

令和8年

# 1月の予定献立表

※食物アレルギーのある児童・生徒は、給食を食べる前に裏面の「詳細献立表」で内容を必ず確認しましょう。  
家庭・学校においても毎日確認してください。  
※材料・天候によって献立を変更することがあります。



天久学校給食センター

TEL : 917-3464  
FAX : 867-9012

学校給食の栄養基準量	E=エネルギー	P=タンパク質	F=脂質
小学校	650	21.2~32.5g	14.4~21.7g
中学校	830	27~41.5g	18.4~27.7g

## 全国学校給食週間

1月24日~30日

学校給食は子どもたちが食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身に付けるために重要な役割を果たしています。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の理解を深めて、関心を高めるための一週間です。天久給食センターでは26日~30日に沖縄の料理をとりいれていきます。



## 天久小&6年生 安岡中3年リクエスト給食 集計発表!

もう一度食べたい給食メニューのリクエストアンケートをとりました。

1月~3月の給食でベスト3のメニューを提供する予定です。お楽しみに♪

### 天久小ベスト3



### 天久小6年生ベスト3



### 中3ベスト3



### 給食目標 \*◆1月◆\* きょうどりょうり 郷土料理の良さを を見つけよう



<div>6(火)</div> <div><div>牛乳</div><div>こうはくなます</div><div><div><div>さばのてりやき</div><div>くろまいごはん</div><div>おぞうに</div></div></div></div> <div>おせち・おぞうにを食べて、1年の健康をいのりましょう。</div> <div>E 545 P 24.1 F 13.3 E 717 P 32.0 F 19.7</div>	<div>7(水)</div> <div><div>牛乳</div><div>七草がゆ</div><div><div><div>おいものだいふく</div><div>ななくさがゆ</div></div><div><div>いわしのみぞれに</div><div>ちくぜんに</div></div></div><div>ななくさがゆは、お正月で疲れた体を休めることができる一品です。</div><div>E 523 P 21.4 F 19.4 E 565 P 23.8 F 19.8</div></div>	<div>8(木)</div> <div><div>牛乳</div><div>あつあげとレバーのみそいため</div><div><div><div>シュウマイ</div><div>きびごはん</div></div><div><div>ワンタンスープ</div></div></div><div>みそいためは、厚あげやレバーで、鉄分がしっかり補える献立です。</div><div>E 565 P 24.1 F 17.2 E 686 P 28.8 F 19.7</div></div>	<div>9(金)</div> <div><div>牛乳</div><div>キャベツとじゃがいものサラダ</div><div><div><div>いちご</div><div>ごはん</div></div><div><div>ハヤシライス</div></div></div><div>麦ごはんの麦にはおなかをすっきりさせる、食物せんいがはいています。</div><div>E 665 P 19.0 F 25.1 E 789 P 21.8 F 28.8</div></div>
<div>13(火)</div> <div><div>牛乳</div><div>りんご</div><div><div><div>すぶた</div><div>わかめごはん</div></div><div><div>ビーフンスープ</div></div></div><div>ビーフとはお米を原料にした、細いめんです。スープにはいります。</div><div>E 582 P 22.1 F 13.0 E 689 P 25.4 F 14.1</div></div>	<div>14(水)</div> <div><div>牛乳</div><div>パイ(中学校)</div><div><div><div>チリコンカン</div><div>きなこあげパン(小あさりやさいのこくとうパン(中))</div></div><div><div>ミルクスープ</div></div></div><div>あめくリクエスト1位「あげパン」スープには、あさり・牛乳・たくさんの野菜がはいっています。</div><div>E 607 P 30.2 F 20.8 E 733 P 33.5 F 23.8</div></div>	<div>15(木)</div> <div><div>牛乳</div><div>うめおかかあえ</div><div><div><div>かぼちゃてんぷら</div><div>ごはん</div></div><div><div>おでん</div></div></div><div>給食のおでんの具は10種類あります。かくにんしてみてください。</div><div>E 642 P 24.4 F 20.7 E 743 P 28.8 F 21.4</div></div>	<div>16(金)</div> <div><div>牛乳</div><div>うまかつてん</div><div><div><div>まぐろカツ</div><div>けんさんきのこのわふうスパゲッティー</div></div><div><div>さつまいもサラダ</div></div></div><div>沖縄のしめじ、えのきだけをたくさん使った和風スパゲッティーです。</div><div>E 615 P 28.4 F 25.0 E 716 P 33.2 F 28.7</div></div>
