中学校給食予定献立表

令和6年（2024年）1月（B献立）

義務教育学校（後期課程）含む
豊中市教育委員会

お問い合わせ
（6843）-9101　学校給食課

＜食品名の左に表示している記号「○・●・▲」について＞
○アレルギー表示が義務付けられている7品目
●「中学校給食用パン及び年間使用食品の配合表について」（4月配布）に表示している食品
▲当月分の「中学校給食用半製品・加工品の配合表」に表示している食品

6つの食品群
◆1群・・・たんぱく質が多く、おもに筋肉や血液になる食品
◆2群・・・カルシウムが多く、骨や歯をつくる食品
◆3群・・・色のこい野菜でビタミン、ミネラルが多い食品
◆4群・・・色のうすい野菜や果物でビタミン、ミネラルが多い食品
◆5群・・・穀類やいもで炭水化物が多い食品
◆6群・・・油脂製品で脂質が多い食品

※酒、豆腐の配合は、4月に配布している「中学校給食用パン及び年間使用食品の配合表について」に掲載していますが、原材料に変更があったため、当月分の「中学校給食用半製品・加工品の配合表（B）」でご確認ください。

材料および献立名は都合により変わることがあります。

1月10日（水）　お正月メニュー

献立名	食品名	重量(g)	食品群
ごはん	米	100	5
牛乳	○ 牛乳	1本	2
雑煮	● うす揚げ	8	1
	▲ 白玉団子	20	5
	小松菜	20	3
	人参	10	3
	青ねぎ	3	3
	● 削り節	2	
	出し昆布	0.5	
	● 白みそ	9	1
（焼）ぶりの照り焼き	ぶり	1切	1
	なたね油	0.2	6
	● みりん	3	
	砂糖	1.5	5
	● 濃口しょうゆ	3.6	
	● でん粉	0.4	5
れんこんのサラダ	● れんこん（水煮）	40	4
	ごぼう	10	4
	● ごまドレッシング	8	6
なます	大根	30	4
	人参	10	3
	砂糖	1.2	5
	● 酢	1.5	
	塩	0.2	
黒豆のあま煮	▲ 黒豆のあま煮	10	1

栄養価	エネルギー	たんぱく質	脂質	食塩相当量	カルシウム	マグネシウム	鉄	ビタミン A	ビタミン B1	ビタミン B2	ビタミン C	食物繊維
	kcal	g	g	g	mg	mg	mg	μgRAE	mg	mg	mg	g
	861	34.0	27.2	2.4	342	106	3.6	307	0.41	0.62	37	4.3

1月11日（木）

献立名	食品名	重量(g)	食品群
ごはん	米	100	5
牛乳	○ 牛乳	1本	2
豆腐のすまし汁	豚肉	10	1
	▲ 豆腐	30	1
	玉ねぎ	20	4
	みつば	3	3
	しめじ	8	4
	● 削り節	2	
	出し昆布	0.5	
	● みりん	0.5	
	● 薄口しょうゆ	4	
	塩	0.2	
（揚）ささみチーズフライ	▲ ささみチーズフライ	1個	1
	なたね油	9	6
白菜と竹輪の煮物	▲ 竹輪	5	1
	白菜	50	4
	人参	5	3
	● みりん	1	
	● 薄口しょうゆ	3	
かつおふりかけ	▲ かつおふりかけ（小袋）	1袋	1
キャンディーチーズ	● キャンディーチーズ	2個	2

栄養価	エネルギー	たんぱく質	脂質	食塩相当量	カルシウム	マグネシウム	鉄	ビタミン A	ビタミン B1	ビタミン B2	ビタミン C	食物繊維
	kcal	g	g	g	mg	mg	mg	μgRAE	mg	mg	mg	g
	766	32.9	24.8	2.6	372	96	2.0	141	0.37	0.46	13	2.8

1月12日（金）

献立名	食品名	重量(g)	食品群
ごはん	米	100	5
牛乳	○ 牛乳	1本	2
セルフチキンライス	鶏肉	50	1
	人参	20	3
	玉ねぎ	60	4
	ピーマン	15	3
	エリンギ	15	4
	● バター（調理用）	1.5	6
	● トマトケチャップ	28	
	▲ 酒	0.8	
	塩	0.3	
	こしょう	0.03	
	なたね油	0.5	6
（焼）ハンバーグのオニオンソースかけ	▲ ハンバーグ	1個	1
	なたね油	0.2	6
	玉ねぎ	10	4
	おろしにんにく	0.05	4
	砂糖	1.5	5
	● 酢	0.5	
	● 濃口しょうゆ	3	
	あらびき黒こしょう	0.03	
	オリーブ油	0.2	6
	● でん粉	0.3	5
キャベツとハムのサラダ	● ハム	10	1
	キャベツ	35	4
	人参	10	3
	● フレンチドレッシング	8	6
フルーツ杏仁豆腐	▲ 杏仁豆腐	20	5
	● みかん（缶）	20	4

