

令和6年1月 予定献立表

鷹巣南部学校給食センター

おいしい
北秋田



★秋田県産の食材★

- ・豚肉 ・ハタハタ
- ・ほうれんそう
- ・にんじん ・ごぼう
- ・キャベツ ・トマト

北秋田市のおいしさ"発掘"！(伊勢堂岱遺跡)
"太鼓判"を押したくなるような給食を(太鼓)

★今月の北秋田市産食材★

米、だいこん、じゃがいも、ねぎ、
ふき、わらび、にんにく、大豆

～スプーンについて～

給食では献立により

スプーンがつかます。

スプーンがつく日は献立に

←このマークがあります

「はし」は日本の文化のひとつです。つまむ・はさむなど、さまざまな機能を上手に使いましょう。

献立の下の数字は
左側がエネルギー (kcal)
右側がタンパク質 (g)
を表しています。
【基準値】

小	650	21.1~32.5
中	830	27.0~41.5

15日(月)	16日(火)	17日(水)	18日(木)	19日(金)
<ul style="list-style-type: none"> ごはん さげばっば きんぴら包み焼き 七福炒り鶏 花心のすまし汁 だいふく(豆乳パニオ味) 	<ul style="list-style-type: none"> ごはん たらのみそマヨ焼き 回鍋肉 わかめのスープ チョコクレープ 	<ul style="list-style-type: none"> 北秋田市産だいこん入り! 野菜たっぷり キーマカレー フルーツヨーグルト 	<ul style="list-style-type: none"> ごはん 鮭の塩焼き 煮じゃ昆布 豆乳豚汁 	<p>【食育の日】</p> <ul style="list-style-type: none"> 野菜たっぷり 比内地鶏塩ラーメン ミニきなこ揚げパン
小 683 26.8 中 819 32.6	小 694 29.6 中 815 32.6	小 778 28.8 中 859 35.3	小 619 34.1 中 779 40.4	小 701 27.3 中 800 29.1
22日(月)	23日(火)	24日(水)	25日(木)	26日(金)
<ul style="list-style-type: none"> ごはん 豚肉のスタミナ焼き 大根のさっぱり煮 厚揚げのみそ汁 	<ul style="list-style-type: none"> ごはん 鮭チーズフライ 枝豆入りひじきの煮物 キャベツのみそ汁 	<p>学校給食週間 1/24~1/30</p> <ul style="list-style-type: none"> 松尾牛のハヤシライス ブロッコリーのごま炒め 手作りアップルパイ 		
小 649 30.9 中 776 37.2	小 649 27.3 中 815 32.6	小 745 27.6 中 859 35.3	小 639 31.2 中 779 40.4	小 697 28.5 中 800 29.1
29日(月)	30日(火)	31日(水)	<p>ホームページで学校給食を紹介!</p> <p>北秋田市のHPで学校給食を紹介しています。献立表や給食の写りが閲覧できますのでQRコードからアクセスしてみてください</p>	
<p>学校給食週間 1/24~1/30</p> <ul style="list-style-type: none"> ハタハタフライのオーロラソース ひじきとコーンのバター炒め 県産野菜の塩ちゃんこ汁 	<ul style="list-style-type: none"> 鶏肉のしらかみ にんにくソースかけ 大根と昆布の煮物 じゃがいものみそ汁 あきたりんごゼリー 	<ul style="list-style-type: none"> 豚肉・鶏肉・大豆が入ったビビンバ丼です! ビビンバ丼 なるとのスープ きんとんパイ 	<p>北秋田市のHPで学校給食を紹介しています。献立表や給食の写りが閲覧できますのでQRコードからアクセスしてみてください</p>	<p>南南部学校給食センターではこの1週間、「秋田県の食材」をたっぷり使った献立にしてみました。秋田のおいしいもの、北秋田市のおいしいものを再発見してみましょう! 秋田県産メニュー</p>
小 646 21.2 中 826 25.8	小 608 29.5 中 770 35.8	小 705 28.2 中 855 33.6		

学校給食週間のメニュー紹介

<p>24日(水)</p> <p>・学校給食週間のスタートは、北秋田市産の和牛「松尾牛」のハヤシライスです。じゃがいもも北秋田市産です。秋田県産のりんごを使った手作りアップルパイもおいしいですよ!</p>	<p>25日(木)</p> <p>・さばのねぎみそ焼きの「ねぎ」は北秋田市産、「みそ」は秋田県産です。カレーソースの「わらび」「ふき」も北秋田市産、キャベツは大館市産と地元の野菜がたくさん使われています。</p>	<p>26日(金)</p> <p>・パンの「米粉」、ジャムの「ブルーベリー」、りんごソースの「りんご」、ジャーマンポテトの「じゃがいも」は全て秋田県産です。ハンバーグも県産の豚肉・米粉を使ったジューシーハンバーグです。</p>	<p>29日(月)</p> <p>・秋田県の魚「ハタハタ」を開いて骨をとったフライに、オーロラソースをかけて食べます。塩ちゃんこには北秋田市産の大根・ねぎ、秋田県産のしめじ・はくさいを使用します。</p>	<p>30日(火)</p> <p>・北秋田市産の「秋田しらかみ」ににんにくを使い鶏肉をいただきます。北秋田市産の大根は煮物、じゃがいもはみそ汁に使用します。デザートは秋田県産のりんごを使ったゼリーです。</p>
--	--	---	--	---