<div>20(火)</div> <div><div>牛乳</div><div>ミルメーク</div><div><div><div>レバーいりマーボはるさめ</div><div>ぎょうざ</div><div>おぎごはん</div></div><div><div>かんてんととうふスープ</div></div></div><div>レバーは成長期のみなさんの体に必要な成分がたくさんはいています！</div><div>E 609 P 21.0 F 17.1 E 721 P 24.3 F 18.4</div></div>	<div>21(水)</div> <div><div>牛乳</div><div>チーズ</div><div><div><div>ビーンズサラダ</div><div>こくとうパン(小)</div><div>おぎとかぼちゃきなこあげパン(中)のすー</div></div><div><div>安中3年リクエスト1位「あげパン」あげぱんのはなは... きなこ、さんおんとう、こくとうぜひ、家でも作ってください</div></div></div><div>E 589 P 24.0 F 23.0 E 715 P 30.4 F 26.6</div></div>	<div>22(木)</div> <div><div>牛乳</div><div>きりばしだいごんのあえもの</div><div><div><div>わかざぎフリッター(小2び中3び)</div><div>ごはん</div></div><div><div>すきやき</div></div></div><div>わかざぎの漢字は「公魚」。冬の風物詩の代表の魚です。</div><div>E 574 P 23.1 F 17.5 E 701 P 27.6 F 21.2</div></div>	<div>23(金)</div> <div><div>牛乳</div><div>こめこのカップケーキ</div><div><div><div>いもてんぷら</div><div>けいはん(おぎごはん・しる)</div></div></div><div>かごしま県の郷土料理『鶏飯(けいはん)』です。ぐざいをごはんのせ、しるをかけて食べてください。</div><div>E 661 P 20.9 F 19.4 E 752 P 23.7 F 20.4</div></div>
<div>27(火)</div> <div><div>牛乳</div><div>うむくじてんぷら</div><div><div><div>もずくどん(むぎごはん)</div><div>からしなのスーナー</div></div></div><div>沖縄はもずくの生産が全国第一位。全体の9割は、沖縄の海でとれるそうです。</div><div>E 596 P 20.3 F 15.9 E 698 P 24.0 F 17.4</div></div>	<div>28(水)</div> <div><div>牛乳</div><div>こくとうめ</div><div><div><div>めん</div><div>おきなわそば(しる)</div></div><div><div>こもちししゃもフライ(小1尾・中2尾)</div><div>ミミガーのあえもの</div></div></div><div>天久小2位・安岡中3位の沖縄そば。給食センターでは朝7時からかつお節・豚がからだしをとります。</div><div>E 589 P 24.1 F 19.0 E 692 P 34.1 F 23.7</div></div>	<div>29(木)</div> <div><div>牛乳</div><div>カップもずく</div><div><div><div>手作りちんすこう</div><div>くふあじゅうしい</div></div><div><div>ほうれん草のあえもの</div></div></div><div>「ちんすこう」は一つ一つ手作りです。材料は、小麦粉・ラード・砂糖と、とてもシンプルです。</div><div>E 654 P 17.8 F 23.7 E 752 P 20.0 F 26.8</div></div>	<div>30(金)</div> <div><div>牛乳</div><div>スライスチーズ</div><div><div><div>せんキャベツ</div><div>タコライス(おぎごはん・タコミート)</div></div><div><div>しまやさいのミネストローネ</div></div></div><div>スープには、沖縄でそだった野菜がたっぷりはいっています。</div><div>E 633 P 27.8 F 21.0 E 746 P 32.0 F 22.4</div></div>

## 学校給食週間

学校給食週間は、沖縄県産の食材や、郷土料理が登場します。

沖縄はもずくの生産が全国第一位。全体の9割は、沖縄の海でとれるそうです。

天久小2位・安岡中3位の沖縄そば。給食センターでは朝7時からかつお節・豚がからだしをとります。

「ちんすこう」は一つ一つ手作りです。材料は、小麦粉・ラード・砂糖と、とてもシンプルです。

スープには、沖縄でそだった野菜がたっぷりはいっています。

小学校	E 534 P 24.3 F 15.5	E 596 P 20.3 F 15.9	E 589 P 24.1 F 19.0	E 654 P 17.8 F 23.7	E 633 P 27.8 F 21.0
中学校	E 630 P 27.1 F 16.4	E 698 P 24.0 F 17.4	E 692 P 34.1 F 23.7	E 752 P 20.0 F 26.8	E 746 P 32.0 F 22.4