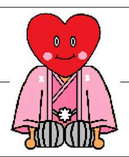
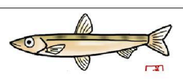
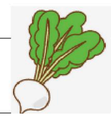
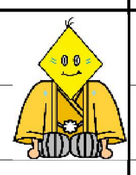
令和8年1月分　献立表

（※都合により献立を変更する場合があります）

西尾市学校給食センター
愛知県立にしお特別支援学校

日 曜	献立名 【　】業者配送デザート	主な材料とその働き　（太字:「旬」の食材）　各料理の調味料やだし等については記載されていません 【赤】体をつくる 1群 魚・肉・大豆 大豆製品	【赤】体をつくる 2群 牛乳・乳製品 小魚・海藻	【緑】体の調子を整える 3群 緑黄色野菜	【緑】体の調子を整える 4群 その他の野菜 果物・きのこ	【黄】エネルギーになる 5群 米・パン・めん いも・砂糖	【黄】エネルギーになる 6群 油脂・種実	栄養価 エネルギー （kcal）
8 木	**麦ご飯　牛乳**		ぎゅうにゅう			こめ　おおむぎ		578 722
	ハヤシシチュー	とりにく		にんじん　トマト	たまねぎ　ぶなしめじ	じゃがいも　ハヤシルウ		
	元気サラダ	かつおぶし	こんぶ	にんじん	**キャベツ**　きゅうり　とうもろこし	さとう	あぶら	
	福神漬け			しそ	**だいこん**　うり　なす　**れんこん** きゅうり　しょうが　なたまめ			
9 金	**ご飯　牛乳**		ぎゅうにゅう			こめ		623 781
	冬野菜の豆乳ごま坦々鍋	とりにく　なまあげ とうにゅう　みそ		にんじん **ほうれんそう**	**だいこん　はくさい**　にんにく		あぶら　ごま ごまあぶら	
	揚げぎょうざ（小2個、中 高3個）	ぶたにく			**キャベツ**　たまねぎ　しょうが	さとう　こむぎこ	あぶら	
	切り干し大根の中華あえ				きりぼしだいこん　きゅうり **キャベツ**　とうもろこし	さとう	ごまあぶら	
13 火	**ご飯　牛乳**		ぎゅうにゅう			こめ		628 777
	かつおメンチカツ	かつお			たまねぎ　しょうが	パンこ　こむぎこ でんぷん　さとう	あぶら	
	ゆかりあえ			しそ	**キャベツ**　きゅうり			
	高野豆腐の卵とじ	とりにく　かまぼこ こうやどうふ　たまご		にんじん　いんげん	たまねぎ　しいたけ	さとう		
14 水	**ご飯　牛乳**		ぎゅうにゅう			こめ		583 726
	ちくわの二色揚げ **（小カレー1本、あおさ1本** **中　高カレー1本、あおさ2本）**	ちくわ	あおさ			てんぷらこ　こめこ	あぶら	
	ごまドレ白あえ	とうふ		**ほうれんそう** にんじん	ぶなしめじ　こんにゃく とうもろこし		ごまクリーミー ドレッシング	
