



令和4年度

1月よていこんだてひょう



宮城県立金成支援学校

日	曜日	こんだて名	おもなざいりょう			小学部	中学部	高等部	おしらせ
			赤のなかま	緑のなかま	黄のなかま	エネルギー たんぱく質 脂質 塩分	エネルギー たんぱく質 脂質 塩分	エネルギー たんぱく質 脂質 塩分	
			からだをつくる	ちょうしをととのえる	ちからをつくる				
10	火	ごはん まつかぜやき れんこんきんぴら ぞうにふうひきなじる いよかんゼリー	ぎゅうにゅう とりにく たまご あおのり さつまあげ こおりとうふ あぶらあげ	たまねぎ れんこん ごぼう さやえんどう にんじん だいこん せり	ごはん パンこ ごま こんにやく あぶら さんおんとう	549 kcal 22.0 g 15.1 g 1.7 g	711 kcal 28.6 g 18.4 g 2.4 g	726 kcal 29.5 g 18.7 g 2.5 g	正月こんだて あけましておめでとうござい ます。今年1年も元氣にがんば りましょう！
11	水	休業日(高等部入学者選考に関わる休業日)							
12	木	休業日(高等部入学者選考)							
13	金	ごはん あかうおのこうみソースかけ あぶらふいりにくじゃが だいこんのみそしる	ぎゅうにゅう あかうお ぶたにく とうふ	ねぎ しょうが たまねぎ にんじん しいたけ だいこん グリーンピース こまつな	ごはん あぶら さんおんとう ごま じゃがいも こんにやく あぶらふ	546 kcal 23.2 g 14.8 g 1.4 g	727 kcal 30.0 g 18.3 g 2.3 g	744 kcal 30.5 g 18.4 g 2.3 g	今月の給食目標は 「感謝の気持ちをもって 食べよう」です。
16	月	わかめごはん さばのねぎみそやき きりぼしだいこんのもの やまがたふういもに	ぎゅうにゅう わかめ さば あぶらあげ ぎゅうにく とうふ	ねぎ しょうが きりぼしだいこん にんじん しいたけ さやいんげん だいこん はくさい	ごはん こんにやく あぶら さんおんとう さといも	542 kcal 24.1 g 18.1 g 2.1 g	827 kcal 39.9 g 29.7 g 3.1 g	840 kcal 40.4 g 29.9 g 3.2 g	農家の方や漁師さん、豆腐屋 さんなど材料を用意してく れています。調理員さんたち が、美味しい給食にしよう と、作ってくれています。
17	火	バターロールパン とりにくのアップルソースかけ(小2こ 中高3こ) グリーンサラダ ほたてチャウダー オレンジ	ぎゅうにゅう とりにく ほたて ベーコン	りんご レモン キャベツ きゅうり ブロッコリー たまねぎ にんじん グリンピース オレンジ	パン さんおんとう じゃがいも バター	590 kcal 27.0 g 21.4 g 2.1 g	810 kcal 37.4 g 28.1 g 3.1 g	819 kcal 37.8 g 28.1 g 3.1 g	多くの人達のおかげで給食 が食べられます。感謝して食 べましょう！
18	水	給食なし							
19	木	ごはん なつとう ししゃもフライ(小1ほん 中高2ほん) だいこんとあつあげのもの わかめのみそしる	ぎゅうにゅう なつとう ししゃも あつあげ わかめ とうふ	にんじん だいこん しいたけ さやいんげん しょうが えのきたけ ねぎ	ごはん あぶら さんおんとう じゃがいも	494 kcal 18.7 g 13.0 g 2.0 g	746 kcal 31.5 g 20.1 g 2.3 g	757 kcal 32.1 g 20.5 g 2.4 g	ししゃもはカルシウムが豊富 で、骨や歯をじょうぶにしま す。頭からしっぽまで食べら れます。
20	金	ポークカレーライス カミカミかいそうサラダ さつまいもむしパン	ぎゅうにゅう くきわかめ わかめ ぶたにく チーズ	きゅうり にんじん とうもろこし たまねぎ セロリ にんにく しょうが	ごはん あぶら さんおんとう ごま じゃがいも こむぎこ さつまいも	570 kcal 17.8 g 15.8 g 1.7 g	779 kcal 23.3 g 20.7 g 2.3 g	799 kcal 24.0 g 21.0 g 2.5 g	サラダには、茎わかめが入っ ています。よくかんで食べま しょう。
23	月	【かんこく・ちゅうごくのりょうり】 ビビンバ スンドゥブ フルーツあんじん	ぎゅうにゅう ぶたにく ぎゅうにく あさり とうふ	しいたけ ねぎ にんにく ほうれんそう にんじん もやし もも パイン みかん には はくさい たまねぎ	むぎごはん あぶら さんおんとう ごま あんにんどうふ	583 kcal 25.1 g 18.9 g 2.2 g	790 kcal 34.1 g 24.8 g 3.3 g	814 kcal 34.9 g 25.4 g 3.3 g	「ビビンバ、スンドゥブ」は韓 国料理です。「あんにんどう ふ」は中国のスイーツです。
24	火	【インドのりょうり】 ナン キーマカレー カリフラワーのレモンドレッシングあえ ほうれんそうのスープ ヨーグルト	ぎゅうにゅう ぶたにく だいず ぎゅうにく ハム とりにく ヨーグルト	たまねぎ パプリカ ピーマン きゅうり カリフラワー えのきたけ にんじん ほうれんそう	ナン あぶら	579 kcal 28.0 g 22.2 g 2.6 g	759 kcal 36.7 g 28.7 g 3.9 g	769 kcal 37.0 g 29.2 g 3.9 g	インド料理は、様々なスパイ スやハーブを使うのが特徴 です。インドでは食事をする ときは、右手を使って食べる 食文化があります。
25	水	【イタリアのりょうり】 ポロネーゼ カラフルサラダ コンソメスープ パンナコッタ	ぎゅうにゅう ぶたにく ベーコン たまご チーズ	たまねぎ にんじん ピーマン トマト マッシュルーム きゅうり ブロッコリー パプリカ カリフラワー しめじ	スパゲティ あぶら さんおんとう パンこ パンナコッタ	507 kcal 19.6 g 17.0 g 2.6 g	705 kcal 28.4 g 23.4 g 3.7 g	719 kcal 29.4 g 23.7 g 3.9 g	日本でおなじみのミートソー スですが、イタリアでは「ポロ ネーゼ」と言うそうです。イタ リアの都市ボローニャという 名前に由来します。
26	木	【令和4年度 伊達市学校給食フェア 提供献立】 こまつなとしらすのまぜごはん りんご モチモチしゃっきりれんこんつくね キャベツのあさづけ なめことたまごのスープ	ぎゅうにゅう しらす ぶたにく とりにく こんぶ たまご とうふ	こまつな にんじん れんこん たまねぎ きゃべつ きゅうり なめこ えのきたけ ちんげんさい りんご	ごはん ごま さんおんとう マヨネーズ あぶら	565 kcal 23.2 g 17.6 g 1.9 g	741 kcal 29.7 g 21.9 g 3.0 g	749 kcal 34.6 g 17.2 g 2.3 g	地元産の、伊豆沼れんこん、 小松菜、なめこ、たまごを使 いました。栗原のおいしい食 材を味わいましょう。
27	金	【みやぎけんのきゅうしょく】 ごはん(だてまさゆめ) さんりくさんさんまのかばやき だいこんサラダ はつとじる みやぎけんさんいちご	ぎゅうにゅう さんま まぐろ とりにく	だいこん にんじん きゅうり みずな はくさい ごぼう ねぎ いちご	ごはん かたくりこ あぶら さんおんとう ごま こむぎこ こんにやく	583 kcal 21.2 g 19.5 g 1.9 g	809 kcal 27.9 g 26.2 g 2.5 g	823 kcal 28.3 g 26.4 g 2.5 g	私たちが住んでいる宮城県 には、海の幸、山の幸がたく さんあります。自然の恵みに 感謝して食べましょう。
30	月	チャーハン ごもくにくだんご(小2こ 中高3こ) みそワントンスープ みかん	ぎゅうにゅう ぶたにく たまご	たまねぎ にんじん ねぎ グリンピース はくさい もやし とうもろこし きくらげ みかん	ごはん あぶら さんおんとう ワンタン	568 kcal 22.3 g 18.1 g 2.0 g	761 kcal 30.3 g 24.4 g 2.7 g	778 kcal 30.7 g 24.5 g 2.8 g	冬はみかんのおいしい季節 です。ビタミンCは免疫力を アップしてくれます。
31	火	しゃくパン はちみつ&マーガリン ほうれんそうとチーズのオムレツ れんこんサラダ ミネストローネ	ぎゅうにゅう たまご ベーコン チーズ ツナ ぶたにく	ほうれんそう たまねぎ トマト れんこん にんじん キャベツ にんにく	パン さんおんとう マヨネーズ じゃがいも バター	578 kcal 23.8 g 24.8 g 2.5 g	775 kcal 30.9 g 32.5 g 3.4 g	784 kcal 31.6 g 33.2 g 3.5 g	ほうれんそうの「旬」は冬で す。一年中食べられますが、 夏より、冬の方が栄養もおい しさもアップします。

