

ひ	ようび	こんだてめい	おもにエネルギーの もとになるしよくひん (きいろ)	おもにからだをつくる もとになるしよくひん (あか)	おもにからだのちようしを ととのえるしよくひん (みどり)	たんぱくしつ	kcal	ちゅうし など
			しょうゆ・ケチャップ・ちようみりよう・こうしんりようなどは、きさいしてありません。			ししつ	g	
						えんぶん	g	
9	金	ぎゅうにゅう (さくらめし) ごもくごはん しらたまぞうに  かがみびらきこんだて	さくらめし あぶら さとう しらたま	ぎゅうにゅう ぶたにく あぶらあげ だいず とりにく うめなると	つきこんにやく にんじん えだまめ だいこん こまつな	631		
						24.3		
						20.2		
						2.3		
13	火	ぎゅうにゅう (ごはん) ハヤシライス ハムとやさいのソテー	ごはん あぶら マーガリン こむぎこ	ぎゅうにゅう ぶたにく ハム	にんにく たまねぎ にんじん コーン キャベツ	633		
						20.7		
						20.3		
						2.1		
14	水	ぎゅうにゅう (ホットラーメン) しおコーンラーメン こうやどうふのからあげ	ホットラーメン あぶら さとう かたくりこ	ぎゅうにゅう ぶたにく なると こおりどうふ	にんにく しょうが にんじん もやし キャベツ コーン ながねぎ	610		
						25.0		
						21.1		
						2.5		
15	木	ぎゅうにゅう むぎいりごはん さけのしおやき とんじる ★あおのりこふきいも	ごはん むぎ あぶら ごまあぶら じゃがいも	ぎゅうにゅう さけ ぶたにく とうふ みそ あおのり	ごぼう にんじん こんにやく だいこん ながねぎ	619		★ 3びん こんだて
						27.5		
						18.7		
						2.2		
16	金	ぎゅうにゅう ごはん プルコギどん とりだしスープ	ごはん ごまあぶら さとう かたくりこ	ぎゅうにゅう ぶたにく みそ とりにく わかめ	にんにく しょうが たまねぎ にんじん ピーマン	620		
						23.9		
						19.2		
						1.7		
19	月	ぎゅうにゅう ぶどうパン かながわだいずのポークビーンズ キャベツとウインナーのソテー	ぶどうパン あぶら じゃがいも さとう	ぎゅうにゅう ベーコン だいず ウインナー	にんにく にんじん たまねぎ こまつな コーン キャベツ	602		
						23.1		
						23.6		
						2.2		
20	火	ぎゅうにゅう むぎいりごはん あじのかりかりあげ じざかなつみれふうじる みかん 	ごはん むぎ あぶら	ぎゅうにゅう あじのひもの みそ ぶたにく じざかなハンバーグ	だいこん にんじん はねぎ みかん	632		
						25.0		
						20.4		
						1.8		
21	水	ぎゅうにゅう (ソフトめん) カレーソース おんやさい たまねぎドレッシング	ソフトめん あぶら マーガリン こむぎこ たまねぎドレッシング	ぎゅうにゅう ぶたにく だいずミート とうにゅう	にんにく にんじん たまねぎ りんごソース キャベツ コーン	649		
						23.9		
						21.0		
						2.3		

おだわらし がつこうきゅうしよくてん し

小田原市学校給食展のお知らせ

テーマ

きゅうしよく だいすき! ーおだわらの豊かな恵みを子どもたちへー

日時

れいわ ねん がつ にち げつ がつ にち きん へいじつ
令和8年1月26日(月)~1月30日(金) 平日9:00~16:30

場所


おだわらし がつこうきゅうしよく
小田原市学校給食センター

内容

★学校給食の紹介パネルの展示 ★見学ブースからの調理場見学 ★実際に使用している
食器・器具の展示 ★回転釜の体験 ★給食センター紹介・食育の取り組み動画の放映
★クイズラリーの実施

