

H24年度

≪1月 給食食材 産地情報≫

日付	献立名	★黄・赤・みどりの食品★		
		☆血や肉になる食品	☆体の調子を整える食品	☆力や熱になる食品
10 (火)	麦入りごはん カレー 牛乳 海草サラダ ヨーグルト	とり肉(青森) わかめ(中国) 粉チーズ(アメリカ) ヨーグルト(国内・欧州・シガポール) うずら卵(名古屋)	たまねぎ(北海道) にんじん(千葉) キャベツ(愛知) にんにく(青森) コーン(アメリカ)	じゃがいも(北海道)
11 (水)	麦入りごはん 牛乳 洋風おでん ごぼうサラダ ふりかけ	ちくわ・さつまあげ(日本・インド・タイ・アメリカ) いかボール(インド・タイ) ウインナー(アメリカ・カナダ) エビボール(エビ:ベトナム) ボンレスハム(豚肉:カナダ・アメリカ) うずら卵(名古屋) つみれ(タイ)	だいこん(神奈川) ごぼう(鹿児島・宮崎・北海道) コーン(アメリカ) もやし(宇都宮) にんじん(千葉)	
12 (木)	食パン フルーツクリーム 牛乳 白身魚のマヨネーズ焼き 和風サラダ	生クリーム(北海道) 白身魚(たら:アメリカ) 粉チーズ(アメリカ)	みかん(佐賀・長崎・熊本) もも(ギリシア) たまねぎ(北海道) マッシュルーム(名古屋) キャベツ(千葉) こまつな(千葉) コーン(アメリカ) パイン(タイ) にんじん(千葉)	
13 (金)	麦入りごはん 牛乳 じゃこのかき揚げ 大根おろし さつま汁	ちりめんじゃこ(瀬戸内海) かつおぶし(三陸) とり肉(青森) とうふ(アメリカ) みそ(栃木)	にんじん(千葉) ごぼう(石橋) ねぎ(千葉) だいこん(千葉) たまねぎ(北海道)	さといも(千葉)
16 (月)	五目焼きそば 牛乳 野菜スープ とちまるマフィン	ぶた肉(栃木) えび(インド・東南アジア) なると(日本・インド・タイ・アメリカ) いか(中国)	キャベツ(愛知) もやし(宇都宮) にんじん(栃木) 青のり(中国) しいたけ(アメリカ) たまねぎ(北海道) ほうれん草(栃木) たけのこ(中国)	やきそば麺(小麦:オーストラリア) マフィン(小麦粉:アメリカ)
17 (火)	わかめごはん 牛乳 あじのから揚げ 彩りきんぴら 味噌汁	わかめ(中国) あじ(韓国・タイ) さつまあげ(日本・インド・タイ・アメリカ)	ごぼう(石橋) にんじん(栃木) あじ(韓国) だいこん(千葉) たまねぎ(北海道)	じゃがいも(北海道) でんぶ(北海道)
18 (水)	麦入りごはん セルフ中華丼 牛乳 わんたんスープ ももの杏仁ゼリー	ぶた肉(栃木) うずら卵(名古屋) かまぼこ(日本・インド・タイ・アメリカ) えび(インド・東南アジア) イカ(中国)	しょうが(高知) はくさい(栃木) たまねぎ(北海道) にんじん(栃木) しいたけ(中国) ピーマン(宮崎) たけのこ(中国) えだまめ(北海道)	ワンタン (こむぎこ:アメリカ・カナダ)
19 (木)	米粉パン とちおとめジャム 牛乳 いかとさつまいもの揚げ煮 大根のハﾟﾟロンチノ風サラダ 具沢山ｽｰﾌﾟ	とり肉(青森・岩手・北海道) いか(中国)	キャベツ(愛知) たまねぎ(北海道) だいこん(千葉) ほうれん草(栃木) パセリ(千葉) こまつな(栃木) にんにく(中国) もやし(宇都宮) にんじん(宇都宮)	さつまいも(茨城) こめこパン(米粉:小山) とちおとめジャム(いちご:栃木)
20 (金)	麦入りごはん 牛乳 鶏肉のから揚げ キノコわかめの和風和え 五目煮豆	とり肉(北海道・青森・岩手) だいず(栃木) ぶた肉(栃木) わかめ(中国) こんぶ(北海道) さつまあげ(日本・インド・タイ・アメリカ)	しょうが(高知) キャベツ(愛知) しめじ(栃木) エリンギ(長野) コーン(アメリカ) にんじん(栃木) ごぼう(石橋) こまつな(栃木)	