	五目汁	とりにく　なまあげ		にんじん　**はねぎ**	**だいこん　ごぼう　れんこん** こんにゃく			
15 木	**愛知を食べる学校給食の日　ーもっと知ろう！三河の郷土料理ー**							575 680
	ご飯　牛乳		ぎゅうにゅう			こめ		
	したじ飯の具	とりにく　ちくわ		にんじん	**ごぼう**　しいたけ　こんにゃく	さとう		
	煮酢あえ	あぶらあげ		にんじん	**だいこん　れんこん**	さとう		
	にぎす団子汁 	**にぎす**　とうふ　みそ		**こまつな**　にんじん　**はねぎ**	たまねぎ　えのきたけ　しょうが	さといも　じゃがいも		
	豊田市産ブルーベリーミニゼリー				ブルーベリー	さとう		
16 金	**サンドイッチロールパン　牛乳**		ぎゅうにゅう			パン		661 805
	ミートソースサンドの具	ぶたにく　だいず			たまねぎ 	パンこ　さとう		
	冬野菜と豆のクリームシチュー	とりにく　だいず	ぎゅうにゅう	にんじん **ブロッコリー**	たまねぎ　**かぶ　はくさい**	じゃがいも　ホワイトルウ ベシャメルソース　ひよこまめ あおえんどう　あかいんげんまめ		
	キャベツソテー			にんじん	**キャベツ**		あぶら	
19 月	**ご飯　牛乳**		ぎゅうにゅう			こめ		603 737
	コーンしゅうまい **（小2個、中　高3個）**	さかなすりみ　とうふ			とうもろこし　たまねぎ	でんぷん　パンこ　こむぎこ	ラード	
	春雨の中華あえ	チキンハム			もやし　きゅうり	はるさめ　さとう	ごまあぶら	
	八宝菜	ぶたにく　えび　いか うずらたまご		にんじん	**キャベツ**　しいたけ　たけのこ	さとう　でんぷん		
20 火	**ご飯　牛乳**		ぎゅうにゅう			こめ		602 720
	ハンバーグの野菜あんかけ	とりにく　ぶたにく		トマト	たまねぎ　えのきたけ　にんにく しょうが	さとう　でんぷん	ラード	
	ツナ磯サラダ	ツナ			**キャベツ**　とうもろこし		ノンエッグ マヨネーズ	
	のっぺい汁	とうふ　あぶらあげ		にんじん	**だいこん**　こんにゃく	さといも　でんぷん	ごまあぶら	
21 水	**ご飯　牛乳**		ぎゅうにゅう			こめ 		654 780
	野菜とベーコンのピラフの具	ベーコン		にんじん　ピーマン	たまねぎ　とうもろこし			
	肉団子のケチャップ炒め **（小 約4～5個、中 高約6個）**	とりにく			たまねぎ　にんにく　しょうが	さとう　でんぷん	あぶら	
	じゃがいものミルクスープ	とりにく	ぎゅうにゅう	にんじん	たまねぎ　**はくさい**	じゃがいも　ホワイトルウ ベシャメルソース		

