

1がつ よていこんだてひょう(A)

日	献立名	赤の仲間・ 体をつくるもどになる	緑の仲間・ 体の調子を整える	黄の仲間・ エネルギーのもどになる	その他
10・ 金  ～正月献立～	くろまめごはん	とりにく くろまめ	こぼう にんじん	こめ なたねあぶら	うすくちしょうゆ しお だしこんぶ さけ こいくちしょうゆ
	ぶりのしおやき	ぶり			さけ
	きょうふうそうに	とりにく しろみそ しんしゅうみそ	たいこん きんときにんじん	にこみもち さといも	だしこんぶ けずりふし
14・ 火	ごはん			こめ	
	チャフチエ	ふたひきにく	にんじん たまねぎ キャベツ にんにく ほししいたけ にら	はるさめ なたねあぶら こまあぶら さんおんとう しろいりごま	さけ しお こしょう うすくちしょうゆ みりん いちみどうがらし こいくちしょうゆ
	ふゅやさいの ちゅうかスープ	とりにく	はくさい しょうが たいこん にんじん チンゲンサイ あおねぎ ほししいたけ	なたねあぶら こまあぶら	こいくちしょうゆ しお さけ こしょう チキンブイヨン
16・ 木	こがたパン			こがたパン	
	ベンネの クリームソース	とりにく ぎゅうにゅう だっしふんにゅう	たまねぎ にんじん はくさい しめじ バセリ	ベンネ バター こむぎこ なたねあぶら	チキンブイヨン しお さけ こしょう
	みずなのサラダ	ツナみずに	キャベツ みずな にんじん コーン	なたねあぶら じょうはくとう	しお こしょう こめず
17・ 金  ～後育の日献立～ ～鳥取県～	ごはん			こめ	
	さわらのかおりあけ	さわら	しょうが	かたくりこ なたねあぶら さんおんとう	こいくちしょうゆ
	じゃぶに	とりにく とうふ	たいこん にんじん こぼう しいたけ しろねぎ	さんおんとう	さけ しお けずりふし こいくちしょうゆ

きゅうしょくしゅうかんとくべつこんだて がっこうきゅうしょく れきし むかし きゅうしょく
給食週間特別献立「学校給食の歴史～昔の給食にタイムスリップ～」(20日～24日)

21・ 火  ～大正時代 献立～	ごしきごはん	あぶらあけ ひじき	こまつな にんじん	こめ さんおんとう さといも	うすくちしょうゆ しお だしこんぶ さけ みりん
	いりどり	とりにく	こぼう たけのこ にんじん さやいんげん	こんにゃく さんおんとう なたねあぶら	こいくちしょうゆ さけ みりん しお うすくちしょうゆ
	えいようみそしる	あぶらあけ むぎみそ	たまねぎ にんじん たいこん あおねぎ しいたけ	じゃがいも	にぼし
23・ 木  ～昭和・初期時代 献立～	コッペパン			コッペパン	
	くじらのたつたあげ	くじらにく	にんにく しょうが	なたねあぶら	こいくちしょうゆ しお さけ かたくりこ みりん
	しろいんげんの ボタージュ	とりにく なまクリーム ポークウインナー だっしふんにゅう しろいんげんまめピューレ	たまねぎ にんじん マッシュルーム さやいんげん コーン	バター	しお こしょう チキンブイヨン
24・ 金  ～令和時代 献立～	いちごジャム			いちごジャム	
	すめし		ちらしずしのもど	こめ	
	まつぶたすしのぐ	さばフレーク かまぼこ	にんじん ほししいたけ さやいんげん	さんおんとう なたねあぶら	こいくちしょうゆ さけ
28・ 火	ゆはのおすまし	かまぼこ ゆば とうふ	たまねぎ にんじん えのきだけ みつば		うすくちしょうゆ しお みりん さけ けずりぶし
	ごはん			こめ	
	とりにくのあげつけ	とりにく	しょうが	かたくりこ さんおんとう なたねあぶら	こいくちしょうゆ さけ こめず
30・ 木	ぐたくさんみそしる	あぶらあけ あかみそ しんしゅうみそ	たいこん りょくとうもやし にんじん しめじ あおねぎ	こんにゃく	けずりぶし
	ミルクパン			ミルクパン	
	チキンとホテトの ケチャップいため	とりにく	にんじん さやいんげん たまねぎ にんにく	じゃがいも なたねあぶら	カレーご さけ しお トマトケチャップ こいくちしょうゆ
31・ 金	チンゲンサイのスープ	ベーコン	チングエンサイ えのきだけ たまねぎ にんじん りょくとうもやし しょうが		チキンブイヨン さけ こしょう しお うすくちしょうゆ
	むぎごはん			こめ むぎ	
	マー婆ーどうふ	ふたにく どうふ あかみそ	にんじん たまねぎ あおねぎ にんにく ほししいたけ しょうが	なたねあぶら こまあぶら かたくりこ さんおんとう	さけ こいくちしょうゆ トウパンジャン しお こしょう
	こまつなちゅうかあえ	チキンハム	こまつな キャベツ にんじん コーン	じょうはくとう こまあぶら	こいくちしょうゆ こめず

※ 材料の都合で食材を変更することがあります。

※ 食材の产地は、木津川市のホームページに掲載しています。

※ 食材の产地は、当日の状況により変更になる場合があります。

※ マヨネーズ・ドレッシングは卵不使用のものを使用しています。

※ カレーに使用しているルウ（やさいカレー）は、アレルゲン28品目を使用していません。

カミカミメニューの日に
とうじょう くん
登場するカム君です。こんげつ しょう よてい きづかわ し さん しょくせい
今月使用予定の木津川市産の食材です。

○こめ ○あおねぎ ○たけのこ ○チングエンサイ

幼稚園献立の魚については、骨取り加工されたものを提供しています。
ただし、骨取り加工されていない魚を使用する場合は、左記マークにて
お知らせしますのでご確認ください。
また、骨取り加工されたものでも、骨が残っている可能性があります。
ご了承ください。

1月20日～24日は全国学校給食週間です

まいど がつ か せんごく か きづかわ し さん しょくせい
毎年1月24日～30日は全国学校給食週間です。木津川市では1月20日から24日を給食週間とし、【「学校給食の歴史～昔の給食にタイムスリップ～」】
と題して、様々な時代の献立が登場します。楽しみにしていてくださいね♪