23 (月)	【全国学校給食週間～27日】 おにぎり(一人2個:うめ・こんぶ) 牛乳 厚焼き玉子 ゆばの味噌汁 いろどりおひたし みかん	みそ(栃木) 厚焼き卵 (卵:九州全県・広島・岡山・山口) わかめ(中国) かつおぶし(三陸) ゆば(アメリカ・カナダ) とうふ(アメリカ)	もやし(宇都宮) キャベツ(愛知) ねぎ(栃木) ほうれん草(千葉) うめ(中国) 昆布(北海道)	
24 (火)	赤飯(ごま塩) 牛乳 イカの西京漬焼き ゆかりあえ 味噌汁	みそ(栃木) かつおぶし(三陸) イカ(中国) とり肉(青森)	だいこん(千葉) もやし(宇都宮) にんじん(小山) こまつな(栃木) はくさい(栃木) ゆかり(中国) ねぎ(小山) ごぼう(石橋)	せきはん(もちごめ:栃木) ごま(中国)
25 (水)	麦入りごはん 牛乳 とり肉の生姜焼き ご汁 かんぴょうのごまあえ	だいず(富山) わかめ(中国) みそ(栃木) ゆば(アメリカ・カナダ) 豆乳(アメリカ) とり肉(宮崎・鹿児島・愛知)	しょうが(高知) ごぼう(石橋) ねぎ(栃木) にんじん(小山) ほうれん草(栃木) かんぴょう(小山・壬生・下野)	ごま(中国)
26 (木)	揚げパン 牛乳 ゆば入り和風クリームシュー ニラのサラダ ヨーグルト	ヨーグルト(那須塩原・日光) とり肉(青森) ココア(マレーシア) みそ(栃木) ゆば(アメリカ・カナダ) 粉チーズ(アメリカ)	かんぴょう(小山・壬生・下野) にんじん(小山) たまねぎ(北海道) ねぎ(栃木) キャベツ(愛知) もやし(宇都宮) コーン(アメリカ) ごぼう(石橋) にら(下野)	じゃがいも(栃木) マーガリン(アメリカ・ブラジル)
27 (金)	★第3回 おべんどうの日★ ※学校では地元の野菜をたっぷり使った スープが出ます。(栄養価はスープの値で)	とり肉(青森)	ねぎ(群馬) こまつな(栃木) にんじん(小山) だいこん(神奈川) たまねぎ(北海道)	
30 (月)	スパゲティー・ミートソース(個袋) 牛乳 フレンチサラダ オレンジ(2こ)	とり肉(青森) 粉チーズ(アメリカ) わかめ(中国)	にんじん(栃木) たまねぎ(北海道) にんにく(青森) キャベツ(愛知) コーン(アメリカ) ほうれん草(栃木) オレンジ(アメリカ) トマト(イタリア)	スパゲティめん (こむぎこ:カナダ)
31 (火)	麦入りごはん 牛乳 ひじきのいり煮 ちくわの利久揚げ(2本) からしあえ	だいず(栃木) ひじき(韓国) さつまあげ・ちくわ(日本・インド・タイ・アメリカ) あぶらあげ(カナダ・アメリカ)	こまつな(栃木) キャベツ(愛知) もやし(宇都宮) にんじん(小山)	白ごま(中国) 黒ごま(中国) からし(カナダ)

※1 調味料・調理加工済み食品についての記載はしてありません。

※2 ご飯・パン・牛乳の原材料について

(1) 麦入りご飯に使用されている米は、100%宇都宮米、また麦については、福井・富山宮城・石川・長野・群馬県が主な産地となっています。

(2) 学校給食のパンに使用されている小麦は、産地はアメリカ・カナダが主な産地です。

(3) 牛乳については、日光・鹿沼・宇都宮・栃木で搾乳されたものが原料となっています。

※3 栃木県が産地の場合は、“栃木”、栃木市が産地の場合は、“とちぎ”と表記しています。

H24年度

≪1月 給食食材 産地情報≫

日付	献立名	★黄・赤・みどりの食品★		
		☆血や肉になる食品	☆体の調子を整える食品	☆力や熱になる食品

