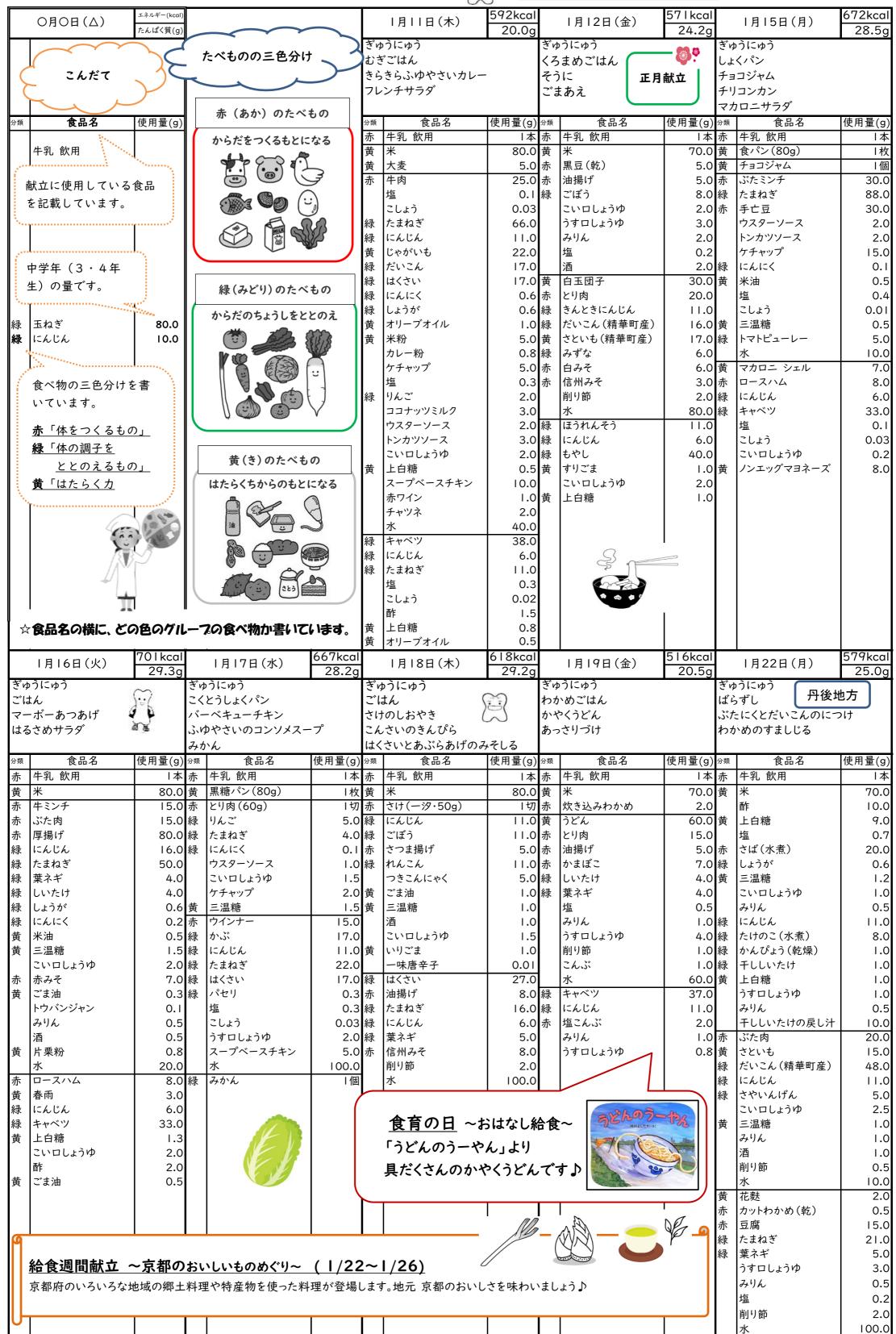


|月の予定献立表(小学校)

