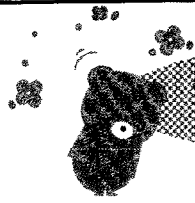




調理場だより



令和7年度
白鷹町学校給食
共同調理場



18日(木)雪若丸給食 新米80kをご寄付いただきました

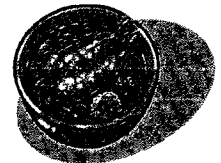
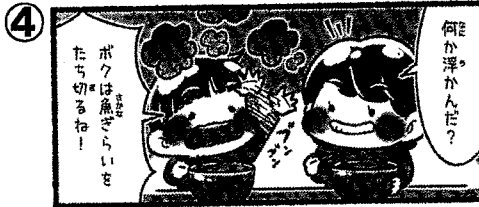
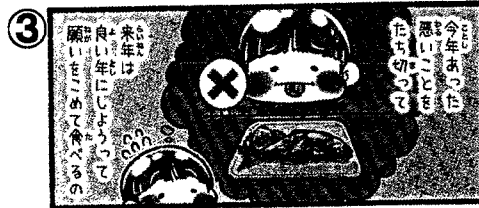
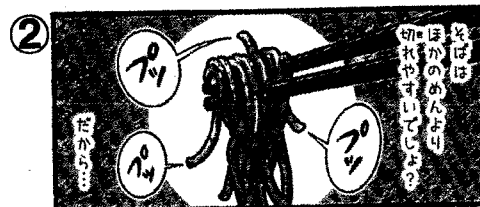
このたび、JA山形おきたま農政対策白鷹地区本部(本部長 丸川正博)様より「雪若丸」の新米80kのご寄付といただきました。「雪若丸」はしかりとした粒立ちと弾力性特徴であることから、カレーを引き立てる品種とも言われています。いただいた「雪若丸」は、18日のカツカレーで提供いたします。美味しいお米を味わう機会として、食育に生かしてまいります。温かいご支援に心より感謝申し上げます。

元気な粒に、うまさぎゅっしり



としこ
年越しそば

年末年始の行事食には、新年への願いが込められています



年越しそば。えびのように腰が曲がるまで長生きするよう願いを込めた、えびの天ぷらがのっている。関西ではニシンの甘露煮をのせるなど、ちいさによって食べ方や具はさまざま。



冬至は、1年のうちでもっとも太陽が低い位置に来るため、昼が短く、夜が長くなります。昔は、太陽の力が最も弱くなる日とされ、この日を境に太陽が生まれ変わり、運がかわるとえられていたことから、ゆず湯で身を清め、邪気を払う小豆や「ん」のつく食べ物を食べて「運」を呼び込む風習があります。

「ん」のつく食べ物で「運」を呼び込もう!



11月の“おらほの食材”ありがとうございました

(にんにく)菅原久一さん (ごぼう)田中孝さん (だいこん)紺野農園さん (ねぎ)小形仁さん
(小松菜)ほっこり農園さん(キャベツ)紺野農園さん (にんじん)井上芳子 ほっこり農園さん
(白菜)紺野農園さん (おみ漬け)金田秀子さん (さつまいも)小松綾子 (りんご)坂元寛さん
(中華麺)菊地製麺さん (納豆)白鷹納豆店さん



給食こんだて(小学校)



ぎゅうにゅうは
毎日1本つきます



令和7年度
白鷹町学校給食
共同調理場

月	火	水	木	金																		
1 ごはん ちゅうかどんぶり やきぎょうざ キャベツのしお こんぶあえ しらたきのりんご	2 ごはん とりにくの レモンづけ 挑戦状 だいずのごもく みそいため こまつなとしめじの みそしる	3 やまがたけんさん もちり こめこパン ウイナー ケチャップ ソースかけ サクサクごぼうの フレンチサラダ はくさいとこめこの汁	4 ごはん さばのわふうカレーに ツナとほうれんそうの ごまサラダ なめこのみそしる	5 ごはん かりぼちやチーズフライ ひやしる だいこんと とりひきにく の とうみスープ のりつくだに																		
8 ごはん しろみぎかたフライ いそかあえ とうふと はるごめのスープ	9 ごはん とみあかぎゅうの さけだごいん じゃこと はくさいの おひたし あさりのみそしる ヨーグルト	10 しょくパン バター かふる ツナサンド チーズいり フレンチサラダ ミネストローネ オレンジ	11 ごはん あつやきたまご きりぼしだいごんに どさんこじる しらたきさん だいずの なっとう	12 ごはん とりからあげ かいそうサラダ ワンタンスープ おこめのタルト																		
めんの日 15 うどん かきあげうどん しらたきさん だいずの ツナサラダ アセロラゼリー	16 ごはん さわらの さいきょうやき カミカミサラダ しらたきさん さといもの とんじる ふりかけ	17 やまがたけんさん もちり こめこパン もかみどりの フライドチキン キャロットサラダ ジュリアンヌスープ Y A C H U	18 雪若丸 カツカレー (山形県産 とんかつ) 県産フルーツミックス のヨーグルトあえ	19 ごはん こんさいりり ひらつくね はくさいと あつあげの うまに ほうれんそうのみそしる																		
冬至献立 22 ごはん とりにくの ごまごまやき しらたきのおみづけ こうやとうふと こまつなのみそしる 挑戦状 あずきかりぼちや	23 ごはん カツオかつ こまつなの ごまあえ ふゆやさいと とりだんごのスープ	24 しょくパン カニー・クリーミー コロレット マカロニサラダ かぶ・ウコンスープ ブルーベリージャム	25 ごはん ハムチーズフライ はるごめのごまいぬめ きのこ たまごのスープ																			
	○おうちの食材予定 小松菜・ねぎ・ごぼう・打ち豆・青 畑豆・大豆・里芋・キャベツ・大 根・にんじん・白菜・生椎茸・りん ご・おみづけ・あずき・ 納豆・米等			小学3、4年生 <table><tr><th>今月の栄養価</th><th></th><th>基準値</th></tr><tr><td>エネルギー kcal</td><td>672</td><td>650</td></tr><tr><td>たんぱく質 %</td><td>15.4</td><td>13～20%</td></tr><tr><td>脂質 %</td><td>32</td><td>20～30%</td></tr><tr><td>カルシウム mg</td><td>394</td><td>350 (1日の50%)</td></tr><tr><td>鉄 mg</td><td>4</td><td>3.0 (1日の40%)</td></tr></table>	今月の栄養価		基準値	エネルギー kcal	672	650	たんぱく質 %	15.4	13～20%	脂質 %	32	20～30%	カルシウム mg	394	350 (1日の50%)	鉄 mg	4	3.0 (1日の40%)
今月の栄養価		基準値																				
エネルギー kcal	672	650																				
たんぱく質 %	15.4	13～20%																				
脂質 %	32	20～30%																				
カルシウム mg	394	350 (1日の50%)																				
鉄 mg	4	3.0 (1日の40%)																				

☆ 材料納入の都合により予告なしに献立を変更する場合があります。