

令和7年度 給食予定献立表

岩国学校給食センター

※天候等の理由で、食材を予告なく変更する場合があります。
※生の果物は下線、加熱処理された果物は普通文字で記載しています。
★牛乳は毎日つきます。2群の「主に体をつくるもとになる食品(赤)」です★



日	曜	こんだて めい 献立名	おも な ざい りょう 主 な 材 料						栄養価	
			おも からだ 主に体をつくるもとになる(赤)		おも からだ ちょうし ととの 主に体の調子を整えるもとになる(緑)		おも 主にエネルギーのもとになる(黄)		エネルギー(kcal) たんぱく質(g)	
			ぐん 1群	ぐん 2群	ぐん 3群	ぐん 4群	ぐん 5群	ぐん 6群	小学校	中学校
8	木	コッペパン <small>(小)</small>					パン		618 26.6	764 31.9
		さっぱりサラダ	チキンポークハム		にんじん	キャベツ きゅうり マイヤーレモンかじゅう	さとう	あぶら		
		マカロニのクリームに	とりにく	ぎゅうにゅう	にんじん	たまねぎ	マカロニ	シチュールウ あぶら		
9 ＊	金	ごはん					こめ		654 29.0	759 33.7
		さばのてりやき	さば							
		こうはくなます			にんじん	だいこん	さとう			
		しらたまどうに	とりにく かまぼこ		にんじん ねぎ	はくさい かぶ	しらたま			
13 ＊	火	ごはん					こめ		598 26.4	688 30.4
		てりやきチキン	とりにく							
		ゆずきちあえ			こまつな にんじん	きんたいはくさい ゆずきちかじゅう	さとう			
		けんちんじる	とりにく とうふ		にんじん ねぎ	だいこん ごぼう	さといも	あぶら		
14	水	ごはん					こめ		585 24.0	723 30.0
		さんしょくナムル			ほうれんそう にんじん	もやし	さとう	ごま ごまあぶら		
		キムチなべ	ぶたにく とうふ むぎみそ あかみそ		にら	はくさい だいこん キムチ えのきたけ		あぶら		
		㊤ソファールヨーグルト		ヨーグルト						
15	木	コッペパン <small>(小)</small>					パン		582 24.9	716 29.9
		だいこんのわふうパスタ	とりにく		にんじん ねぎ	だいこん しめじ エリンギ にんにく	スパゲッティ	あぶら		
		ひじきとツナのサラダ	まぐろツナ	ひじき		キャベツ きゅうり		ごま マヨネーズ <small>(卵抜き)</small>		
16 ＊	金	ごはん					こめ		617 25.1	714 29.1
		チキンなんばん	とりにく				でんぷん さとう	あぶら		
		ボイルキャベツ				キャベツ				
		ざぶじる	なまあげ かまぼこ		にんじん かぼちゃ	ほしいたけ だいこん しろねぎ	じゃがいも さとう			
19 ＊	月	ごはん					こめ		673 26.7	773 30.5
		チキンチキンれんこん	とりにく			れんこん	でんぷん さとう	あぶら		
		ふるさとじる	なまあげ むぎみそ		にんじん こまつな	だいこん はくさい	さつまいも			
		マイヤーレモンゼリー				マイヤーレモンかじゅう	さとう			
20 ＊	火	わかめごはん		わかめ			こめ さとう		622 23.8	717 27.0
		ほうれんそうのいためもの	たまご		ほうれんそう にんじん	キャベツ とうもろこし		あぶら		
		おおひら	ぶたにく なまあげ こおりどうふ		にんじん	れんこん ごぼう ほしいたけ	さといも こんにやく さとう	あぶら		
21	水	ごはん <small>(小)</small>					こめ		598 25.1	694 28.4
		けんさんのりつくだに		のり			さとう でんぷん			
		はすのさんばい	あぶらあげ		にんじん	れんこん	さとう	ごま		
		かやくうどん	とりにく	わかめ	にんじん ねぎ	たまねぎ	うどん			

