



1月 中学校給食献立表

春日井市教育委員会
学校給食課

今月の献立目標 郷土料理・家庭の味を食べよう

日 曜	献立名	主な材料とその働き					
		赤体をつくる		緑体の調子を整える		黄体を動かすエネルギーになる	
		1群 魚・肉・卵・大豆など タンパク質	2群 牛乳・小魚・海藻など 無機質	3群 緑黄色野菜	4群 その他の野菜・果物・きのこ ビタミン・無機質	5群 米・パン・めん・いもなど 炭水化物	6群 油脂・種実など 脂質
⑧ 水	ごはん 牛乳		牛乳			米	
	えがおのカレーシチュー	豚肉		にんじん	たまねぎ マッシュルーム にんにく	じゃがいも カレールウ	
	ツナサラダ	まぐろ油漬け		にんじん	キャベツ きゅうり とうもろこし	砂糖	オリーブ油
	りんご				りんご		
9 木	麦ごはん 牛乳		牛乳			米 大麦	
	雑煮	かまぼこ 花かつお		小松菜	はくさい しいたけ	餅	
	ぶりフライ	ぶり				小麦粉 パン粉	米油
	紅白なます			にんじん	切り干し大根	砂糖	
10 金	黒豆	黒大豆				砂糖	
	レーズンロールパン 牛乳		牛乳		レーズン	パン	
	ポトフ	うずら卵 ベーコン		にんじん	キャベツ たまねぎ エリンギ	じゃがいも	
	花野菜サラダ	鶏肉		ブロッコリー にんじん	カリフラワー きゅうり	砂糖	サラダ油
14 火	コーヒ牛乳のもと					砂糖	コーヒー
	麦ごはん 牛乳		牛乳			米 大麦	
	大根と豚肉の煮物	豚肉 生揚げ		にんじん	大根	さといも 砂糖	
	ちくわのお好み揚げ(3個)	ちくわ	青のり		しょうが	小麦粉 だん粉	米油
15 水	もやしとひじきの和え物		ひじき	小松菜	もやし	砂糖	白ごま
	ごはん 牛乳		牛乳			米	
	春雨スープ	鶏肉 えび		にんじん チンゲンサイ	たまねぎ たけのこ	はるさめ	
	ピリ辛大豆	大豆 豚肉		にんじん	たまねぎ 枝豆 しょうが にんにく	砂糖	ごま油
16 木	麦ごはん 牛乳		牛乳			米 大麦	
	高野豆腐の卵とじ	卵 鶏肉 高野豆腐		にんじん さやいんげん	たまねぎ	じゃがいも 砂糖	
	おひたし	かまぼこ	しらす干し	にんじん ほうれん草	もやし キャベツ	砂糖	白ごま
	型抜きチーズ		チーズ				
17 金	サンドイッチロールパン 牛乳		牛乳			パン	
	じゃがいもスープ	ベーコン	牛乳 生クリーム	にんじん パセリ	たまねぎ エリンギ	じゃがいも	バター
	チキンナゲット(3個)	鶏肉		にんじん	キャベツ	でん粉 米粉	米油
	ミニサラダ			にんじん			ドレッシング
20 月	小袋ケチャップ						
	麦ごはん はっこう乳		はっこう乳			米 大麦	
	トッポギスープ	鶏肉		にんじん	たまねぎ 黒きくらげ とうもろこし ねぎ	トッポギ	
	揚げぎょうざ(3個)	豚肉			キャベツ	小麦粉	米油
21 火	ブロッコリーのナムル			ブロッコリー		砂糖	ごま油
	クロスロールパン 牛乳		牛乳			パン	
	マカロニのクリーム煮	ポークウインナー	牛乳 チーズ 脱脂粉乳	にんじん	たまねぎ 枝豆 マッシュルーム	白いんげん豆 マカロニ ホワイトルウ	バター
	切り干し大根とチキンの サラダ	鶏肉			きゅうり キャベツ とうもろこし 切り干し大根	砂糖	白ごま サラダ油
22 水	麦ごはん 牛乳		牛乳			米 大麦	
	ちゃんこ汁	鶏肉 生揚げ		にら	はくさい しらたき たまねぎ キャベツ もやし えのきたけ	でん粉	
	肉野菜炒め	牛肉		黄パプリカ 赤パプリカ にんじん	たまねぎ ねぎ にんにく	砂糖 でん粉	白ごま 米油
	ヨーグルト		ヨーグルト				
23 木	ごはん 牛乳		牛乳			米	
	あったかみそマトスープ	鶏肉 合わせみそ		ブロッコリー にんじん トマト	たまねぎ にんにく		
	コロッケ	牛肉			たまねぎ	じゃがいも パン粉	米油
	マリネサラダ			にんじん	もやし		ドレッシング
	バナナチップス				バナナ	砂糖	ココナッツ油