かむくん 🍑

カミカミ献立のときに登場するよ。

精華町学校給食委員会



	1月23日(火)	60 l kcal 26.2g		I月24日(水)	593kcal 22.8g		月25日(木)	589kcal 27.9g		1月26日(金)	738kcal 33.3g		I月29日(月)	572kcal 23.0g
ぎゅうにゅう ごはん きのこぎゅうどんのぐ みずなとツナサラダ			ぎゅうにゅう たけのこピラフ 乙訓地方 はななのクリームシチュー ハムサラダ		ぎゅうにゅう ごはん さわらのさいきょうマヨやき だいこんとみぶなのしばづけサラタ		ぎゅうにゅう ねぶかめし とりにくのおちゃあげ えびいものみそしる		找地方	ぎゅうにゅう ごはん みそおでん はくさいのあさづけ				
分類	食品名	使用量(g)	分類	食品名	使用量(g)			使用量(g)	分類	食品名	使用量(g)	分類	食品名	使用量(g)
	牛乳 飲用			牛乳 飲用		赤	牛乳 飲用			牛乳 飲用			牛乳 飲用	本
黄		80.0			70.0			80.0			70.0			80.0
	牛肉			ウインナー			· さわら(50g)			油揚げ			ぶた肉	20.0
	しめじ			にんじん			白みそ			葉ネギ			(除去食)うずら卵	20.0
	えのきたけ			たけのこ(水煮)	15.0		みりん	1.0		うす口しょうゆ	6.0		板こんにゃく	10.0
	しいたけ			たまねぎ	11.0		酒	1.0		酒			厚揚げ	20.0
	たまねぎ			ホールコーン			ノンエッグマヨネーズ	2.5		削り節			だいこん	66.0
	糸こんにゃく	15.0		塩			だいこん(精華町産)			とり肉(60g)			にんじん	11.0
緑	葉ネギ	6.0		こしょう			みぶな	11.0		塩			さといも(精華町産)	22.0
	うす口しょうゆ	2.0		うす口しょうゆ			しば漬け	3.0		こしょう			上白糖	2.0
	こい口しょうゆ	3.0		スープベースチキン	10.0		うす口しょうゆ	2.0		うす口しょうゆ	1.5		こい口しょうゆ	1.0
黄	三温糖	1.5	赤	とり肉	25.0	黄	上白糖	1.5		酒	1.0		みりん	1.0
	みりん	0.5		白ワイン	1.0		酢	1.5	黄	小麦粉	8.0	赤	赤みそ	3.0
	酒	1.0	黄	じゃがいも	44.0	赤	湯葉(乾燥)			てん茶			信州みそ	3.0
	削り節			たまねぎ			とり肉			抹茶	0.2		削り節	1.0
	水			なばな(精華町産)			たまねぎ	33.0		水	10.0		水	30.0
赤	ツナ			にんじん			にんじん			米油			はくさい	50.0
	みずな			バター			しいたけ			ぶた肉			にんじん	11.0
	にんじん			小麦粉			葉ネギ			えび芋			ゆかり	0.4
		27.0			30.0		うす口しょうゆ			にんじん	11.0		塩	0.2
	米油	1.5		塩	0.3		塩			しめじ	5.0			
,	こい口しょうゆ	2.0		こしょう	0.04		削り節			こまつな(精華町産)	8.0			
	酢	1.0		スープベースチキン	5.0		こんぶ \Lambda			信州みそ	8.0			
黄	= 温糖	0.5		水	40.0		水	100.0		削り節	2.0			
,				ピッコロハム	10.0					水 /	100.0			
				キャベツ	33.0							L	A 1990	
				11.0		京都を代表する漬	物で	/		曲ルナ戌			B	
	南丹地域でたく	さん		塩	0.3		ある「しば漬け」と	、京	1 (「ねぶかめし」は、				
Ш	栽培されている「水			0.03		野菜の「壬生菜」		Н	謝して食べられる、山城地方					
Ш	がらしているくなるが、			2.0				Н	の郷土料理です。「えび芋」					
Ш	・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・ ・			0.5		使ってサラダにします。			は、海老のような曲がった形					
Ш	のこをたっぷり使	い	黄	オリーブオイル	0.5		「西京みそ」は、京	都の	Н					1
	ます。					伝統的な白味噌です。			と縞模様が特徴で、この地域					
	~ / · 0							70		の特産品です。	_			
Ш						Ш			Н					
(1			I١		The same of			
						1			l					
	18208 (44)	690kcal		1821871	574kcal	Ī						<u> </u>	<u> </u>	_
	I月30日(火)	28.6g		月3 日(水)	19.7g									
		9				1.								