栄養価	エネルギー	たんぱく質	脂質	食塩相当量	カルシウム	マグネシウム	鉄	ビタミン A	ビタミン B1	ビタミン B2	ビタミン C	食物繊維
	kcal	g	g	g	mg	mg	mg	μgRAE	mg	mg	mg	g
	871	33.7	28.2	2.8	476	102	10.0	346	0.49	0.58	41	6.5

1月15日（月）

献立名	食品名	重量(g)	食品群
ごはん	米	100	5
牛乳	○ 牛乳	1本	2
コンソメスープ	鶏肉	20	1
	人参	5	3
	玉ねぎ	20	4
	大根	15	4
	● コンソメ	1.7	
	● 薄口しょうゆ	1.5	
	塩	0.2	
	こしょう	0.01	
	なたね油	0.2	6
（揚）野菜入りミンチカツ	▲ 野菜入りミンチカツ	1個	1
	なたね油	9	6
ほうれん草とひじきの和え物	● まぐろ（レトルト）	8	1
	ほうれん草	45	3
	ひじき	0.5	2
	砂糖	1	5
	● 濃口しょうゆ	3	
じゃがベーコン	● ベーコン	5	1
	じゃがいも	30	5
	バセリ	0.02	3
	塩	0.1	
	こしょう	0.01	
	なたね油	0.2	6
すりおろし洋なしゼリー	▲ すりおろし洋なしゼリー	1個	5

栄養価	エネルギー	たんぱく質	脂質	食塩相当量	カルシウム	マグネシウム	鉄	ビタミン A	ビタミン B1	ビタミン B2	ビタミン C	食物繊維
	kcal	g	g	g	mg	mg	mg	μgRAE	mg	mg	mg	g
	797	24.3	27.0	2.0	355	146	15.6	314	0.41	0.51	38	6.8

1月16日（火）

献立名	食品名	重量(g)	食品群
ごはん	米	100	5
牛乳	○ 牛乳	1本	2
豚肉のマスタード炒め	豚肉	45	1
	さつまいも	30	5
	人参	25	3
	玉ねぎ	35	4
	さやいんげん	10	3
	エリンギ	20	4
	▲ つぶ入りマスタード	3	
	● カレー粉	0.03	
	▲ 酒	1.5	
	砂糖	1	5
	● 濃口しょうゆ	4	
	塩	0.2	
	こしょう	0.01	
	● マヨネーズ風ドレッシング	4	6
	なたね油	0.5	6
（揚）いかナゲット	▲ いかナゲット	3個	1
	なたね油	6	6
ささみとわかめのサラダ	● ささみ（レトルト）	35	1
	人参	10	3
	とうもろこし	10	4
	わかめ	0.5	2
	ゆず果汁	3.6	4
	砂糖	1.9	5
	● 酢	1	
	● 薄口しょうゆ	2.2	
	塩	0.16	
ちりめんじゃこと小松菜の炒め物	▲ ちりめんじゃこ	2	1
	小松菜	30	3
	▲ 酒	0.4	
	● 濃口しょうゆ	1.1	
	● ごま油	0.2	6

栄養価	エネルギー	たんぱく質	脂質	食塩相当量	カルシウム	マグネシウム	鉄	ビタミン A	ビタミン B1	ビタミン B2	ビタミン C	食物繊維
	kcal	g	g	g	mg	mg	mg	μgRAE	mg	mg	mg	g
	922	36.9	37.4	2.6	340	105	2.8	426	0.61	0.61	31	5.2

1月17日（水）

献立名	食品名	重量(g)	食品群
黒糖パン	● 黒糖パン	1個	5
牛乳	○ 牛乳	1本	2
豆腐入りごま豆乳スープ	豚肉	10	1
	▲ 豆腐	30	1
	白ねぎ	10	4
	● たけのこ（水煮）	5	4
	しめじ	5	4
	● おろししょうが	0.5	4
	▲ 豆乳	10	1
	● ポークスープ	8	
	白すりごま	0.5	6
	白練りごま	5	6
	● 濃口しょうゆ	1	
	塩	0.8	
	こしょう	0.02	
	● ごま油	0.3	6
	なたね油	0.1	6
（焼）鶏肉の黒こしょう焼き	鶏肉	2切	1
	▲ 酒	0.25	
	塩	0.2	
	あらびき黒こしょう	0.15	
	なたね油	0.2	6
マカロニサラダ	● エルボマカロニ	10	5
	人参	10	3
	玉ねぎ	15	4
	きゅうり	15	4
	塩	0.2	
	こしょう	0.01	
	● マヨネーズ風ドレッシング	8	6
ウインナーのケチャップかけ	● ウインナーソーセージ（1本）	2本	1
	● トマトケチャップ	3	
	● ウスターソース	0.5	
	● でん粉	0.1	5

