1月 献立予定表

２０２５．１　新発田市学校給食北共同調理場

	月	火	水	木	金
献立	日付　学校の給食予定	7	8　中学校給食開始	9　小学校給食開始	10
	配膳図と献立名 牛乳		塩昆布づけ 牛乳 / 鶏肉と大豆のチリソース / ごはん / スキー汁	マヨたくあえ 牛乳 / ちくわ磯辺揚げ / ゆでうどん / 鶏たまあんかけ汁	ヨーグルト / わかめサラダ 牛乳 / 米粉のポークカレー / （ごはん）
赤	体をつくる食品		とり肉・大豆・昆布・ぶた肉・とうふ・牛乳	ちくわ・あおさ・とり肉・油揚げ・たまご・牛乳	ぶた肉・ツナ缶・わかめ・牛乳・ヨーグルト
黄	熱や力になる食品		米・でん粉・米油・砂糖・ごま油・さつまいも	ゆでうどん・でん粉・砂糖・小麦粉・植物油・米油・ノンエッグマヨネーズ	米・米油・じゃがいも・米粉カレールウ・砂糖
緑	体の調子を整える食品		しょうが・にんにく・玉ねぎ・キャベツ・きゅうり・にんじん・ごぼう・しいたけ・だいこん・こんにゃく・長ねぎ	たくあん・こまつな・キャベツ・にんじん・ごぼう・こんにゃく・しいたけ・たけのこ・えのきたけ・はくさい・しょうが・長ねぎ	にんにく・しょうが・玉ねぎ・にんじん・チャツネ・りんご・キャベツ・とうもろこし
エネルギー	小学校:エネルギー / 中学校:エネルギー		774 kcal	694 kcal / 878 kcal	657 kcal / 815 kcal
献立	13　成人の日	14	15	16	17　東豊小6年なし
		ソース / 紅白あえ 牛乳 / 鮭フライ / ごはん / 白玉雑煮	春雨サラダ / 米粉たこ焼き（小２個、中３個） ジョア / 中華あんかけ（ごはん）	アーモンドのサラダ / 牛乳 / ハンバーグケチャップソース / 横割り丸パン / オータムポエムの豆乳スープ	茎わかめのきんぴら 牛乳 / さばのみそ煮 / ごはん / なめこ汁
赤		さけ・とり肉・牛乳	たこ・ぶた肉・うずら卵・スキムミルク	ぶた肉・とり肉・大豆・ベーコン・あさり・豆乳・白いんげん豆・牛乳	さば・茎わかめ・ぶた肉・厚揚げ・牛乳
黄		米・小麦粉・砂糖・小麦粉加工品・米油・ノンエッグマヨネーズ・もち米	米・米粉・砂糖・米油・春雨・ごま油・でん粉	パン・でん粉・アーモンド・砂糖・米油・じゃがいも・米粉	米・砂糖・でん粉・米油・じゃがいも
緑		だいこん・にんじん・たくあん・ごぼう・はくさい・しいたけ・こんにゃく・長ねぎ・こまつな	キャベツ・にんじん・きゅうり・とうもろこし・しょうが・にんにく・玉ねぎ・たけのこ・しめじ・はくさい・きくらげ・チンゲン菜・ブルーベリー・アローニャ	玉ねぎ・キャベツ・こまつな・とうもろこし・セロリ・にんじん・パセリ・オータムポエム	にんじん・こんにゃく・さやいんげん・だいこん・なめこ・長ねぎ
エネルギー		618 kcal / 762 kcal	624 kcal / 827 kcal	702 kcal / 875 kcal	628 kcal / 791 kcal

