

令和7年度

1月 給食予定献立表

標津町学校給食センター

月	火	水	木	金
	<p>おしらせ</p> <p>*牛乳は毎日つきます</p> <p>*はしは毎日ご持参ください</p> <p>*都合により、献立内容を変更する場合があります。ご了承ください。</p> <p>*1月20日(火) 標津町酪農畜産対策業協議会より ヨーグルトが無償提供されます。</p>  <p>無償提供</p>		<p>今月の標津産食材</p>  <p>鮭節 鮭</p> <p>かじか</p>	<p>16</p> <p>ごはん</p> <p>じゃがいもと玉ねぎのみそ汁</p> <p>エビフライ(2本)</p> <p>大根と厚揚げの煮びたし</p> <p>米 じゃがいも 玉ねぎ わかめ みそ 鰹の素 エビフライ 米油 中濃ソース 大根 人参 さつま揚げ 冷凍絹揚げ インゲン かつおだし 昆布だし 三温糖 醤油 酒 米油</p>
<p>19</p> <p>鶏五目ご飯</p> <p>豚汁</p> <p>ほうれん草の磯香和え</p> <p>米 鶏肉 人参 ごぼう 油揚げ 干椎茸 米油 醤油 酒 みりん 三温糖 豚肉 じゃがいも 玉ねぎ 人参 大根 ごぼう 長ねぎ 木綿豆腐 米油 生姜 みそ 鰹の素 ほうれん草 白菜 もやし 醤油 三温糖 きざみのり</p>	<p>20</p> <p>五目うどん</p> <p>かぼちゃの天ぷら</p> <p>ヨーグルト</p> <p>(フレーン味)</p>  <p>無償提供</p> <p>うどん 鶏肉 干椎茸 人参 大根 ごぼう ツト 油揚げ 玉ねぎ 白菜 小松菜 醤油 みりん 酒 三温糖 鰹の素 昆布 かぼちゃ天ぷら 米油 牧場の朝</p>	<p>21</p> <p>プルコギ丼</p> <p>小松菜と豆腐のみそ汁</p> <p>キャベツとインゲンのごま和え</p> <p>米 豚肉 玉ねぎ 人参 干椎茸 もやし たら 生姜 にんにく 米油 コチュジャン 三温糖 醤油 みりん 食塩 ごま 大根 豆腐 小松菜 鰹の素 みそ キャベツ インゲン 人参 三温糖 醤油 ごま</p>	<p>22</p> <p>ごはん</p> <p>キャベツのみそ汁</p> <p>あつやきたまご</p> <p>じゃがいものそぼろ煮</p> <p>米 キャベツ 油揚げ みそ 鰹の素 厚焼き玉子 じゃがいも 人参 玉ねぎ しらたき 枝豆 豚肉 米油 三温糖 醤油 みりん 酒 みそ 鰹だし 昆布だし</p>	<p>23 標高給食</p> <p>ごはん</p>  <p>さつま汁</p> <p>かじかザンギ</p> <p>くらげときゅうりの和え物</p> <p>米 人参 大根 ごぼう つきこんにゃく 豆腐 さつまいも 長ねぎ 鰹の素 みそ かじか かつお節 鮭節だし醤油 生姜 米粉 片栗粉 きゅうり 人参 中華クラゲ 醤油 酢 三温糖 ごま油 ごま</p>
<p>26</p> <p>チキンカレー</p> <p>切干大根の中華サラダ</p> <p>米 鶏肉 じゃがいも 玉ねぎ 人参 生姜 にんにく 米油 給食用カレー粉 レーク 印度カレー 中濃ソース トマトケチャップ 人参 切干大根 キャベツ きゅうり 塩中華ドレッシング</p>	<p>27</p> <p>しおラーメン</p> <p>チーズポテト</p> <p>焼きプリンタルト</p> <p>ラーメン 豚肉 人参 ツト 玉ねぎ 白菜 もやし 長ねぎ 小松菜 ポークフィッシュ チキンブイヨン ごま油 生姜 にんにく 塩ラーメンスープ クォーターカットポテト 米油 粉チーズ 食塩 焼きプリンタルト</p>	<p>28</p> <p>バターロール</p> <p>かぼちゃのポターージュ</p> <p>ケチャップソースハンバーグ</p> <p>ブロッコリーとチーズのサラダ</p> <p>バターロール 玉ねぎ かぼちゃ 米油 パンプキン ポターージュ ベシャメルルー フィッシュパテ ニューヨーク 食塩 やわらかハンバーグ トマトケチャップ 中濃ソース 三温糖 クッキングウイン ブロッコリー ホールコーン キュービックチーズ 4種のチーズシーザー サラダドレッシング</p>	<p>29</p> <p>ごはん</p>  <p>ワントンスープ</p> <p>マーボー豆腐</p> <p>もやしの鮭節和え</p> <p>米 水餃子 白菜 大根 人参 塩ラーメン スープ 醤油 スープストック コンソメ ごま油 食塩 しょう油 豚肉 玉ねぎ 人参 大豆ミート 干椎茸 豆腐 長ねぎ 米油 生姜 にんにく 豆板醤 丸とうがらし スープ 三温糖 醤油 オイスターソース みそ 片栗粉 ごま油 もやし きゅうり 鮭節 醤油 三温糖 ごま</p>	<p>30</p>  <p>ごはん</p> <p>チンゲン菜のみそ汁</p> <p>鮭のしおこうじ焼き</p> <p>ひじきの煮物</p> <p>米 大根 チンゲン菜 油揚げ 鰹の素 みそ 鮭 塩こうじ ひじき 切干大根 人参 油揚げ ちくわ 米油 酒 三温糖 みりん 醤油 食塩 鰹だし 昆布だし</p>

★ 標津高校生給食 ★

「もったいない魚未利用魚について考えよう～」

標津高校3年生フードデザインの授業では、標津町の海と魚について学んでいます。標津町ではサイズが小さかったり、さばくのが大変などといった未利用魚が沢山水揚げされています。しかし、価値がないため市場には出回らず捨てられてしまっているのが現状です。

そこで私たちは未利用魚を使って何かできないかと思い「トウベツカジカ」を使った**カジカザンギ**を作りました。標津町の特産品の**鮭節だし醤油**を使い、**鮭節の風味**と**カジカの旨味**や**プリプリの食感**が味わえる美味しいザンギです。このザンギを多くの人に食べてもらい、未利用魚問題についても知ってもらえるきっかけになると嬉しいです！

カジカザンギ



私たちが考えました！



標津高校3年 阿部恋奈・下葉咲・敦賀いろは・濱崎佳志乃