

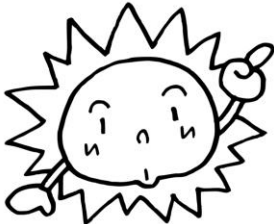
令和3年 1月 学 校 給 食 献 立 表									
小城市芦刈給食センター									
日 曜	献立名	赤の食品	緑の食品	黄の食品	調味料	小学 学校	中学 学校		
		牛乳・卵・魚・肉・海草 大豆・大豆製品	野菜・きのこ・くだもの	穀類・いも類・砂糖・油脂類					
		主に体をつくるものになる	主に体の調子を整えるものになる	主にエネルギーのものになる					
12 火	ココア揚げパン 牛乳	牛乳		コッペパン 砂糖 油	ココア	○	○		
	白菜鍋	豚肉 豆腐 鶏がら～だし	人参 玉葱 白菜 きくらげ 葱	マロニー 油	しょうゆ 塩 こしょう 酒				
	人参とコーンのサラダ		人参 ホールコーン パセリ	マヨネーズ	塩 こしょう				
	果物		みかん						
13 水	食べて応援！佐賀ん魚 お正月料理	牛乳		精白米 強化米		○	○		
	御飯 牛乳	ぶり		砂糖 でん粉	しょうゆ みりん 酒				
	ぶりの照り焼き	鶏肉 煮干・けずり節～だし	人参 ごぼう 白菜	白玉餅 油	しょうゆ 酒 塩				
	雑煮		大根 人参 ゆず	砂糖	酢 塩				
14 木	コッペパン 牛乳	牛乳		ミルクパン		○	○		
	みそ煮込みうどん	鶏肉 合わせみそ			酒 しょうゆ				
	竹輪の磯辺揚げ	煮干・けずり節～だし	人参 玉葱 葱 白菜	うどん麺 砂糖 油	みりん				
	ごま和え	竹輪 青のり		小麦粉 でん粉 油					
15 金	食べて応援！佐賀牛	牛乳		精白米 強化米 強化麦	塩 こしょう	○	○		
	佐賀牛カレー	牛肉 牛乳 鶏がら～だし	人参 玉葱 にんにく グリーンピース	カレールウ 油	しょうゆ ソース				
	ほうれん草と卵	卵 赤いんげん	ほうれん草	ごまドレッシング 砂糖 油	白ワインカレー粉				
	のサラダ		みかん果汁	クールゼリーの素	塩 こしょう				
18 月	親子丼 牛乳	牛乳 卵 鶏肉 かまぼこ		精白米 強化米 強化麦	しょうゆ みりん	○	○		
	しゅうまい	けずり節～だし	人参 玉葱 葱	砂糖 油 でん粉	酒 塩				
	わかめともやしの ナムル	しゅうまい			しょうゆ 酢				
		わかめ	もやし 人参 きゅうり	砂糖 ごま油	塩				
19 火	食べて応援！佐賀牛 ハッピーキャロットの日	牛乳		ミルクパン		○	○		
	コッペパン 牛乳	佐賀牛			しょうゆ 酒 塩				
	五目肉うどん	出し昆布・煮干～だし	ごぼう 人参 玉葱 葱	うどん麺 砂糖 油	みりん				
	おかか和え		ほうれん草 人参 大根		しょうゆ みりん				
20 水	オリ・バラ給食 ハイチ	牛乳		精白米 強化米		○	○		
	パナ・シ・オ・	赤いんげん 白いんげん	玉葱 パセリ にんにく		塩 こしょう 酒				
	ナル	ベーコン 鶏がら～だし	玉葱 にんにく みかん果汁		しょうゆ				
	グリオ	鶏肉	キャベツ きゅうり 人参	ドレッシング	塩 こしょう				
21 木	セサミトースト 牛乳	牛乳		食パンごまバターグラニュー糖		○	9年 × 他 ○		
	野菜のスープ煮	豚肉 うずら卵	白菜 人参 玉葱		塩 こしょう				
	ツナサラダ	鶏がら～だし	グリーンピース	じゃが芋	しょうゆ 白ワイン				
		まぐろ油漬	キャベツ きゅうり 人参	ごま 砂糖 ごま油	しょうゆ 酢				
22 金	小城・多久うまばい給食	牛乳		精白米 強化米		○	○		
	御飯	あじフライ	大根	油 砂糖	しょうゆ みりん				
	佐賀産あじフライ		白菜 ほうれん草 もやし	ごま	しょうゆ みりん				
	(おろしソースつき)		人参		酒				
25 月	冬野菜のごま和え	鶏肉 煮干～だし	白菜 人参 かぼちゃ 葱	白玉粉 小麦粉 油		○	○		
	つんきーだご汁	合わせみそ	ごぼう						
	地場産物を使った給食	牛乳		精白米 強化米	しょうゆ みりん				
	れんこんチャーハン	ベーコン	れんこん 人参 パセリ	バター 砂糖	酒 塩				
26 火	ひじきと豆のサラダ	ひじき 大豆 金時豆	枝豆 キャベツ	砂糖 ごま油 ごま	しょうゆ みりん 酢	○	○		
	卵スープ				しょうゆ 酒 塩				
		卵 鶏がら～だし	人参 玉葱 きくらげ 葱	でん粉	こしょう				
	芦刈観瀾校人気給食	牛乳		ミルクパン					
27 水	コッペパン 牛乳	豚肉 鶏がら～だし	もやし 葱 きくらげ 玉葱	ラーメン麺 ラード	ラー油 白湯こしょう	○	○		
	みそラーメン	合わせみそ 赤みそ	りんご にんにく 生姜	ごま油	塩 酒 しょうゆ				
	焼きぎょうざ	焼きぎょうざ							
	海草サラダ	海草ミックス	きゅうり キャベツ	ごま油 砂糖	酢 しょうゆ 塩				
小城市ふるさと食の日・和食の日	牛乳	牛乳		精白米 強化米		○	○		
	御飯	白身魚 麦みそ	葱	砂糖	みりん 酒				
	魚の葱みそ焼き	ロースハム	れんこん 人参 きゅうり	ごま 砂糖 マヨネーズ	こしょう				
	小城れんこんのレモン		大根 レモン		しょうゆ 酒 塩				
小城市の里芋入りきのこ汁	マヨネーズ和え	鶏肉 昆布・かつお節～だし	しめじ 干椎茸 葱 玉葱	里芋 ふ	みりん				
			えのき茸						

