

1 1月分 献立表（案）について

・給食回数は19回を予定しています。

・応募献立

16日（月）「里芋のゴマみそ煮」 陶小学校保護者 元栄 雅美（もとえ まさみ）さん

・共同購入物資

24日（火）「さばのみそ煮」 40g・50g

30日（月）「さつまいもコロッケ」 40g・50g

・除去食

25日（水）「杏仁豆腐」（乳除去食）

30日（月）「高野豆腐の卵とじ」（卵除去食）

【献立説明】

2日（月）

・ご汁は、大豆をすりつぶしたものが入っていましたが今回はそこに豆乳も追加にしました。教科関連として小学校3年生国語科で「すがたをかえる大豆」を習うことからご汁にいつもは入っていない豆乳を入れて大豆製品を3種類にしました。

・三色そばろは、まぐろ油漬けの茶色、コーンの黄色、にんじんのオレンジ色の三色です。味付けは、しょうゆ、しょうがなどで甘辛い味付けにし、ごはんが進む味付けにしました。

4日（水）

・けんちん汁は、肉が入らない汁なので野菜類が多い汁になっています。

・苦手としている子どもが多いひじきを、食べやすくするために肉みそと合わせました。ひじきと赤みそで色合いが暗くなってしまうので枝豆を入れました。麦ごはんにのせて食べてほしいです。

5日（木）

・肉じゃがは定番の食材になっています。

・さわらの照り焼きは、さわらを焼いてから甘辛いたれをかけていきます。

6日（金）

・10月は小学校が揚げパンだったため、11月は中学校が揚げパンの献立になっていません。

9日（月）

- ・子どもたちに人気のあるカレーを出したいと思います。
- ・サラダには、枝豆、白いんげん豆、ひよこ豆と3種類の豆が入っています。そこにセンターで作ったドレッシングを和えていきます。

10日（火）

- ・さわにわんは、細長く切った食材がたくさん入った汁のことです。
- ・ほきの甘酢あんかけは、センターであげたほきに玉ねぎ、枝豆をいれた甘酢あんをかけていきます。
- ・五目きんぴらは、さわにわんの汁にごぼうが入っているのでれんこんがメインのきんぴらにしました。

11日（水）

- ・ソフトめんをあんかけにからめて食べます。
- ・いちごゼリー和えは、イチゴゼリーの他にりんご、パイナップル、黄桃を入れていきます。

12日（木）

- ・中華の献立にしました。定番のマーボー豆腐に、にらをたくさん使った餃子風味のにらまんじゅうを蒸して出そうと思っています。1個30gで小学校1個、中学校2個です。

13日（金）

- ・これから旬を迎える食材を使用しています。3種類きのこを使ったきのこ汁、さんまを大根おろしと煮たみぞれ煮です。
- ・寒くなり牛乳が飲みにくくなることから、コーヒー牛乳のもとをつけました。

16日から1週間「愛知を食べる学校給食週間」が始まります。小牧市や愛知県の食材をたくさん使っています。

16日（月）

- ・常滑市にあるセントレアの護岸でとれる海藻のあかもくや小牧市のえび芋、お米などを地産地消を意識した献立になっています。

17日（火）

- ・野菜スープは、コーンペーストが入っているので中華の味に仕上げてあります。
- ・にぎすは、愛知県の渥美半島の沖合でとれます。今回はフライにしました。

18日（水）

- ・みそ煮込みうどんは、八丁みそで味付けをしていきます。

・ちくわのもみじ揚げは、小麦粉ににんじんペーストをまぜてもみじの色をしたちくわにしていこうと思います。

19日（木）

・尾張・奥三河地域の郷土料理のひきずりです。牛肉ではなく鶏肉を使っているのが特徴です。

・厚焼き卵には、愛知県産の卵、れんこん、にんじん、小松菜、しいたけ、青しそが入っています。

20日（金）

・パンは、愛知県の米粉が50パーセント入ったパンです。

・愛知の大豆入りナゲットは、愛知県産の大豆が入った豆型の形をしています。

24日（火）

・和食の日になんで汁物、魚、和え物の和食の献立にしました。

・れんこんの和え物は、梅と塩こんぶで味付けをします。

25日（水）

・10月がみそラーメンのため11月は塩ラーメンにしてみました。

・杏仁豆腐が乳除去食になっています。

26日（木）

・生揚げを子どもたちが好きなカレー味にしてみました。

・ポテトサラダは、じゃがいも、たまねぎ、にんじん、コーンにまぐろ油漬けを入れました。クラス用のマヨネーズがつきます。

・デザートとしてみかんが小学校Sサイズ、中学校Mサイズです。

27日（金）

・ミネストローネには、ひよこ豆やセロリーなど子どもたちが苦手としている食材も入れています。トマト味で食べやすいように工夫しました。

・サラダは、ブロッコリーがメインでフレンチドレッシングをセンターで和えていきます。

30日（月）

・高野豆腐の卵とじが卵除去食になっています。

・さつまいもが入ったコロッケを出します。

・磯香あえは、きざみのりを使い磯の香りを出していきます。