使用量(g)

|本

I個

25.0

65.0

16.0

15.0

3.0

8.0

3.2

1.2

5.0

17.0

0.6

0.25

0.01

33.0

6.0

10.0

0.3

0.3

2.0

0.1

0.5

0.01



黒豆…健康

きんとん

……金運

…学業成就

エビ…長寿 /

人日の節句(1/7)[.]

伊達巻き

おせち料理

☞ 田作り

れんこん

里いも

フ数の子

…将来の見通し

新年への願いを込めた、 縁起の良い食べ物が 使われる。





お雑煮 もちの形、味つけ

や具材など、地域 によって異なる。

·関西風雑煮



・あんもち 雑煮

·関東風雑煮

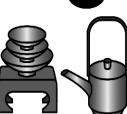




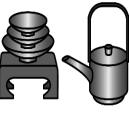


お屠蘇

酒やみりんに漢方薬 を浸したもの。長寿を



願い、若い人から順に 飲む。



鏡開き(1/11)"



お汁粉

歳神様へ備えた鏡もち を割り、お汁粉やお雑 煮などに入れて食べ、 I 年の幸せを願う。

小正月(1/15)



小豆がゆ

七草がゆ

邪気を払う小豆入りのおか ゆを食べ、無病息災を願う。 「かゆ占い」を行う所もある。

食べ、一年の無病息災を願う。



歳神様がお帰りになる日。 残った正月料理を食べ尽 くして正月を締めくくる。魚 の骨やあらを使った料理 を食べる所もある。



7種類の若菜を入れたおかゆを

:十日正月⁶(1/20)·············





使用量(g)

ぎゅうにゅう

|本||赤|||牛乳||飲用

I切 黄 スパゲティ

1.2 緑 たまねぎ

1.3 緑 にんじん

6.0 赤 ベーコン

4.8 赤 トマト缶

10.0 黄 上白糖

15.0 緑 にんじん

塩

6.0 緑 ホールコーン

6.0 緑 レモン果汁

塩

酢

80.0 黄 オリーブオイル

4.0 黄 上白糖

こしょう

こしょう

| 16.0 | 緑 | キャベツ(精華町産)

2.4

12.0

20.0

11.0

1.0

1.0

3.0

8.0 黄 オリーブオイル

1.8 赤 トマトピューレー

ケチャップ

スープベースチキン

1.2 赤 トマトペースト

こがたコッペパン アマトリチャーナ

イタリアンサラダ

80.0 黄 小型コッペパン(40g)

食品名

ぎゅうにゅう

とうふチゲ

赤 牛乳 飲用

赤 さけ(50g)

酒

緑 しょうが

米油

黄 上白糖

みりん

緑 ゆず果汁

ぶた肉

黄トック

赤豆腐

緑 にんじん

緑 はくさい

緑 しめじ

赤 信州みそ

赤赤みそ

水

キムチ

うす口しょうゆ

スープベースチキン

赤

緑

緑 にら

片栗粉

こい口しょうゆ

あげさかなのゆずしょうゆだれ

食品名

ごはん

黄米

黄