令和3年 1月 学 校 給 食 献 立 表									
小城市芦刈給食センター									
日 曜	献立名	赤の食品	緑の食品	黄の食品	調味料	小 学 校	中 学 校		
		牛乳・卵・魚・肉・海草 大豆・大豆製品	野菜・きのこ・くだもの	穀類・いも類・砂糖・油脂類					
		主に体をつくるものになる	主に体の調子を整えるものになる	主にエネルギーのものになる					
28 木	黒糖パン 牛乳 高野豆腐の みそグラタン マカロニサラダ ベジタブルスープ	牛乳		黒糖パン		○	○		
		高野豆腐 ささみ 牛乳 豆乳 米みそ チーズ	ほうれん草 玉葱 人参 きゅうり 玉葱	バター ホワイトソース マカロニ マヨネーズ 砂糖	しょうゆ 白ワイン 塩 こしょう 塩 こしょう				
		豚肉 鶏がら〜だし	人参 玉葱 セロリ チンゲン菜油		塩こしょう しょうゆ				
29 金	佐賀県の郷土料理 麦御飯 牛乳 煮じゃあ 鯖の利休焼き かけ和え	牛乳		精白米 強化米 強化麦		○	○		
		赤貝 小豆 鶏肉 生揚げ 鯖	人参 こんにゃく ごぼう さやいんげん 生姜	里芋 油 砂糖 ごま	しょうゆ みりん 酒 塩 酒				
		油揚げ 米みそ	人参 大根 こんにゃく	砂糖 ごま	酢 みりん				

お知らせ

食べて応援！佐賀ん魚の献立・お正月料理
食べて応援！佐賀牛の献立
食育の日（ハッピーキャロットの日）
オリ・パラ給食 ハイチ
小城・多久うまかばい給食
地場産物を使った給食
芦刈観瀾校人気給食
小城市ふるさと食の日・和食の日

13日（水）
15日（金）・19日（火）
19日（火）
20日（水）
22日（金）
25日（月）
26日（火）
27日（水）



1/25（月）から1/29（金）まで全国学校給食週間です。

全国学校給食週間とは・・・

学校給食は、栄養のバランスのとれた食事によって子どもたちの成長を支え、食べて味わう「生きた教材」として、望ましい食事のとり方の手本となる、思いやりや社会性を身に付ける、自然の恵みや勤労に感謝する、様々な地域の食文化を知り伝統を未来に伝えるなどの役割があります。

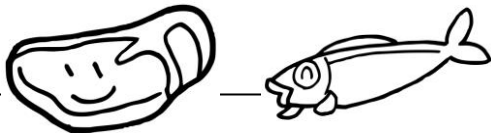
全国学校給食週間は、このような学校給食の意義や役割について理解を深め、関心を高めてもらうために行われる毎年恒例の行事です。芦刈観瀾校でも、さまざまな取組を予定しています。コロナ禍のためにもお魚教室や外部の方との会食は中止です。

給食週間での取組

- ・給食の食材を納めてある業者さんに感謝の寄せ書きを作って贈ります。・給食に関する掲示・クイズ
- ・いろいろな料理が給食に登場します。～おたのしみに！！～

食べて応援！佐賀牛＆佐賀ん魚
学校給食提供事業について

新型コロナウイルス感染症の流行により、低迷している県産牛や県産魚の消費を増やし、生産者を応援するため、国の助成事業と県の助け合いキャンペーンの一貫として、学校給食へ佐賀牛や佐賀ん魚の提供が行われます。
佐賀牛については、10月から実施していますが、佐賀ん魚については、12月から実施されています。
伊万里でとれたぶりが登場します。
脂がのって大変おいしいぶりが届くようになっています。
お楽しみに



給食の献立より 竹輪の紅生姜揚げ

材料と4人分の分量	作り方
竹輪 2本	①竹輪は2つに切り、軽く小麦粉をはたいておく。
小麦粉 適宜	②紅生姜をあらく刻み、小麦粉と片栗粉と合わせ、水を加え衣を作る。
紅生姜 10g	③②の衣をつけて、油で揚げる。
小麦粉 10g	
片栗粉 10g	
水 20cc	
揚げ油	

※お弁当のおかずにもぴったりです！！
※紅生姜の代わりに、ごま・青のり・カレー粉でもOKです。