



1 月 献 立 予 定 表 (Aコース)



小田原市学校給食センター

日 曜日	献 立 名	主に体の組織を つくる食品 (赤)	主にエネルギーに なる食品 (黄)	主に体の調子を 整える食品 (緑)	エネルギー kcal	中止など
		醤油・ケチャップ・調味料・香辛料などは記載してありません			たんぱく質 g 脂 肪 g 塩 分 g	
11 火	牛乳 ロールパン かぶのクリームシチュー コーンソテー	牛乳 鶏肉 脱脂粉乳 ウインナー	ロールパン 油 ジャガイモ バター 小麦粉	にんじん たまねぎ かぶ コーン いんげん	829 30.4 35.4 3.2	千代全校
12 水	牛乳 ご飯 鮭の利休焼き 五目きんぴら ヨーグルト	牛乳 さけ 豚肉 さつま揚げ ヨーグルト	ご飯 油 ごま ごま油 砂糖	しょうが ごぼう にんじん つきこんにゃく	725 38.0 20.2 2.0	
13 木	牛乳 ミートソース いかのカレー揚げ	牛乳 チーズ 大豆 いか 豚肉	ソフト麺 油 バター 小麦粉 片栗粉	にんにく たまねぎ にんじん トマト グリンピース	956 44.7 28.6 2.8	
14 金	牛乳 麦入りご飯 鶏肉の香味焼き さつま汁	牛乳 鶏肉 豚肉 かつお節 油揚げ 味噌	ご飯 麦 油 ごま さつまいも	しょうが ごぼう にんじん こんにゃく こまつな	788 34.5 29.3 2.4	
17 月	牛乳 ハヤシライス 野菜のイタリアンドレッシング炒め	牛乳 豚肉 ベーコン	ご飯 油 イタリアンドレッシング 砂糖	にんにく たまねぎ にんじん トマト こまつな もやし コーン	735 28.1 21.8 2.9	
18 火	牛乳 サンドパン 湘南ゴールドジャム チーズ入りササミフライ チリコンカン	牛乳 豚肉 ひよこ豆 チーズ入りササミフライ 大豆 金時豆 手亡豆 ウインナー	サンドパン 湘南ゴールドジャム 油	にんにく にんじん たまねぎ 枝豆 トマト	881 36.7 35.8 3.1	
19 水	牛乳 ご飯 しそかつおふりかけ ☆きびなごのカリカリフライ 里芋の煮物	牛乳 鶏肉 きびなごのカリカリフライ しそかつおふりかけ かつお節 高野豆腐	ご飯 油 砂糖 さといも 片栗粉	しょうが にんじん たまねぎ いんげん	714 24.1 24.0 1.5	

小田原市学校給食展(パネル展示)のお知らせ

テーマ きゅうしょくだいすき～おだわらの豊かな恵みを子どもたちへ～

- 日時 令和4年1月24日(月)～2月4日(金) 平日8:30～17:15(土日は閉庁日となります。)
- 場所 小田原市役所2階 市民ロビー
- 展示の内容 日本の学校給食の歴史や小田原の学校給食の歴史、小田原献立、かまぼこ献立、食育の取り組み等を紹介するパネルを展示。給食のレシピ配布。

※ 市のホームページに学校給食展について 掲載をしますので、ご覧ください。
 本年度も、新型コロナウイルス感染症の拡大防止の観点から、体験は行いません。
 パネル展示のみとなります。
 ご来場の際は、体調確認・マスクの着用などにご協力をお願いいたします。



今月の小田原産

給食では、**地産地消**を推進しています。市内産、県内産など地場産のものを優先して使用しています。毎月、「今月の小田原産」にその月使用する小田原産の食材をのせています。



