


日	曜日	献立名	主にエネルギーに なる食品 (黄)	主に体の組織を つくる食品 (赤)	主に体の調子を 整える食品 (緑)	エネルギー	kcal	中止など
						たんぱく質	g	
						脂質	g	
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。						塩分	g	
9	金	牛乳 (さくら飯) 五目ご飯 白玉雑煮  鏡開き献立	さくら飯 油 砂糖 白玉	牛乳 豚肉 油揚げ 大豆 鶏肉 梅なると	つきこんにやく にんじん えだまめ だいこん こまつな	803		
						29.8		
						23.9		
						3.0		
13	火	牛乳 (ご飯) ハヤシライス ハムと野菜のソテー	ご飯 油 マーガリン 小麦粉	牛乳 豚肉 ハム	にんにく たまねぎ にんじん コーン キャベツ	805		
						25.2		
						24.0		
						3.0		
14	水	牛乳 (ホットラーメン) 塩コーンラーメン 高野豆腐のから揚げ	ホットラーメン 油 砂糖 片栗粉	牛乳 豚肉 なると 凍り豆腐	にんにく しょうが にんじん もやし キャベツ コーン 長ねぎ	809		
						31.9		
						25.3		
						3.4		
15	木	牛乳 麦入りご飯 鮭の塩焼き 豚汁 ★青のり粉ふきいも	ご飯 麦 油 ごま油 じゃがいも	牛乳 さけ 豚肉 豆腐 味噌 青のり	ごぼう にんじん こんにやく だいこん 長ねぎ	771		★ 3品 献立
						34.7		
						22.4		
						2.9		
16	金	牛乳 (ご飯) プルコギ丼 鶏だしスープ	ご飯 ごま油 砂糖 片栗粉	牛乳 豚肉 味噌 鶏肉 わかめ	にんにく しょうが たまねぎ にんじん ピーマン	791		
						29.3		
						22.6		
						2.4		
19	月	牛乳 ぶどうパン 神奈川大豆のポークビーンズ キャベツとウインナーのソテー	ぶどうパン 油 じゃがいも 砂糖	牛乳 ベーコン 大豆 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	764		
						28.8		
						28.5		
						2.8		
20	火	牛乳 麦入りご飯 鰯のかりかり揚げ 地魚つみれ風汁 みかん  献立	ご飯 麦 油	牛乳 あじの干物 豚肉 味噌 地魚ハンバーグ	だいこん にんじん 葉ねぎ みかん	797		
						35.2		
						25.2		
						2.9		
21	水	牛乳 (ソフト麺) カレーソース 温野菜 玉ねぎドレッシング	ソフトめん 油 マーガリン 小麦粉 玉ねぎドレッシング	牛乳 豚肉 大豆ミート 豆乳	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	855		
						30.6		
						24.8		
						2.5		

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! おだわらの豊かな恵みを子どもたちへ

○ 日時

令和8年1月26日(月)~1月30日(金) 平日9:00~16:30


○ 場所

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・食育の取り組みの動画の放映 ★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。




今月の小田原産


〜給食で使用する、地場産物を紹介します〜



梅なると・なると・鰯・さつま揚げ・ちくわ・さばふぐ・葉ねぎ・梅干し



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。

日	曜日	献立名	主にエネルギーに なる食品 (黄)	主に体の組織を つくる食品 (赤)	主に体の調子を 整える食品 (緑)	エネルギー	kcal	中止など
						たんぱく質	g	
						脂質	g	
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。						塩分	g	
22	木	牛乳 (ご飯) ◎チキン味噌カツ丼 切干大根の煮物	ご飯 油 小麦粉 パン粉 砂糖 ごま	牛乳 鶏肉 味噌 豚肉 さつま揚げ	にんじん つきこんにやく 切り干し大根 こまつな	840		◎卒業生 の リクエスト メニュー です
						32.4		
						25.4		
						1.7		
23	金	牛乳 ご飯 ハンバーグ梅おろしソース おだわらっ子おでん	ご飯 油 砂糖 さといも	牛乳 ハンバーグ 昆布 竹輪 揚げボール がんもどき	だいこん 梅干し にんじん こんにやく	775		2年生 中止
						27.4		
						22.0		
						3.0		
26	月	牛乳 (食パン) ◎ココアトースト ABCスープ チーズ	食パン マーガリン 砂糖 油 じゃがいも マカロニ	牛乳 ベーコン チーズ	にんじん たまねぎ キャベツ	752		◎卒業生 の リクエスト メニュー です
						28.0		
						36.9		
						3.4		
27	火	牛乳 麦入りご飯 さばふぐのから揚げ 神奈川わかめのみそ汁 ★キャベツの塩昆布炒め	ご飯 麦 油 砂糖 片栗粉 さつまいも ごま油	牛乳 さばふぐ 油揚げ 豆腐 味噌 わかめ 塩昆布	しょうが にんじん だいこん 葉ねぎ キャベツ	754		★ 3品 献立
						25.8		
						20.4		
						2.1		
28	水	牛乳 (ホットラーメン) 梅丸ラーメン コーンシュウマイ ヨーグルト	ホットラーメン 油	牛乳 豚肉 梅なると コーン焼売 ヨーグルト	にんにく しょうが にんじん もやし キャベツ 梅干し 葉ねぎ	831		
						35.1		
						19.4		
						3.7		
29	木	牛乳 麦入りご飯 鶏の香味焼き 塩肉じゃが	ご飯 麦 油 ごま油 じゃがいも 砂糖	牛乳 鶏肉 豚肉	にんにく しょうが たまねぎ にんじん しらたき えだまめ	801		
						34.9		
						26.5		
						1.7		
30	金	牛乳 (ご飯) まぜまぜチキンライス 野菜コンソメスープ ◎ミルメークココア	ご飯 マーガリン 油 じゃがいも	牛乳 鶏肉 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	758		◎卒業生 の リクエスト メニュー です
						24.6		
						21.9		
						2.2		

※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。

【国府津共同調理場】

※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。



★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/si/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。ご不明な点があり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。



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。



▲iPhone用 ▲Android用

[「https://9navi.com/login.php」](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)



◆サンマーメン(横浜)



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心がけて献立を考えています。



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。



- ◆地元の新鮮な旬の食材を使うことで、住んでいる地域の食材や名産品を知ることができます。
- ◆生産者を身近に感じることができ、安心して食べられます。



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。