日 曜	1月 献立名	主 な 材 料 と そ の 働 き					
		赤 体をつくる		緑 体の調子を整える		黄 体を動かすエネルギーになる	
		1群 魚・肉・卵・大豆など タンパク質	2群 牛乳・小魚・海藻など 無機質	3群 緑黄色野菜	4群 その他の野菜・果物・きのこ ビタミン・無機質	5群 米・パン・めん・いもなど 炭水化物	6群 油脂・種実など 脂質
 1月24日～30日は、全国学校給食週間です！ 							
24 金	ごはん 牛乳		牛乳			米	
	えがいのハヤシシチュー	豚肉		にんじん トマト	たまねぎ マッシュルーム にんにく	じゃがいも 砂糖 ハヤシルウ	
	愛知のにんじん入り ごぼうサラダ	まぐろ油漬け		にんじん	ごぼう きゅうり とうもろこし	砂糖	白ごま ごま油
27 月	愛知のみかんゼリー				みかん	砂糖	
	ごはん 牛乳		牛乳			米	
	煮みそ 白ごまつね(3個) れんこんの梅和え	豚肉 生揚げ 豆みそ 鶏肉 鶏レバー	昆布	にんじん	大根 こんにゃく ねぎ たまねぎ	さといも 砂糖 パン粉	白ごま
28 火	ごはん 牛乳		牛乳			米	
	ひきずり	鶏肉 焼き豆腐		にんじん	はくさい こんにゃく ねぎ しめじ	砂糖	
	厚焼き卵のしょうがあん キャベツのさっぱり漬け	卵			しょうが キャベツ レモン	砂糖 でん粉 砂糖	ごま油
29 水	わかめごはん 牛乳		わかめ 牛乳			米	
	ごじる	豆腐 大豆 豆乳 合わせみそ		にんじん	大根 ごぼう ねぎ		
	愛知笑顔の五目炒め ういろう	豚肉		にんじん	キャベツ れんこん たまねぎ	砂糖 砂糖 米粉 でん粉	
30 木	きしめん 牛乳		牛乳			きしめん	
	きしめんの汁	鶏肉 かまぼこ 油揚げ		小松菜 にんじん	大根 ねぎ しいたけ	でん粉	
	ニギスフライ きゅうりの塩昆布和え	ニギス				パン粉 小麦粉	米油
31 金	ごはん 牛乳		牛乳			米	
	おとしこし いわしのしょうが煮	ちくわ 油揚げ いわし		にんじん	大根 れんこん しょうが	さといも 砂糖	
	白菜のおかか和え 節分豆	花かつお 大豆		にんじん	はくさい	砂糖	

- ① 都合により献立を変更する場合があります。 ② すべての食材を表記しているものではありません。 ③ 主食となるめん類は前日に製造しています。
④ ♪マークは、食缶・フライ缶のおかず、特定原材料8品目（卵・乳・小麦・えび・かに・そば・落花生・くるみ）を使用していない献立です（調味料を除く）。

令和6年度 学給給食応募献立の審査結果

令和6年5月に「応募献立～あったらいいなこんな給食～」を募集しました。
7つの献立を採用し、令和7年1月から学校給食に登場します。楽しみにしてくださいね。

提供月	献立名	応募者		
		学校名	学年	名 前
1月	あったかみそトマトスープ	北城小学校	1年	安藤 仁之介 さん
1月	愛知笑顔の五目炒め	南城中学校	3年	由里 晃士 さん
2月	とり肉とキャベツの豆乳クリーム煮	南城中学校	2年	小野田 和音 さん
6月	野菜たくさんタコライスの具	東野小学校	6年	川上 寧々 さん
9月	ぶた肉とサボテンのみそいため	八幡小学校	4年	久安 咲良 さん
10月	きのこキーマカレー	山王小学校	2年	田中 結那 さん
11月	愛知野菜のインド風中華スープ	鷹来小学校	5年	水上 悠士 さん

応募献立



23日（木）
あったかみそトマトスープ
応募者のコメント

「ブロッコリーと鶏むね肉でたんぱく質がたっぷりとれる、成長期の子供たちにうれしい成長レシピです！みそでうま味をプラスしました。たくさん食べられます。」



29日（水）
愛知笑顔の五目炒め
応募者のコメント

「牛乳、卵、えび、かに、大豆、ごま、りんごなどのアレルギーがある人も食べられるようになっています。」



<学校給食費の納期限等のお知らせ>

単価	対象月	納期限・口座振替日	予定金額	給食日数
285 円	11 月分	令和7年1月6日(月)	5,415 円	19日
	12 月分	令和7年1月31日(金)	4,275 円	15日

※ 口座への入金、納期限（口座振替日）の前日までにお願いします。
※ 給食提供日の4日前（土日祝休日等を除く）までに、欠席等により給食を食べない旨、学校に連絡がない場合は、給食費を請求させていただきます。

令和6年4月分から、1食当たり給食費を340円としています。ただし、令和6年度中は公費負担により値上げ分を無償化し、保護者負担額（児童生徒分）は変更せず、285円としています。

愛知県の郷土料理

27日（月）煮みそ
28日（火）ひきずり
30日（木）きしめん

