




1 がつ こんだてよていひょう(しょうがっこう)



小田原市橘学校給食共同調理場

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 とどのえるしょくひん (みどり)	エネルギー 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	
9	金	ぎゅうにゅう (ごはん) ごもくごはん しらたまごうに 	ごはん あぶら さとう しらたま	ぎゅうにゅう ぶたにく だいず あぶらあげ とりにく うめなると	にんじん ごぼう たけのこ えだまめ だいこん こまつな 	えんぶん	g	前羽小 6年 中止
13	火	ぎゅうにゅう グレープゼリー コッペパン ミートボール はくさいのクリームシチュー	コッペパン あぶら さとう じゃがいも マーガリン こむぎこ グレープゼリー	ぎゅうにゅう にくだんご とりにく だっしふんにゅう	たまねぎ コーン にんじん はくさい こまつな			
14	水	ぎゅうにゅう 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 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			★3ぴん こんだて 
15	木	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 こうやどうふ	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			
16	金	ぎゅうにゅう (むぎいりごはん) ハヤシライス ハムとやさいのソテー	ごはん むぎ 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 キャベツ こまつな			
19	月	ぎゅうにゅう ごはん ハンバーグうめおろしソース とろみ汁	ごはん あぶら さとう かたくりこ	ぎゅうにゅう ハンバーグ ぶたにく あぶらあげ	だいこん うめぼし にんじん たまねぎ ごぼう こまつな			
20	火	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 ウインナー だいず	にんにく にんじん たまねぎ こまつな コーン キャベツ			
21	水	ぎゅうにゅう ◆おだわらこんだて◆ ごはん アジのかりかりあげ しおにくじゃが 	ごはん さとう あぶら ごまあぶら じゃがいも	ぎゅうにゅう アジのひもの ぶたにく	にんにく にんじん たまねぎ しらたき えだまめ			



テーマ

おだわら し がっこうきゅうしょくてん

## 小田原市学校給食展のお知らせ

きゅうしょく だいすき!

### 一おだわらの豊かな恵みを子どもたちへー

○ 日時

令和8年1月26日(月)～1月30日(金) 平日9:00～16:30


○ 場所

小田原市学校給食センター

○ 内容

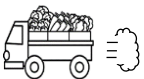
★学校給食の紹介パネルの展示 ★見学ブースからの調理場見学 ★実際に使用している  
食器・器具の展示 ★回転釜の体験 ★給食センター紹介・食育の取り組み動画の放映  
★クイズラリーの実施

※ 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

～給食で使用する、地場産物を紹介します～

なると・あじのひもの・さばふぐ・うめなると  
こまつな・あげボール・ちくわ・みかん 

食材料は給食費と  
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 とどめるしょくひん (みどり)	エネギー	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、きざいてありません。			たんぱくしつ	g	
						ししつ	g	
						えんぶん	g	
22	木	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 コーン りんごソース キャベツ	649		
						23.9		
						21.0		
						2.3		
23	金	ぎゅうにゅう ごはん チキンみそカツ きりぼしだいこんのもの	ごはん さとう あぶら ごま こむぎこ パンこ	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	642		
						25.1		
						19.7		
						1.4		
26	月	ぎゅうにゅう ◆おだわらこんだて◆ 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 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	しょうが にんじん だいこん ながねぎ キャベツ	603		★3びん こんだて  「せ か い の り き う し よ う か い し ま す」 
						19.1		
						17.4		
						1.8		
27	火	ぎゅうにゅう しょくパン りんごジャム ぶたにくのコロッケ ☆ボルシチ 《ロシアのりょうり》	しょくパン りんごジャム あぶら コロッケ じゃがいも	ぎゅうにゅう ぶたにく	にんにく たまねぎ にんじん ビーツ キャベツ トマト パセリ	602		
						21.4		
						23.8		
						1.9		
28	水	ぎゅうにゅう (ごはん) 《かんこくのりょうり》 ☆プルコギどん ☆サムゲタンふうスープ	ごはん げんまい ごまあぶら さとう かたくりこ	ぎゅうにゅう ぶたにく とりにく みそ	にんにく しょうが たまねぎ にんじん ピーマン ながねぎ えのきたけ	630		
						24.4		
						17.3		
						1.6		
29	木	ぎゅうにゅう ヨーグルト (ホットラーメン) ◆おだわらこんだて◆ うめまるラーメン コーンシュウマイ 	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 コーンシュウマイ 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 ながねぎ	611		
						27.0		
						16.3		
						2.4		
30	金	ぎゅうにゅう ◆おだわらこんだて◆ むぎいりごはん とりにくのこうみやき おだわらっこおでん みかん 	ごはん むぎ あぶら さといも	ぎゅうにゅう とりにく こんぶ あげボール ちくわ がんもどき	にんにく しょうが たまねぎ だいこん にんじん こんにやく みかん	632		
						24.7		
						18.8		
						1.8		

※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。

★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/edu-ch/education/sl/menu/school\\_lunch/menu\\_tachibana/](https://www.city.odawara.kanagawa.jp/field/edu-ch/education/sl/menu/school_lunch/menu_tachibana/)



#### 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。ご不明な点がありましたら橘学校給食共同調理場(43-0112)までご連絡ください。

※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。



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)



◆サンマーメン (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。



## 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(じもと)の新鮮(しんせん)な旬(しゆん)の食材(しょくざい)を使うことで、住(す)んでいる地域の食材(ちいき)や名産品(めいさんひん)を知(し)ることができます。

◆生産者(せいさんしゃ)を身近(みじん)に感じ(かんじ)ることができ、安心(あんしん)して食べ(た)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。