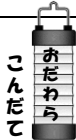


ひ	ようび	こんだてめい	おもにエネルギーの もとになるしょくひん (きいろ)	おもにからだをつくる もとになるしょくひん (あか)	おもにからだのちようしを ととのえるしょくひん (みどり)	エネルギー たんぱくしつ	kcal	ちゅうし など		
			しょうゆ・ケチャップ・ちようみりよう・こうしんりようなどは、きさいしてありません。						ししつ	g
									えんぶん	g
9	金	ぎゅうにゅう (さくらめし) ごもくごはん しらたまぞうに  かがみびらきこんだて	さくらめし あぶら さとう しらたま	ぎゅうにゅう ぶたにく あぶらあげ だいず とりにく うめなると	つきこんにやく にんじん えだまめ だいこん こまつな	631				
						24.3				
						20.2				
						2.3				
13	火	ぎゅうにゅう (ごはん) ハヤシライス ハムとやさいのソテー	ごはん あぶら マーガリン こむぎこ	ぎゅうにゅう ぶたにく ハム	にんにく たまねぎ にんじん コーン キャベツ	633				
						20.7				
						20.3				
						2.1				
14	水	ぎゅうにゅう (ホットラーメン) しおコーンラーメン こうやどうふのからあげ	ホットラーメン あぶら さとう かたくりこ	ぎゅうにゅう ぶたにく なると こおりどうふ	にんにく しょうが にんじん もやし キャベツ コーン ながねぎ	610				
						25.0				
						21.1				
						2.5				
15	木	ぎゅうにゅう むぎいりごはん さけのしおやき とんじる ★あおのりこふきいも	ごはん むぎ あぶら ごまあぶら じゃがいも	ぎゅうにゅう さけ ぶたにく とうふ みそ あおのり	ごぼう にんじん こんにやく だいこん ながねぎ	619		★ 3びん こんだて		
						27.5				
						18.7				
						2.2				
16	金	ぎゅうにゅう ごはん プルコギどん とりだしスープ	ごはん ごまあぶら さとう かたくりこ	ぎゅうにゅう ぶたにく みそ とりにく わかめ	にんにく しょうが たまねぎ にんじん ピーマン	620				
						23.9				
						19.2				
						1.7				
19	月	ぎゅうにゅう ぶどうパン かながわだいずのポークビーンズ キャベツとウインナーのソテー	ぶどうパン あぶら じゃがいも さとう	ぎゅうにゅう ベーコン だいず ウインナー	にんにく にんじん たまねぎ こまつな コーン キャベツ	602				
						23.1				
						23.6				
						2.2				
20	火	ぎゅうにゅう むぎいりごはん あじのかりかりあげ じざかなつみれふうじる みかん 	ごはん むぎ あぶら	ぎゅうにゅう あじのひもの みそ ぶたにく じざかなハンバーグ	だいこん にんじん はねぎ みかん	632				
						25.0				
						20.4				
						1.8				
21	水	ぎゅうにゅう (ソフトめん) カレーソース おんやさい たまねぎドレッシング	ソフトめん あぶら マーガリン こむぎこ たまねぎドレッシング	ぎゅうにゅう ぶたにく だいずミート とうにゅう	にんにく にんじん たまねぎ りんごソース キャベツ コーン	649				
						23.9				
						21.0				
						2.3				

おだわらし がっこうきゅうしょくてん し

小田原市学校給食展のお知らせ



テーマ きゅうしょく だいすき! ーおだわらの豊かな恵みを子どもたちへー

○ 日時

れいわ ねん がつ にち げつ がつ にち きん へいじつ
令和8年1月26日(月)~1月30日(金) 平日9:00~16:30

○ 場所

おだわらし がっこうきゅうしょく
小田原市学校給食センター

○ 内容

★学校給食の紹介パネルの展示 ★見学ブースからの調理場見学 ★実際に使用している
食器・器具の展示 ★回転釜の体験 ★給食センター紹介・食育の取り組み動画の放映
★クイズラリーの実施