※


市のホームページに学校給食展について掲載をしますので、ご覧ください。



こんげつのおだわらさん


きゅうしよく しよく じばさんぶつ しょうかい


~給食で使用する、地場産物を紹介します~



うめなると・なると・あじ・さつまあげ・ちくわ・さばふぐ・はねぎ・うめぼし

食材材料は給食費と
市の補助金で
まかなわれています。





小田原市の学校給食では、平成24年度9月から給食で使用する食材の放射性物質検査を実施しています。
検査結果については、市のホームページでお知らせしています。

ひ	ようび	こんだてめい	おもにエネルギーの もとになるしょくひん (きいろ)	おもにからだをつくる もとになるしょくひん (あか)	おもにからだのちようしを ととのえるしょくひん (みどり)	たんぱくしつ	kcal	ちゅうし など
						ししつ	g	
しょうゆ・ケチャップ・ちようみりよう・こうしんりようなどは、きさいしてありません。								
22	木	ぎゅうにゅう (ごはん) ◎チキンみそカツどん きりぼしだいこんのもの	ごはん あぶら こむぎこ パンこ さとう ごま	ぎゅうにゅう とりにく みそ ぶたにく さつまあげ	にんじん つきこんにやく きりぼしだいこん こまつな	657		◎そつぎよ うせいの リクエスト メニュー です
						25.7		
						21.1		
						1.4		
23	金	ぎゅうにゅう ごはん ハンバーグうめおろしソース おだわらっこおでん	ごはん あぶら さとう さといも	ぎゅうにゅう ハンバーグ こんぶ ちくわ あげボール がんもどき	だいこん うめぼし にんじん こんにやく	608		
						22.3		
						18.4		
						2.3		
26	月	ぎゅうにゅう (しょくパン) ◎ココアトースト ABCスープ チーズ	しょくパン マーガリン さとう あぶら じゃがいも マカロニ	ぎゅうにゅう ベーコン チーズ	にんじん たまねぎ キャベツ	603		◎そつぎよ うせいの リクエスト メニュー です
						23.3		
						31.0		
						2.7		
27	火	ぎゅうにゅう むぎいりごはん さばふぐのからあげ かながわわかめのみそしる ★キャベツのしおこんぶいため	ごはん むぎ あぶら さとう かたくりこ さつまいも ごまあぶら	ぎゅうにゅう さばふぐ あぶらあ げ とうふ みそ わかめ しおこんぶ	しょうが にんじん だいこん はねぎ キャベツ	622		★ 3びん こんだて
						23.3		
						17.6		
						1.8		
28	水	ぎゅうにゅう (ホットラーメン) うめまるラーメン コーンシュウマイ ヨーグルト	ホットラーメン あぶら	ぎゅうにゅう ぶたにく うめなると コーンしゅうまい ヨーグルト	にんにく しょうが にんじん もやし キャベツ うめぼし はねぎ	606		
						27.0		
						15.4		
						2.7		
29	木	ぎゅうにゅう むぎいりごはん とりのこみやき しおにくじゃが	ごはん むぎ あぶら ごまあぶら じゃがいも さとう	ぎゅうにゅう とりにく ぶたにく	にんにく しょうが たまねぎ にんじん しらたき えだまめ	639		
						27.9		
						21.7		
						1.4		
30	金	ぎゅうにゅう (ごはん) まぜまぜチキンライス やさしいコンソメスープ ◎ミルメークココア	ごはん マーガリン あぶら じゃがいも	ぎゅうにゅう とりにく ウインナー ミルメークココア	にんじん たまねぎ コーン ピーマン キャベツ	602		◎そつぎよ うせいの リクエスト メニュー です
						20.3		
						18.7		
						1.7		

※中学年の栄養価を記載しています。

※給食で使用されている生鮮食品(野菜・肉・魚)の産地を毎日学校へお知らせしています。

※揚げ油は、3回程度使用しています。

※物資の都合により、献立が変更になる場合があります。

※アレルギーのある方は、**確認献立表**の表示を見てください。

【国府津共同調理場】



★市のホームページに給食の写真を掲載しています。

【URL】 https://www.city.odawara.kanagawa.jp/field/educ/educations/menu/school_lunch/menu_kozu/

主食について

主食の米飯・パン・麺製品につきましては、同じラインでアレルギーとなるそば・卵・えび等を使用した製品を製造している場合があります。ご不明な点がございましたら国府津学校給食共同調理場(48-1862)までご連絡ください。

給食ナビ

お子さんが通う学校給食の献立確認や、簡単なアレルギーチェックができるアプリです。

「<https://9navi.com/login.php>」

郷土料理ってなあに？

『郷土料理』とは、その地域でとれる食材を使って、その土地にあった調理法で作られる昔から食べられてきた伝統的な料理のことです。

同じ食材でも、各地域によって調理方法や味つけがちがいます。

みなさんが毎日食べている学校給食にも、神奈川県で作られた食材を使った「郷土料理」をだしています。

◆けんちん汁 (鎌倉)



◆サンマーマン (横浜)



がっこうきゅうしょく おだわらしさん しょくざい せきよくてき と い
学校給食では、小田原市産の食材を積極的に取り入れるように
こころ こんだて かんが 心がけて献立を考えています。



※給食ナビは、給食中止日でも献立が掲載されますので、ご承知おきください。

地産地消

地域で生産されたものを
その地域で消費することを「地産地消」といいます。



◆地元の新鮮な旬の食材を使うことで、住んでいる地域の食材や名産品を知ることができます。

◆生産者を身近に感じることができ、安心して食べられます。



11月分の納期限は1月5日です。1月分の納期限は3月2日です。

口座振替の方は、納期限が振替日となります。残高のご確認をお願いします。