栄養価	エネルギー	たんぱく質	脂質	食塩相当量	カルシウム	マグネシウム	鉄	ビタミン A	ビタミン B1	ビタミン B2	ビタミン C	食物繊維
	kcal	g	g	g	mg	mg	mg	μgRAE	mg	mg	mg	g
	855	44.6	36.4	4.0	345	123	2.1	198	0.51	0.65	9	4.5

1月18日（木）

献立名	食品名	重量(g)	食品群
ごはん	米	100	5
牛乳	○ 牛乳	1本	2
チンゲン菜のスープ	鶏肉	20	1
	チンゲン菜	20	3
	玉ねぎ	10	4
	わかめ	0.4	2
	● 中華だし	2	
	● 薄口しょうゆ	1.5	
	塩	0.2	
	こしょう	0.01	
	なたね油	0.2	6
（揚）かつおフライ	▲ かつおフライ	1個	1
	なたね油	9	6
小松菜とベーコンの炒め物	● ベーコン	8	1
	小松菜	25	3
	もやし	15	4
	人参	10	3
	● 濃口しょうゆ	2	
	塩	0.1	
	こしょう	0.01	
	なたね油	0.4	6
さつまいものあま煮	さつまいも	40	5
	砂糖	1.3	5
	● 薄口しょうゆ	0.26	
黄桃缶	● 黄桃（缶）	30	4

栄養価	エネルギー	たんぱく質	脂質	食塩相当量	カルシウム	マグネシウム	鉄	ビタミン A	ビタミン B1	ビタミン B2	ビタミン C	食物繊維
	kcal	g	g	g	mg	mg	mg	μgRAE	mg	mg	mg	g
	797	25.3	23.5	2.3	425	129	12.1	264	0.37	0.49	32	4.3

1月19日（金）

献立名	食品名	重量(g)	食品群
ごはん	米	100	5
牛乳	○ 牛乳	1本	2
マーボー厚揚げ	豚ひき肉	20	1
	● 厚揚げ	60	1
	人参	20	3
	玉ねぎ	50	4
	青ねぎ	5	3
	干ししいたけ	0.2	4
	● おろししょうが	0.3	4
	おろしにんにく	0.3	4
	● 赤みそ	3.2	1
	● トウバンジャン	0.2	
	● コチジャン	0.8	
	砂糖	1	5
	● 濃口しょうゆ	3.5	
	塩	0.25	
	● ごま油	0.5	6
	なたね油	0.15	6
	● でん粉	0.9	5
（揚）春巻き	▲ 春巻き	1個	1
	なたね油	5	6
ひじきの煮物	● うす揚げ	5	1
	● つきこんにゃく	15	5
	人参	10	3
	ひじき	4	2
	● みりん	0.3	
	砂糖	2.5	5
	● 濃口しょうゆ	3	
	なたね油	0.5	6
中華サラダ	● ささみ（レトルト）	5	1
	キャベツ	25	4
	人参	5	3
	玉ねぎ	5	4
	● 中華ドレッシング	8	6

栄養価	エネルギー	たんぱく質	脂質	食塩相当量	カルシウム	マグネシウム	鉄	ビタミン A	ビタミン B1	ビタミン B2	ビタミン C	食物繊維
	kcal	g	g	g	mg	mg	mg	μgRAE	mg	mg	mg	g
	854	26.6	29.7	2.9	345	138	4.4	375	0.41	0.48	24	8.7

