



1月の給食献立表



2025(R7)年

滋賀県立野洲養護学校

日曜日	曜日	献立名	おもな食品			エネルギー (kcal)	スプーン	白ごはん
			赤	緑	黄			
			血や肉になる	体の調子を整える	熱や力になる			
8	水	冬野菜のカレーライス キャベツのドレッシング和え	豚肉 糸かまぼこ かつおぶし 牛乳	玉ねぎ 人参 大根 かぶ ブロッコリー にんにく 生姜 キャベツ ほうれん草	こめ じゃがいも カレールー あぶら わふう油 和風ドレッシング	747 563	○	○
9	木	ごはん たららの照り焼き 紅白なます 赤だし 牛乳	たら 豆腐 わかめ 赤みそ 牛乳	だいこん 人参 大根 人参 ゆず なめこ ねぎ	こめ 砂糖 でんぷん	614 470	×	○
10	金	五目うどん キャベツ入り平つくね きんぴらごぼう 飲むヨーグルト	とりにく 鶏肉 かまぼこ 油あげ わかめ キャベツ入り平つくね 飲むヨーグルト	たまねぎ 人参 しいたけ ごぼう	うどん 砂糖 あぶら 油 ごま	626 475	×	×
14	火	コッペパン ローストチキン 野菜炒め 白菜のクリームスープ	とりにく 鶏肉 ハム とうじょう ぎゅうにゅう 豆腐 牛乳	キャベツ 玉ねぎ もやし 人参 白菜 しめじ パセリ	コッペパン 砂糖	747 498	○	×
15	水	ごはん 焼き魚(鮭) 大根と豚肉の甘辛煮 豆腐とわかめのみそ汁 牛乳	さけ 豚肉 豆腐 あぶら 油あげ わかめ 牛乳	だいこん たまねぎ 人参 ピーマン しめじ	こめ 砂糖 砂糖	674 508	×	○
16	木	ごはん さばの煮つけ 筑前煮 すまし汁 牛乳	さば 鶏肉 さつまあげ かまぼこ わかめ 牛乳	しょうが 生姜 ごぼう 人参 こんにゃく しいたけ みつば いんげん	こめ 砂糖 さといも	798 592	×	○
17	金	ごはん チキンカツ カレーもやし じゃがいも入りみそ汁 牛乳	チキンカツ 油あげ ぎゅうにゅう 牛乳	人参 もやし ねぎ 玉ねぎ たら	こめ 油 じゃがいも	736 551	×	○
20	げつ	ごはん しゅうまい チャプチェ トマト中華スープ 牛乳	しゅうまい 豚肉 けいらん 鶏卵 牛乳	人参 もやし 玉ねぎ たら トマト ねぎ	こめ 春雨 砂糖 ごま油	700 527	×	○
21	火	コッペパン フランクフルト 野菜炒め かぶとハムのクリームシチュー	フランクフルト ベーコン ハム	もやし たまねぎ キャベツ 人参 ピーマン かぶ パセリ	コッペパン 砂糖 あぶら 油 じゃがいも	802 557	○	×
22	水	ごはん 焼き魚(鯖) 切り干し大根煮 白菜のみそ汁 牛乳	さば 油あげ ぎゅうにゅう 牛乳	さほ だいこん 人参 切り干し大根 人参	こめ 砂糖 砂糖	676 511	×	○
23	木	ごはん ほきフライ 野菜のぼん酢和え かきたま汁 牛乳	ほきフライ 鶏卵 かまぼこ 牛乳	はさい 白菜 人参 きゅうり しめじ ほうれん草	こめ 油 砂糖 でんぷん わふう油 和風ドレッシング 麸	710 552	×	○
★1月24日(金)～30日(木)は「全国学校給食週間」です★ 今年のテーマは「滋賀県&となりの県(京都・三重)のおいしい食べ物を食べよう!」です。								
24	金	★滋賀県の献立★ 近江牛丼 ブロッコリーのおかか炒め すまし汁 牛乳			「近江牛提供事業」を活用した献立2回目です。牛丼として提供します!			
27	げつ	★三重県の献立★ ごはん トンテキ ちゃつ(切り干し大根のサラダ) あおさのみそ汁 牛乳			三重県の郷土料理や特産物を使用した献立です!			
28	火	★滋賀県の献立★ コッペパン タンドリーチキン ジャーマンポテト 発芽玄米団子入りスープ 牛乳			滋賀県産の地場産物を使用した献立です!			
29	水	★京都府の献立★ ごはん さわらの味噌マヨ焼き 野菜の白和え 湯葉と九条ねぎのすまし汁 牛乳			京都府の特産物(さわら)や地場産物を使用した献立です!			
30	木	★滋賀県の献立★ ごはん 近江牛のすき焼き お講汁 近江米ムース 牛乳			「近江牛提供事業」を活用した献立3回目です。地場産の野菜なども使用します!			
31	金	ソフト麺ミートソース オムレツ キャベツ炒め 飲むヨーグルト	合いびきミンチ オムレツ ベーコン 飲むヨーグルト	たまねぎ 人参 マッシュルーム グリンピース トマト トマトピューレ キャベツ ピーマン	ソフトめん 小麦粉 バター 砂糖	898 663	×	×

※材料等の都合で献立が変更になる場合があります。 ※白ごはんが×の日は用意ができませんので、必要な方は白ご飯を各自持参下さい。