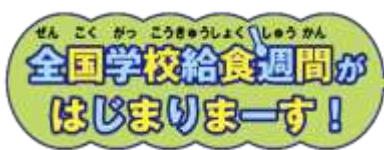
※ぎゅうにゅうは毎日つきます。

※材料購入などの都合により 材料や献立内容の一部を変更することがあります。

【今月の地場産品】

宮城県産：米、牛乳、白菜、キャベツ、わかめ、こんぶ、さんま、あぶらふ、いちご

栗原市産：ねぎ、ほうれんそう、小松菜、なめこ、しいたけ、れんこん、たまご



1月23日～27日まで
特別メニューが出るよ。
お楽しみに！！



今年のテーマは「世界の味めぐり」です。

この期間は、世界各国の料理や宮城県の郷土料理などが給食に登場します。

世界各国の食文化を知り、いろいろな味を味わいましょう。



【今月の平均栄養価】※()は基準値

	小学部	中学部	高等部
エネルギー	558(520)kcal	765(747)kcal	779(774)kcal
たんぱく質	22.8(20.8)g	31.4(29.9)g	32.1(31.0)g
脂質	18.2(15.6)g	24.4(24.1)g	24.7(24.9)g
塩分	2.1(2.0)g	2.9(2.5)g	3.0(2.5)g