1月22日（月）

献立名	食品名	重量(g)	食品群
ごはん	米	100	5
牛乳	○ 牛乳	1本	2
白菜と鶏肉のスープ	鶏肉	20	1
	人参	8	3
	玉ねぎ	15	4
	白菜	20	4
	● チキンスープ	10	
	出し昆布	0.8	
	● 薄口しょうゆ	4	
	塩	0.2	
	こしょう	0.03	
	なたね油	0.2	6
（焼）さけのレモンしょうゆかけ	さけ	1切	1
	なたね油	0.1	6
	▲ レモン果汁	1.5	4
	砂糖	2	5
	● 濃口しょうゆ	2	
	● でん粉	0.3	5
きのこスパゲティ	● ベーコン	5	1
	● スパゲティ	15	5
	玉ねぎ	9	4
	えのきたけ	5	4
	しめじ	5	4
	おろしにんにく	0.05	4
	とうがらし	0.01	
	● 濃口しょうゆ	1.5	
	塩	0.2	
	こしょう	0.03	
	なたね油	0.5	6
ブロッコリーのソテー	● まぐろ（レトルト）	10	1
	ブロッコリー	25	3
	人参	5	3
	塩	0.2	
	こしょう	0.01	
	なたね油	0.2	6
パインアップル缶	● パインアップル（缶）	30	4

栄養価	エネルギー	たんぱく質	脂質	食塩相当量	カルシウム	マグネシウム	鉄	ビタミン A	ビタミン B1	ビタミン B2	ビタミン C	食物繊維
	kcal	g	g	g	mg	mg	mg	μgRAE	mg	mg	mg	g
	759	37.0	17.8	2.3	274	87	1.8	205	0.41	0.57	30	3.2

1月23日（火）

献立名	食品名	重量(g)	食品群
ごはん	米	100	5
牛乳	○ 牛乳	1本	2
ポークカレーライス	豚肉	25	1
	じゃがいも	30	5
	人参	10	3
	玉ねぎ	30	4
	● おろししょうが	0.15	4
	おろしにんにく	0.15	4
	おろしりんご	3	4
	● カレールウ	17.5	5
	● カレー粉	0.2	
	● トマトケチャップ	1	
	● ウスターソース	1.5	
	● とんかつソース	1.5	
	● 濃口しょうゆ	1	
	塩	0.1	
	こしょう	0.02	
	なたね油	0.2	6
（揚）ビーフコロッケ	▲ ビーフコロッケ	1個	5
	なたね油	9	6
ほうれん草のサラダ	▲ こんにゃく寒天	0.4	2
	ほうれん草	30	3
	人参	15	3
	▲ 和風ドレッシング	8	6
枝豆コーン	▲ むき枝豆（大豆）	20	4
	とうもろこし	20	4
	塩	0.1	
	こしょう	0.01	
	なたね油	0.2	6

栄養価	エネルギー	たんぱく質	脂質	食塩相当量	カルシウム	マグネシウム	鉄	ビタミン A	ビタミン B1	ビタミン B2	ビタミン C	食物繊維
	kcal	g	g	g	mg	mg	mg	μgRAE	mg	mg	mg	g
	916	26.5	33.2	2.8	296	124	3.7	371	0.54	0.56	38	9.1

中学校給食予定献立表

令和6年（2024年）1月（B献立）

義務教育学校（後期課程）含む
豊中市教育委員会

お問い合わせ
（6843）-9101　学校給食課

＜食品名の左に表示している記号「○・●・▲」について＞
○アレルギー表示が義務付けられている7品目
●「中学校給食用パン及び年間使用食品の配合表について」（4月配布）に表示している食品
▲当月分の「中学校給食用半製品・加工品の配合表」に表示している食品

6つの食品群
◆1群・・・たんぱく質が多く、おもに筋肉や血液になる食品
◆2群・・・カルシウムが多く、骨や歯をつくる食品
◆3群・・・色のこい野菜でビタミン、ミネラルが多い食品
◆4群・・・色のうすい野菜や果物でビタミン、ミネラルが多い食品
◆5群・・・穀類やいもで炭水化物が多い食品
◆6群・・・油脂製品で脂質が多い食品

※酒、豆腐の配合は、4月に配布している「中学校給食用パン及び年間使用食品の配合表について」に掲載していますが、原材料に変更があったため、当月分の「中学校給食用半製品・加工品の配合表（B）」でご確認ください。