こんだて うら つづ
献立は裏に続きます

＊9日 お正月 献立しょうがつこんだて

＊13日 麻里布中1年4組が考えた献立まりふちゅう ねん くみ かんが こんだて

＊16日 宮崎県の郷土料理みやざきけん きょうどりょうり

＊19～23日 地場産給食週間にち じばさん きゅうしょくしゅうかん

＊20日 麻里布中1年2組が考えた献立まりふちゅう ねん くみ かんが こんだて

＊19日 ふるさと給食の日きゅうしょく ひ

＊24～30日 全国学校給食週間にち ぜんこくがっこう きゅうしょくしゅうかん

＊27日 最初の給食さいしょ きゅうしょく

＊28日 アメリカの料理りょうり

＊30日 ハレの日給食ひ きゅうしょく

日	曜	こんだてめい 献立名	おも主　な　ざい材　りょう料						えいようか 栄養価	
			おも　からだ　主に体をつくるもとになる(赤)		おも　からだ　ちようし　ととの主に体の調子を整えるもとになる(緑)		おも　主にエネルギーのもとになる(黄)		エネルギー (kcal)	
			ぐん 1群	ぐん 2群	ぐん 3群	ぐん 4群	ぐん 5群	ぐん 6群	しょうがっ 小学校	ちゅうがっ 中学校
22	木	コッペパン					パン		627 28.9	763 34.6
		けんさんあじフライ	あじ				パンこ　でんぷん　こむぎこ　さとう	あぶら		
		やさいスープ	とりにく		にんじん	たまねぎ　キャベツ	じゃがいも	あぶら		
		みかん				みかん				
23	金	ごはん					こめ		620 24.7	704 27.4
		ひじきのいためもの	だいず　さつまあげ	ひじき	にんじん　いんげん		さとう	あぶら		
		おやこどんぶりのぐ	とりにく　たまご		にんじん　ねぎ	たまねぎ	さとう	あぶら		
26	月	ごはん					こめ		677 30.9	827 36.8
		キーマカレー	とりにく　ぶたにく　だ いず　レンズまめ		にんじん　トマト	たまねぎ　にんにく　しょうが		カレールウ　あぶら		
		フルーツヨーグルト		ヨーグルト		みかん　パイン				
27 ＊	火	むぎごはん					こめ　おしむぎ		639 30.9	744 35.7
		さけのしおやき	さけ							
		たくあんあえ				たくあん　もやし	さとう	ごま　ごまあぶら		
		すいとんじる	とりにく　あぶらあげ　むぎみそ		にんじん　ねぎ	はくさい　ほしいたけ	さといも　すいとん			
28 ＊	水	ジャンバラヤ	とりにく　ウインナー		ピーマン　トマト	たまねぎ	こめ	あぶら	585 19.1	677 21.4
		ブロッコリーサラダ			ブロッコリー	キャベツ		ごま　マヨネーズ(卵抜き)		
		コーンチャウダー	ベーコン	ぎゅうにゅう	にんじん	たまねぎ　しめじ　はくさい　とうもろこし		シチュールウ　あぶら		
29	木	コッペパン					パン		582 24.4	754 31.7
		ハンバーグのケチャップソース	ぶたにく　とりにく			たまねぎ	でんぷん　さとう　じゃ がいも	あぶら		
		コールスロー				キャベツ　きゅうり　とうもろこし		フレンチドレッシング		
		コンソメスープ	チキンフランク		にんじん　こまつな	たまねぎ	じゃがいも			
		㊥1しょくチーズ		チーズ						
30 ＊	金	せきはん	あずき				こめ　もちごめ	ごま	528 26.3	607 30.4
		さわらのさいきょうやき	さわら　こめみそ				さとう			
		にくだんごじる	とうふ		にんじん　ねぎ	だいこん　たまねぎ				
		(つくね)	とりにく			たまねぎ	でんぷん　さとう			



がっ　きゅうしょく　しょくいよくもくひょう
1月　給食・食育目標

かんしゃ　た
◎感謝して食べよう

がっ　こう　きゅうしょく
学校給食は
お　ひと
多くの人がかかわっています

がっこうきゅうしょく　えいよう　し　こんだて　かんが　ちよう　いん　きゅうしょく
学校給食は栄養士が献立を考えて、調理員さんが給食をつくりま
す。また、使われる食材は農家さんや漁師さん、畜産農家さんなどの生産者が育てたりとったりしたものを運送業者さんが運びます。このように多くの人の力によって、学校給食はみなさんのもとに届けられているのです。



1月24日から30日は全国学校給食週間
ぜんこく　がっこう　きゅうしょくしゅうかん

に　ほん　がっ　こう　きゅう　しょく
日本の学校給食

に　ほん　がっこうきゅうしょく　めい　じ　ねん　なん　やま　がた　けん　し　りつちゅうあい
日本の学校給食は、明治22年（1889年）に山形県の私立愛
小学校で、貧しくて昼食を用意できない子どものために、無償で
提供されたのが始まりといわれています。その後、戦争などで一
時中断しましたが、第二次世界大戦後に再開されました。
現在の給食は、栄養バランスのよい食事で成長期にある子ども
たちの健やかな成長を支え、食に関する正しい知識と望ましい食
習慣を身につけるために重要な役割を果たしています。



がっこうきゅうしょく　なが　つづ　ほごしや　かた　た　ひと
学校給食は長く続いてきて、保護者の方たちも食べてきた人



お　お　す　こんだて　いんしょうぶか
が多いと思います。好きだった献立や印象深いできごとなどをぜ
ひ家族で語り合ってみてください。