令和６年度（れいわねんど） 学校給食週間（がっこうきゅうしょくしゅうかん） １月２０日（がつはつか）～２４日（にち）

地場産物（じばさんぶつ）いっぱい　～しばたの心（こころ）　いただきます～

	推し食材 さといも	長ねぎ	りんご	オータムポエム	新発田牛
献立	20	21	22　中学校3年なし	23	24
	給食週間のり / たくあんあえ 牛乳 / ぶりたれカツ / ごはん / 小煮物	ツナマヨあえ / 越後姫 飲むヨーグルト / ねぎそぼろ丼（ごはん） / 冬のあったかみそ汁	地場産大豆のサラダ / 牛乳 / 揚げ鶏の菅谷りんごソース / ごはん / 沢煮椀	オータムポエムの磯香あえ 牛乳 / さつまいもと大豆の揚げがらめ / 米粉めん / カレー南蛮汁	ルレクチェゼリー / きりざい 牛乳 / 厚焼きたまご / ごはん / 新発田牛のすき焼き風煮
赤	ぶり・とり肉・ほたてがい・かまぼこ・牛乳・のり	ぶた肉・大豆・青大豆・ツナ缶・厚揚げ・ヨーグルト	とり肉・青大豆・ツナ缶・ぶた肉・かまぼこ・牛乳	青大豆・のり・とり肉・油揚げ・牛乳	たまご・納豆・牛肉・焼き豆腐・牛乳
黄	米・でん粉・米粉・米油・てんさい糖・砂糖・さといも	米・米油・砂糖・ノンエッグマヨネーズ・さといも	米・でん粉・砂糖・米油・じゃがいも・春雨	米粉めん・さつまいも・でん粉・米油・砂糖・ノンアレルゲンカレールウ	米・砂糖・小麦でん粉・新発田麸・砂糖・グラニュー糖
緑	たくあん・キャベツ・きゅうり・にんじん・ごぼう・れんこん・しいたけ・こんにゃく・たけのこ・さやえんどう	しょうが・にんにく・長ねぎ・にんじん・キャベツ・ブロッコリー・とうもろこし・だいこん・はくさい・なめこ・こまつな・いちご・レモン	りんご・キャベツ・にんじん・とうもろこし・ごぼう・えのきたけ・たけのこ・さやえんどう	オータムポエム・もやし・にんじん・ごぼう・しいたけ・玉ねぎ・はくさい・長ねぎ	たくあん・のざわな・にんじん・こまつな・はくさい・えのきたけ・こんにゃく・長ねぎ・洋なし
エネルギー	628 kcal / 772 kcal	599 kcal / 778 kcal	661 kcal / 805 kcal	716 kcal / 893 kcal	653 kcal / 801 kcal
献立	27　豊浦小リクエストメニュー	28	29　外ヶ輪小3年なし	30	31　二葉小3年・東豊小5年なし
	ガトーショコラ / 海藻サラダ 牛乳 / チキンたれカツ / ごはん / ワンタンスープ	カレーもやし 牛乳 / ししゃもフライ（２個） / わかめごはん / 豚肉と大根の煮物	中華サラダ 牛乳 / 春巻き / ごはん / あさりと豆腐の中華煮	みかん / 花野菜サラダ 牛乳 / シーフードカレー（ごはん）	のり酢あえ 牛乳 / ツナたまそぼろ丼の具 / ごはん / キムチ豚汁
赤	とり肉・海藻ミックス・ぶた肉・豆乳・牛乳	わかめ・ししゃも・ぶた肉・厚揚げ・牛乳	ぶた肉・あさり・とうふ・牛乳	あさり・えび・いか・スキムミルク・牛乳	ツナ缶・たまご・のり・ぶた肉・とうふ・牛乳
黄	米・でん粉・パン粉・米油・砂糖・ごま油・ワンタン皮・米粉・植物油	米・砂糖・小麦粉・米油・じゃがいも	米・米油・植物油脂・小麦粉・春雨・でん粉・砂糖・米粉・ごま油・でん粉	米・バター・じゃがいも・カレールウ・オリーブ油・砂糖	米・植物油脂・米油・砂糖・じゃがいも
緑	きゅうり・キャベツ・にんじん・とうもろこし・しいたけ・もやし・メンマ・長ねぎ	もやし・にんじん・こまつな・だいこん・こんにゃく	にんじん・玉ねぎ・キャベツ・しょうが・しいたけ・もやし・こまつな・きくらげ・にんにく・はくさい・メンマ・長ねぎ	にんにく・しょうが・玉ねぎ・にんじん・チャツネ・りんご・ブロッコリー・カリフラワー・キャベツ・とうもろこし・みかん	しょうが・にんじん・玉ねぎ・えだまめ・キャベツ・ほうれんそう・ごぼう・こんにゃく・はくさい・キムチ・長ねぎ
エネルギー	718 kcal / 897 kcal	605 kcal / 721 kcal	670 kcal / 833 kcal	660 kcal / 805 kcal	615 kcal / 761 kcal

＊ 献立は都合により、変更となる場合がありますので御了承ください。

＜１月の地場産物＞米・とうふ・厚揚げ・新発田牛・さといも・長ねぎ・ごぼう
オータムポエム・はくさい・にんじん・だいこん・キャベツ・パセリ・りんご

地場産物を食べて地産地消！

新発田市は2050年ゼロカーボンに向けて取り組んでいます

新発田市では、令和３年６月に**「新発田市ゼロカーボンシティ宣言」**を行い、脱炭素社会の実現に向けて取り組んでいます。

地場産物を選んで食べることで、輸送にかかる燃料が減り、環境への負担を減らすことができます。給食でも新発田市のおいしい地場産物をたくさん使っているので、ぜひチェックしてみてください。