

徳島市入田小学校給食予定献立表  
令和5年1月分

徳島市教育委員会

日 曜	献立内容	材 料 名 ( 食 品 名 )							
		血・肉・骨になる		体の調子を整える				働く力や熱になる	
		1群	2群	3群	4群	5群	6群		
10	火ご は ん	ぶりのてり焼き 塩昆布あえ 白玉雑煮	ぶりのてり焼き とり肉 かまぼこ 油揚げ 赤みそ 白みそ	牛乳 塩昆布	にんじん ねぎ	はくさい 大根	精白米 強化米 白玉もち		
11	水ご は ん	厚揚げのそぼろ煮 きゅうりとわかめの酢の物 ミックスナッツ	牛ひき肉 豚ひき肉 厚揚げ ちくわ	牛乳 ちりめん わかめ	にんじん さやいんげん	しょうが こんにやく たまねぎ きゅうり キャベツ	精白米 強化米 さとう	油 ナッツ ピーナッツ	
12	木(ごはん)	キムチ丼 枝豆の豆腐ミンチカツ	豚肉 枝豆の豆腐 ミンチカツ	牛乳	にら にんじん	キムチ しょうが もやし はくさい たまねぎ にんにく	精白米 強化米 さとう	油 ごま油 白ごま	
13	金 小型 コッペパン チョコペースト	スパゲティナポリタン 海藻サラダ ごまドレッシング	ベーコン いか えび	牛乳 わかめ	にんじん トマトピューレ	たまねぎ マッシュルーム グリーンピース きゅうり キャベツ とうもろこし	パン スパゲティ	油 ごまドレッシング チョコペースト	
16	月ご は ん	野菜コロッケ ホイルキャベツ ウスターソース 大豆入りきんぴらごぼう	豚肉 大豆 ちくわ	牛乳	にんじん	キャベツ ごぼう こんにやく えだまめ	精白米 強化米 野菜コロッケ さとう	油 白ごま ごま油	
17	火ご は ん	とうふの中華風煮 花野菜サラダ マヨネーズ	とうふ えび 豚肉	牛乳	にんじん ブロッコリー	たまねぎ 干しいたけ たけのこ グリンピース にんにく カリフラワー	精白米 強化米 さとう でんぶん	油 ごま油 マヨネーズ	
18	水(麦ごはん)	カレーライス フルーツパパロア	豚肉	牛乳 脱脂粉乳	にんじん	たまねぎ えだまめ にんにく みかん パイン 黄桃	精白米 強化米 押麦 じゃがいも パパロアの素	油 カレールウ	
19	木ご は ん	メルルーサの すだち風味 豚汁	メルルーサ 豚肉 とうふ 油揚げ 赤みそ 白みそ	牛乳	にんじん ねぎ	すだち酢 ごぼう こんにやく 大根	精白米 強化米 でんぶん さとう	油	
20	金ご は ん	肉じゃが おひたし	豚肉 さつまあげ がんとどき 花かつお	牛乳	にんじん	たまねぎ こんにやく グリーンピース キャベツ	精白米 強化米 じゃがいも さとう	油	
23	月ご は ん	筑前煮 いわしの生姜煮 ゆかりづけ	とり肉 ちくわ いわしの生姜煮	牛乳	にんじん ゆかり	れんこん ごぼう たけのこ こんにやく えだまめ はくさい	精白米 強化米 さとう	油	
24	火(ごはん)	阿波のかきあげ丼 かきあげ丼たれ ふしめん汁	ちくわ 卵	牛乳 ちりめん わかめ	にんじん ねぎ	たまねぎ キャベツ 干しいたけ	精白米 強化米 さつまいも 小麦粉 でんぶん ふしめん	油	
25	水ご は ん	マーボーれんこん えだまめサラダ オニオンドレッシング	豚ひき肉 赤みそ	牛乳	にんじん	しょうが にんにく れんこん たまねぎ 生しいたけ グリンピース キャベツ えだまめ とうもろこし	精白米 強化米 さとう でんぶん	油 ごま油 ラー油 オニオンドレッシング	
26	木わかめごはん	とり肉のからあげ コーンスープ	とり肉 ベーコン とうふ	牛乳 わかめごはん の素	にんじん ねぎ	しょうが とうもろこし たまねぎ	精白米 強化米 でんぶん	油	
27	金コッペパン いちごジャム	野菜のクリーム煮 ホウレン草オムレツ	えび ホウレン草オムレツ	牛乳	にんじん ブロッコリー	たまねぎ はくさい	パン いちごジャム じゃがいも	油 ホタージュの素 生クリーム ベシヤメルソース	
30	月	学習発表会の振替休日							
31	火ご は ん	八宝菜 揚げぎょうざ	豚肉 えび いか うずら卵 ぎょうざ	牛乳	にんじん チンゲンサイ	しょうが たまねぎ はくさい たけのこ にんにく	精白米 強化米 でんぶん	油 ごま油 ラー油	

は、食育の日の献立です。1月は、徳島県の特産物である「すだち酢」を使った「メルルーサのすだち風味」と、徳島県産の大根とねぎを使った「豚汁」です。旬の食材や地域の食材のおいしさを味わっていただきましょう。

の、1月24日から30日は全国学校給食週間の献立となっています。徳島県でつくられた食材や旬の食材をたっぷり使った献立のほか、徳島の郷土料理が登場します。