※ 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。



こんげつのおだわらさん

きゅうしょく しょう じば さん ぶつ しょうかい
~給食で使用する、地場産物を紹介します~



うめなると・なると・あじ・さつまあげ・ちくわ・さばふぐ・はねぎ・うめぼし



食材料は給食費と
市の補助金で
まかなわれています。



小田原市の学校給食では、平成24年度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。

ひ	ようび	こんだてめい	おもにエネルギーの もとになるしよくひん (きいろ)	おもにからだをつくる もとになるしよくひん (あか)	おもにからだのちようしを とのえるしよくひん (みどり)	エ礼ギー たんぱくしつ	kcal g	ちゆうし など	
			しょうゆ・ケチャップ・ちようみりよう・こうしんりようなどは、きさいしてありません。				ししつ		g
							えんぶん		g
22	木	ぎゅうにゅう (ごはん) ◎チキンみそカツどん きりぼしだいこんのもの	ごはん あぶら こむぎこ パンこ さとう ごま	ぎゅうにゅう とりにく みそ ぶたにく さつまあげ	にんじん つきこんにやく きりぼしだいこん こまつな	657		◎そつぎよ うせいの リクエスト メニュー です	
						25.7			
						21.1			
						1.4			
23	金	ぎゅうにゅう ごはん ハンバーグうめおろしソース おだわらっこおでん	ごはん あぶら さとう さといも	ぎゅうにゅう ハンバーグ こんぶ ちくわ あげボール がんもどき	だいこん うめぼし にんじん こんにやく	608			
						22.3			
						18.4			
						2.3			
26	月	ぎゅうにゅう (しよくパン) ◎ココアトースト ABCスープ チーズ	しよくパン マーガリン さとう あぶら じゃがいも マカロニ	ぎゅうにゅう ベーコン チーズ	にんじん たまねぎ キャベツ	603		◎そつぎよ うせいの リクエスト メニュー です	
						23.3			
						31.0			
						2.7			
27	火	ぎゅうにゅう むぎいりごはん さばふぐのからあげ かながわわかめのみそしる ★キャベツのしおこんぶいため	ごはん むぎ あぶら さとう かたくりこ さつまいも ごまあぶら	ぎゅうにゅう さばふぐ あぶらあげ とうふ みそ わかめ しおこんぶ	しょうが にんじん だいこん はねぎ キャベツ	622		★ 3びん こんだて	
						23.3			
						17.6			
						1.8			
28	水	ぎゅうにゅう (ホットラーメン) うめまるラーメン コーンシュウマイ ヨーグルト	ホットラーメン あぶら	ぎゅうにゅう ぶたにく うめなると コーンしゅうまい ヨーグルト	にんにく しょうが にんじん もやし キャベツ うめぼし はねぎ	606			
						27.0			
						15.4			
						2.7			
29	木	ぎゅうにゅう むぎいりごはん とりのこみやき しおにくじゃが	ごはん むぎ あぶら ごまあぶら じゃがいも さとう	ぎゅうにゅう とりにく ぶたにく	にんにく しょうが たまねぎ にんじん しらたき えだまめ	639			
						27.9			
						21.7			
						1.4			
30	金	ぎゅうにゅう (ごはん) まぜまぜチキンライス やさしいコンソメスープ ◎ミルメークココア	ごはん マーガリン あぶら じゃがいも	ぎゅうにゅう とりにく ウインナー ミルメークココア	にんじん たまねぎ コーン ピーマン キャベツ	602		◎そつぎよ うせいの リクエスト メニュー です	
						20.3			
						18.7			
						1.7			

※中学年の栄養価を記載しています。

※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。

※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、確認献立表の表示を見てください。

【国府津共同調理場】



★市のホームページに給食の写真を掲載しています。

【URL】 https://www.city.odawara.kanagawa.jp/field/edu-ch/education/sl/menu/school_lunch/menu.kozu/

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国府津学校給食共同調理場(48-1862)までご連絡ください。

給食ナビ

お子さんが通う学校給食の献立確認や、簡単なアレルギーチェックができるアプリです。

「<https://9navi.com/login.php>」

郷土料理ってなあに？

『郷土料理』とは、その地域でとれる食材を使って、その土地にあった調理法で作られる、昔から食べられてきた伝統的な料理のことです。同じ食材でも、各地域によって調理方法や味つけがちがいます。

みなさんが毎日食べている学校給食にも、神奈川県で作られた食材を使った「郷土料理」をだしています。

◆けんちん汁 (鎌倉)



◆サンマーマン (横浜)



がっこうきゅうしよく おだわらしさん しよくざい せきよくてき と い
学校給食では、小田原市産の食材を積極的に取り入れるように
こころ こんだて かんが 心がけて献立を考えています。



※給食ナビは、給食中止日でも献立が掲載されますので、ご承知おきください。

地産地消

地域で生産されたものを

その地域で消費することを「地産地消」といいます。



◆地元(じもと)の新鮮(しんせん)な旬(しゆん)の食材(しよくざい)を使う(つか)ことで、住(す)んでいる地域の食材(ちいき)や名産品(めいさんひん)を知(し)ることができます。

◆生産者(せいさんしや)を身近(みじん)に感じ(かんじ)ることができ、安心(あんしん)して食べ(た)べられます。



11月分の納期限は1月5日です。1月分の納期限は3月2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。