令和8年1月分　献立表

（※都合により献立を変更する場合があります）

西尾市学校給食センター
愛知県立にしお特別支援学校

日曜	献立名 【　】業者配送デザート	主な材料とその働き　（太字:「旬」の食材）　各料理の調味料やだし等については記載されていません 【赤】体をつくる 1群 魚・肉・大豆 大豆製品	【赤】体をつくる 2群 牛乳・乳製品 小魚・海藻	【緑】体の調子を整える 3群 緑黄色野菜	【緑】体の調子を整える 4群 その他の野菜 果物・きのこ	【黄】エネルギーになる 5群 米・パン・めん いも・砂糖	【黄】エネルギーになる 6群 油脂・種実	栄養価 エネルギー （kcal）
22 木	**ご飯　牛乳**		ぎゅうにゅう			こめ		626 751
	ヤンニョムチキン	とりにく			にんにく	さとう　でんぷん	あぶら ごまあぶら	
	きゅうりの中華あえ	ツナ			**キャベツ**　きゅうり	さとう	ごまあぶら　ごま	
	春雨スープ	ポークハム　とうふ	わかめ		たまねぎ　**はくさい**	はるさめ		
23 金	**愛知の米粉パン　牛乳**		ぎゅうにゅう			こめこパン		688 833
	碧南焼きそば	ぶたにく　かまぼこ	**あおさ**	にんじん	**キャベツ**　たまねぎ　しょうが	やきそばめん		
	白ごまつくね（全学部2個）	とりにく　とりレバー			たまねぎ	パンこ　でんぷん　さとう	ごま　あぶら ラード	
	いちごゼリーのヨーグルトあえ		ヨーグルト		パイン　**いちご**　もも	さとう		
26 月	**ご飯　牛乳**		ぎゅうにゅう			こめ		645 767
	ひきずり	とりにく　やきどうふ かまぼこ		にんじん	**はくさい**　たまねぎ こんにゃく　**ねぎ**	さとう	あぶら	
	和風コロッケ			にんじん	**れんこん**	じゃがいも　パンこ　さとう こめこ　こむぎこ	あぶら	
	ほうれん草と油揚げのおひたし	あぶらあげ		**ほうれんそう**	もやし	さとう		
27 火	**ご飯　牛乳**		ぎゅうにゅう			こめ		613 731
	たらのみそマヨ銀紙焼き	**すけそうだら**　みそ				さとう　でんぷん	ドレッシング	
	てん茶あえ			てんちゃ　**だいこんば**	**キャベツ**　きゅうり			
	じゃがいものそぼろ煮	とりにく　はんぺん		にんじん　いんげん	たまねぎ　こんにゃく	じゃがいも　さとう でんぷん		
28 水	**五穀ご飯　牛乳**		ぎゅうにゅう			こめ　はつがげんまい くろまい　もちきび　あかまい		644 800
	チキンみそカツ	とりにく　みそ　だいずこ				パンこ　こむぎこ　でんぷん さとう	あぶら	
	ブロッコリーのおかかあえ	かつおぶし		**ブロッコリー**	**キャベツ**　とうもろこし	さとう		
	かき玉汁	とうふ　たまご		にんじん **ほうれんそう**	たまねぎ　しいたけ	でんぷん		
29 木	**西尾の小麦 白玉うどん　牛乳**		ぎゅうにゅう			しらたまうどん		555 682
	五目うどんの汁	とりにく　あぶらあげ かまぼこ		**こまつな　はねぎ**	**はくさい**　たまねぎ　しいたけ			
	にんじんのかきあげ			にんじん		てんぷらこ　こめこ	あぶら　ごま	
	大根サラダ	ポークハム			**キャベツ　だいこん**　とうもろこし		ノンエッグ マヨネーズ	
30 金	**ご飯　牛乳**		ぎゅうにゅう			こめ		650 771
	揚げ若鶏のレモン煮	とりにく			レモン	さとう　でんぷん	あぶら	
	しそひじきあえ		ひじき	しそ	**キャベツ**　きゅうり　とうもろこし			
	大根と里芋のみそ汁	とうふ　あぶらあげ　みそ	わかめ	**はねぎ**	**だいこん　はくさい**	さといも		

上段：小学部4年生
下段：中学部・高等部

・軟飯や粥では、麦ご飯や五穀ご飯は白軟飯や白粥として提供します
・軟らかくなりにくい食材は一部の形態で除去することがあります
・骨のある魚を使用しています

1月24日～30日は「全国学校給食週間」です

全国学校給食週間中は、愛知県に伝わる郷土料理や地場産物を取り入れた献立です。

26日（月）ひきずり：鶏肉を使ったすき焼きです。すき焼き鍋の上で肉をひきずるようにして食べたことからひきずりと呼ばれるようになりました。
27日（火）てん茶あえ：全国でもトップクラスの生産量を誇る西尾市産のてん茶を使った和え物です。
28日（水）チキンみそカツ：みそカツはカツに豆みそベースのたれをかけた料理で、「名古屋めし」の一つです。
29日（木）西尾の小麦　白玉うどん：西尾市で育った小麦「きぬあかり」を使用して作られています。
30日（金）揚げ若鶏のレモン煮：「にしがまレモン煮イベント」として、蒲郡市の給食で長年愛されてきた人気ナンバー１メニューの「揚げ若鶏のレモン煮」と西尾市で人気の「いかフライのレモン煮」の交換給食を行います。