

令和5年 1月

献立使用材料予定表 テーマ「伝統的な食事」

横浜市立左近山特別支援学校

<div style="border: 1px solid blue; border-radius: 15px; padding: 10px; width: fit-content;"> <p>2023年も どうぞよろしく お願いいたします。</p> </div>	10 行事食	11 行事食	12 行事食	13
	正月料理の松風焼き・なますについて知る	鏡開きの由来について知る	正月料理の栗きんとんについて知る	卵の栄養について知る
	赤米ごはん 精白米 赤米 なます だいこん にんじん ゆず 砂糖 松風焼き 豚肉 鶏卵 豆腐 乾燥大豆 ねぎ しょうが みそ 砂糖 ごま 七草汁 鶏肉 はくさい かぶ だいこん にんじん せり こまつな 牛乳	ごはん 精白米 すまし汁 豆腐 わかめ えのきたけ ぶ 筑前煮 鶏肉 しょうが さつま揚げ 凍り豆腐 さいとも にんじん たけのこ ごぼう こんにゃく 米油 砂糖 ぜんざい あずき かぼちゃ 砂糖 牛乳	麦ごはん 精白米 米粒麦 栗きんとん 栗 さつまいも 砂糖 ツナそぼろ まぐろ油漬 凍り豆腐 にんじん しょうが 砂糖 呉汁 だいず 豆腐 かぶ ねぎ こまつな にんじん みそ 牛乳	はいがパン 豆と野菜のスープ 豚肉 キャベツ たまねぎ にんじん パセリ いんげん豆 スパニッシュオムレツ りんご 鶏卵 チーズ ベーコン ジャがいも たまねぎ パセリ バター 牛乳
16	17	18	19 食育の日	20 郷土料理
神奈川県でとれるだいこんを味わう	横浜発祥のナポリタンを味わう	横浜にかかわりのある料理について知る	給食が始まった頃の献立を知る	横浜発祥のすき焼きについて知る
はいがごはん はいが米 ひじきのごまあえ ひじき キャベツ にんじん ごま 砂糖 生揚げとだいこんの煮物 生揚げ 豚肉 だいこん にんじん しょうが こんにゃく 米油 砂糖 かきたま汁 鶏卵 豆腐 ねぎ こまつな えのきたけ でんぶ 牛乳	ロールパン かぶのスープ煮 かぶ キャベツ ブロccoli スパゲティナポリタン フローズンヨーグルト スパゲティ 豚肉 ウインナーソーセージ たまねぎ にんじん しめじ ビーマン にんにく 米油 トマトピューレー チーズ 牛乳	炊き込みチャーハン 精白米 米粒麦 豚肉 なたと にんじん ねぎ ごま油 肉だんごのスープ 豚肉 ねぎ しょうが でんぶ はくさい にんじん チンゲンサイ はるさめ ごま油 黒みつ豆腐ゼリー 豆腐 牛乳 砂糖 含みつ糖 寒天 牛乳	麦ごはん 精白米 米粒麦 即席漬 キャベツ にんじん すいとん 小麦粉 豚肉 だいこん にんじん ねぎ こまつな 焼き魚 さけ 焼きのり 牛乳	はいがごはん はいが米 みそ汁 油揚げ ジャがいも たまねぎ わかめ みそ すきやき風煮 牛肉 焼き豆腐 ねぎ はくさい えのきたけ しゅんぎく しらたき ぶ 米油 砂糖 牛乳
23	24	25 国際理解	26 郷土料理	27
横浜にかかわりのある料理について知る	横浜の米飯給食のはじまりについて知る	バンクーバー(カナダ)の料理を味わう	香川県の郷土料理を味わう	小学部・中学部 就学・転入学準備面談 (届出休業)
麦ごはん 精白米 米粒麦 荳わかめスープ きわかめ もやし にんじん ねぎ はるさめ ごま油 麻婆豆腐 豆腐 豚肉 にんじん ねぎ しょうが にんにく 米油 みそ 砂糖 ごま油 トウバンジャン テンメンジャン でんぶ 牛乳	はいがごはん はいが米 ごま酢あえ 切干しだいこん にんじん ごま 砂糖 ポークカレー 豚肉 ジャがいも たまねぎ にんじん にんにく しょうが 米油 小麦粉 マーガリン プルーンはっこう乳	黒パン ビーンズサラダ 金時豆 いんげん豆 ブロccoli コーン にんじん 米油 砂糖 サーモンチャウダー アップルクラムブル さけ ジャがいも たまねぎ にんじん しめじ ほうれんそう セロリー にんにく 小麦粉 米油 バター 牛乳 豆腐 脱脂粉乳 チーズ 牛乳	いりこ飯 はいが米 ちりめんじゃこ にんじん つきこんにゃく しっぽくうどん うどん 鶏肉 油揚げ さいとも だいこん にんじん しめじ ねぎ おひたし はくさい こまつな みかん 牛乳	
30	31	★献立について★		
だいちの栄養について知る	季節のぶりを味わう	<ul style="list-style-type: none"> ○お正月にちなみ、筑前煮・栗きんとん・松風焼き・なますを取り入れました。 ○1月11日の「鏡開き」ちなみ、ぜんざいを取り入れました。 ○給食週間にちなみ、横浜にかかわりの深いメニューを取り入れました。 (炊き込みチャーハン、肉だんごのスープ、すきやき風煮、スパゲティナポリタン、麻婆豆腐) ○戦後の給食の歴史を知る献立として、麦ごはん・焼き魚・即席漬・焼きのり・すいとんを取り入れました。 ○郷土料理の献立として横浜発祥の料理(すき焼き風煮)と香川県の料理(いりこ飯・しっぽくうどん)を取り入れました。 ○国際理解料理として、バンクーバー(カナダ)の料理を取り入れました。 		
丸パン 野菜ソテー ベーコン キャベツ にんじん コーン 米油 ビーンズシチュー だいず 豚肉 チーズ ジャがいも たまねぎ にんじん 米油 トマトピューレー 牛乳	はいがごはん はいが米 みそ汁 油揚げ はくさい こまつな えのきたけ みそ ぶりだいこん ぶり だいこん ねぎ しょうが 砂糖 納豆 牛乳			