鮭の干物 さつま揚げ たこ天 だいこん にんじん キャベツ



小田原市の学校給食では、平成24年9月から給食で使用する食材の放射性物質検査を実施しています。検査結果については、市のホームページでお知らせしています。

食材料は給食費でまかなわれています。



日曜日	献立名	主に体の組織をつくる食品(赤)	主にエネルギーになる食品(黄)	主に体の調子を整える食品(緑)	エネルギー kcal	中止など
		醤油・ケチャップ・調味料・香辛料などは記載してありません			たんぱく質 g 脂肪 g 塩分 g	
20 木	牛乳 チャンポン麺 やまゆりポーク餃子	牛乳 豚肉 いか がらスープポーク&チキン なると やまゆりポーク餃子	ラーメン 片栗粉 ごま油 油	にんじん たまねぎ キャベツ ねぎ	797 33.2 21.2 2.9	
21 金	牛乳 五目ご飯 元気ボールの甘辛煮	牛乳 鶏肉 かつお節 油揚げ 高野豆腐 枝豆とじゃこの元気ボール	ご飯 麦 油 砂糖 ごま	ごぼう にんじん たまぎたけ まいたけ ぶなしめじ たまねぎ	668 26.7 20.5 1.7	
24 月	牛乳 ご飯 鰹のかりかり揚げ 小田原野菜のけんちん汁	牛乳 鰹の干物 かつお節 木綿豆腐	ご飯 油 ごま油 さといも	にんじん だいこん ねぎ	686 29.0 24.2 2.6	給食週間 白山3年
25 火	牛乳 黒パン 鶏肉のグリル 小田原レモンソースがけ ジャーマンポテト	牛乳 鶏肉 ベーコン 青のり	黒パン 油 砂糖 バター じゃがいも	レモン たまねぎ にんじん	727 32.4 28.3 2.7	
26 水	牛乳 きのこたっぷりご飯 生揚げの煮物 湘南ゴールドゼリー	牛乳 鶏肉 高野豆腐 豚肉 生揚げ	ご飯 麦 油 砂糖 片栗粉 ごま 湘南ゴールドゼリー	にんにく にんじん たまねぎ いら たもぎたけ まいたけ ぶなしめじ しょうが もやし グリンピース	774 31.3 25.3 1.6	
27 木	牛乳 梅丸ラーメン さつま揚げの甘辛炒め	牛乳 かつお節 豚肉 がらスープチキン なると さつま揚げ	ラーメン 油 砂糖 ごま	にんにく しょうが にんじん もやし めんま コーン ねぎ たまねぎ 梅肉	755 35.7 17.6 3.4	
28 金	牛乳 麦入りご飯 かます棒のフライ おだわらっ子おでん	牛乳 かます おから 卵 かつお節 昆布 たこ天	ご飯 麦 油 小麦粉 パン粉 さといも	だいこん こんにゃく にんじん	777 35.5 25.7 1.4	
31 月	牛乳 ご飯 肉団子の和風あんかけ ☆神奈川県産切干大根の生姜煮	牛乳 チキンボール かつお節 油揚げ さつま揚げ	ご飯 油 砂糖 片栗粉	にんじん ねぎ 切干大根 しょうが	741 26.7 22.8 2.5	

※給食で使用されている生鮮食品(野菜・肉・魚)の産地を毎日学校へお知らせしています。
 ※材料名の「ねぎ」は、その時の出荷状況により「長ねぎ」か「葉ねぎ」を使用します。
 ※揚げ油は、3回程度使用しています。
 ※物資の都合により、献立が変更になる場合があります。
※アレルギーのある方は、概況表の表示を見てください。
 ※☆は、新メニューです。

主食について
 主食の米飯・パン・麺製品につきましては、同じラインでアレルギーとなるそば・卵・えび等を使用した製品を製造している場合があります。ご不明な点がございましたら学校給食センター(36-7512)までご連絡ください。

間食について考えよう!



間食とは、食事と食事の間にとるおやつのことです。1日の足りない栄養を補うためや生活の中の楽しみの役割があります。3つのポイントをおさえて、間食を考えるよう心がけましょう。

① 食べるもの

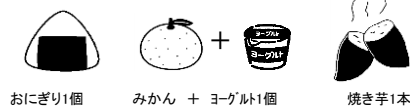
不足しがちな栄養がとれるように果物や乳製品や芋類、おにぎり、野菜スープなどがおすすめです。



② 量

約200kcalが目安です。食べる前に量を決め、組み合わせを工夫して選びましょう。

【約200kcalの目安】



③ 時間

食事の前に間食をすると、お腹がいっぱいになってしまいます。食事の2~3時間前が理想的です。時間を決めて食べるようにしましょう。



本年度より、給食費は公会計化となりました。納期限は翌月末になります。1月分の納期限は2月28日です。口座振替の方は、納期限が振替日となります。残高のご確認をお願いします。