ぎゅうにゅう		乳			牛乳			562	20.1
	コンソメスープ		鶏肉 豚肉			ウインナー	じゃがいも 油	人参 玉ねぎ しめじ パセリ		
	プレーンオムレツ		卵			プレーンオムレツ			713	24.6
	ヨーグルトあえ		乳 もも ゼラチン			ヨーグルト	砂糖	みかん パイナップル もも		
20 月 	ごはん						ごはん			
	ぎゅうにゅう		乳			牛乳			641	21.3
	チキンカレー		小麦 大豆 鶏肉 りんご			鶏肉	じゃがいも カレールウ 油	人参 玉ねぎ にんにく		
	とうふナゲット (小2こ、中3こ)		小麦 大豆			豆腐ナゲット			842	26.9
21 火 	やさいソテー		豚肉 鶏肉			ベーコン	油	人参 キャベツ コーン		
	ごはん						ごはん			
	ぎゅうにゅう		乳			牛乳			637	23.6
	あつあげとしめじのみそしる		大豆			厚揚げ みそ		しめじ 人参 ほうれん草		
22 水 	コーンフライ		小麦 大豆				コーンフライ 油		822	29.8
	★さんしょくそぼろどんのぐ		卵 豚肉 大豆			炒り卵 豚肉 大豆	砂糖	枝豆 生姜		
	ちゃめし		大豆				茶飯			
	ぎゅうにゅう		乳			牛乳			580	27.9
23 木 	おでんふうに		鶏肉			鶏肉 昆布 さつま揚げ ちくわ たこボール	砂糖	大根 こんにゃく		
	あつやきたまご		卵 さば			厚焼き卵			734	34.3
	★りんご		りんご					りんご		
	【ちゅうかめん】		小麦				中華麺			
24 金 	ぎゅうにゅう		乳			牛乳			586	23.6
	かんとんめんじる		豚肉 鶏肉			豚肉	でん粉 ごま油	人参 玉ねぎ たけのこ きくらげ 小松菜 生姜 にんにく		
	むしぎょうざ (2こ)		小麦 大豆 鶏肉 豚肉			蒸し餃子			748	29.3
	もやしのごまドレサラダ		ごま			わかめ	ごまドレッシング	もやし きゅうり 人参		
27 月 	しよくパン		小麦 乳 大豆				食パン			
	ぎゅうにゅう		乳			牛乳			624	21.4
	キャラメルパテ		乳				キャラメルパテ			
	ポトフ		豚肉 鶏肉			ウインナー	じゃがいも	人参 玉ねぎ マッシュルーム ブロッコリー		
28 火 	ミートコロッケ ソース		小麦 乳 大豆 鶏肉 りんご				ミートコロッケ 油		741	25.6
	フレンチサラダ						フレンチドレッシング (卵不使用)	キャベツ 人参 きゅうり コーン		
	ごはん						ごはん			
	ぎゅうにゅう		乳			牛乳			610	23.4
29 水 	タラいりチゲ		大豆 鶏肉 りんご			タラ 豆腐 鶏肉		白菜 しめじ ねぎ		
	★はるまき		小麦 大豆 鶏肉				春巻き 油		737	27.9
	★はなやさいのごまじょうゆあえ		ごま				ごまじょうゆドレッシング	ブロッコリー カリフラワー		
	ごはん						ごはん			
30 木 	ぎゅうにゅう		乳			牛乳			601	22.9
	いもにじる		豚肉 大豆			豚肉 豆腐	里芋	人参 ごぼう ねぎ		
	まぐろカツ		小麦 大豆			まぐろカツ	油		789	29.3
	★たまごにゃくのおかか					ちくわ かつおぶし	油 砂糖	玉こんにゃく 人参 干し椎茸		
31 金 	ごはん						ごはん			
	ぎゅうにゅう		乳			牛乳			583	28.2
	さつまいものみそしる		大豆 鶏肉			鶏肉 豆腐 みそ	さつまいも	人参 こんにゃく		
	マスのしおやき		さけ			マスの一塩漬け			732	34.1
1月28日 火 	★しおもみやさい		大豆					たくあん漬け 人参 きゅうり キャベツ		
	【チーズ】		乳			チーズ				
1月29日 水 	ごはん						ごはん			
	ぎゅうにゅう		乳			牛乳			596	25.7
	えいようみそしる		大豆			厚揚げ みそ		人参 大根 キャベツ 小松菜		
	ハンバーグ おろしソースかけ		大豆 鶏肉 豚肉			ハンバーグ	砂糖 でん粉	大根	772	32.3
1月30日 木 	★ごしきごはんのぐ		豚肉			豚肉	里芋 油 砂糖	人参 ごぼう 干し椎茸 いんげん		
	シュガーあげパン		小麦 大豆				ツイストパン (卵・乳不使用) 油 砂糖			
	ぎゅうにゅう		乳			牛乳			589	24.0
	★ボークビーンズ		大豆 鶏肉 豚肉 りんご			豚肉 大豆	じゃがいも 砂糖 油	トマト 人参 玉ねぎ にんにく パセリ		
1月31日 金 	ウインナーと小松菜のソテー		豚肉			ウインナー	油	小松菜 人参	656	28.1
	【ヨーグルト】		乳			ヨーグルト				
	ごはん						ごはん			
	【ジョア プレーン】		乳			ジョア			584	18.0
1月31日 金 	★うちまめじる		大豆			打ち豆 油揚げ みそ	じゃがいも	人参 大根 ねぎ		
	ゼリーフライ		小麦 大豆 りんご				ゼリーフライ 油		733	22.2
	しゃくしなチャーハンのぐ		小麦 卵 豚肉			炒り卵 豚肉	ごま油	しゃくし菜 人参 にんにく ねぎ		

給食回数15回

- ※ 都合により食材が変更になる場合があります。ご了承ください。
- ※ ★はかみかみメニューです。意識して“よくかんで”食べる日にしましょう！
- ※ の日は、先割れスプーンがつきます。
- ※ の日は、おわんが2こつきます。
- ※ 【】のものは、学校配送品です。
- ※ 使用材料をすべて載せているわけではありません。アレルゲン等ご家庭でも注意していただき、ご不明な点がありましたら学校給食センターまでお問い合わせください。

羽生市学校給食センター 048-565-3010

きゅうしょく れき し 給食の歴史を知ろう！

はにゅうし 羽生市では、1月27日(月)～1月30日(木)で、
きゅうしょくはつしやう ちやまがたけん きやうどりやうり めいじじだいいしやうわ
給食発祥地の山形県の郷土料理と明治時代～昭和
しだいい きゅうしょく だいいやうてき りやうり こんだてひやうか せんぶ
時代までの給食で代表的な料理(献立表下線部のもの)を提供します。

きゅうしょく れきし し きゅうしょく まいにち た
給食の歴史を知り、給食を毎日食べることができ
ることに感謝の気持ちを持ちましょう。

月間平均栄養価

601 23.5
753 28.7

- 今月の特別献立は
- 10日(金)お正月献立
 - 14日(火)北小リクエスト献立
 - 27日(月)山形県郷土料理献立
 - 28日(火)明治の給食献立
 - 29日(水)大正の給食献立
 - 30日(木)昭和の給食献立

給食センターでは
給食の写真を
毎日更新中です★



羽生市HP