材料および献立名は都合により変わることがあります。

実施日	献立名		食品名	重量(g)	食品群
1月24日（水）	ごはん		米	100	5
	牛乳	○	牛乳	1本	2
	厚揚げのみそ汁	●	厚揚げ	20	1
			小松菜	20	3
			玉ねぎ	15	4
			青ねぎ	3	3
		●	削り節	2	
			出し昆布	0.5	
		●	赤みそ	3.8	1
		●	白みそ	3.8	1
	（焼）あじのみりんづけ	▲	あじみりんしょうゆづけ	1切	1
			なたね油	0.2	6
	ポテトサラダ		じゃがいも	40	5
			人参	5	3
			玉ねぎ	10	4
			きゅうり	5	4
			塩	0.2	
			こしょう	0.02	
		●	マヨネーズ風ドレッシング	8	6
	焼きビーフン	●	ビーフン	10	5
			人参	10	3
			玉ねぎ	15	4
			にら	5	3
			干ししいたけ	0.5	4
		●	オイスターソース	1.5	
		●	薄口しょうゆ	1.5	
			こしょう	0.02	
			なたね油	0.5	6
	大根の浅づけ		大根	25	4
			とうがらし	0.01	
			砂糖	1.5	5
		●	酢	0.5	
			塩	0.3	
1月25日（木）	ごはん		米	100	5
	牛乳	○	牛乳	1本	2
	ミネストローネ（大豆入り）		豚肉	10	1
		●	大豆（レトルト）	10	1
			人参	10	3
			玉ねぎ	30	4
			パセリ	0.01	3
		●	トマトピューレ	15	
		●	コンソメ	2	
		●	トマトケチャップ	5	
			塩	0.1	
			こしょう	0.01	
			なたね油	0.2	6
	（揚）鶏肉のから揚げ		鶏肉	70	1
		●	おろししょうが	0.65	4
		▲	酒	2.6	
		●	濃口しょうゆ	3.5	
		●	でん粉	9	5
			なたね油	7	6
	れんこんのきんぴら	▲	竹輪	8	1
		●	れんこん（水煮）	30	4
			人参	5	3
		▲	酒	1.2	
		●	みりん	1.2	
			砂糖	1.2	5
		●	濃口しょうゆ	2.3	
		●	ごま油	0.3	6
	白菜のおひたし	●	ささみ（レトルト）	5	1
			白菜	20	4
			小松菜	10	3
			人参	5	3
			砂糖	0.4	5
		●	濃口しょうゆ	1.5	
	アセロラゼリー	▲	アセロラゼリー	1個	5
1月26日（金）	ごはん		米	100	5
	牛乳	○	牛乳	1本	2
	牛肉のオイスターソース炒め		牛肉	50	1
			塩	0.1	
			黒こしょう	0.02	
			なたね油	0.3	6
			人参	25	3
			玉ねぎ	50	4
		●	たけのこ（水煮）	35	4
		●	おろししょうが	0.2	4
			おろしにんにく	0.1	4
		●	コンソメ	0.6	
		●	オイスターソース	6	
		▲	酒	3	
			砂糖	2	5
		●	濃口しょうゆ	3	
		●	でん粉	1	5
	（揚）キャベツミンチカツ	▲	キャベツミンチカツ	1個	1
			なたね油	9	6
	もやしとハムのソテー	●	ハム	15	1
			もやし	40	4
			さやいんげん	10	3
		●	濃口しょうゆ	1	
			塩	0.2	
			こしょう	0.01	
			なたね油	0.2	6
	人参しりしり	●	まぐろ（レトルト）	10	1
			人参	30	3
			砂糖	0.2	5
		●	薄口しょうゆ	1.5	
			なたね油	0.2	6
1月29日（月）	ごはん		米	100	5
	牛乳	○	牛乳	1本	2
	スタミナ炒め		豚肉	50	1
			キャベツ	55	4
			人参	15	3
			玉ねぎ	40	4
			にら	5	3
		●	おろししょうが	0.1	4
			おろしにんにく	0.2	4
			白いりごま	0.8	6
		●	トウバンジャン	0.2	
		●	コチジャン	0.5	
		▲	酒	1	
			砂糖	3	5
		●	濃口しょうゆ	6.5	
			塩	0.2	
			こしょう	0.01	
			なたね油	0.2	6
	（揚）ポークしゅうまい	▲	ポークしゅうまい	3個	1
			なたね油	5.4	6
	ささみと春雨の和え物	●	ささみ（レトルト）	5	1
		●	春雨	8	5
			きゅうり	20	4
			人参	8	3
		●	みりん	2.4	
			砂糖	0.8	5
		●	濃口しょうゆ	3.5	
			なたね油	0.2	6
	くきわかめの炒め物		人参	10	3
			とうもろこし	15	4
			くきわかめ	10	2
		●	みりん	1.3	
			砂糖	1.5	5
		●	薄口しょうゆ	1.7	
			なたね油	0.5	6
1月30日（火） 学校給食週間 和食を見直そう	ごはん		米	100	5
	牛乳	○	牛乳	1本	2
	さつまいものみそ汁	●	うす揚げ	5	1
		●	つきこんにゃく	5	5
			さつまいも	25	5
			玉ねぎ	20	4
			青ねぎ	3	3
		●	削り節	2	
			出し昆布	0.5	
		●	赤みそ	3.8	1
		●	白みそ	3.8	1
	（焼）さばの塩焼き		さば	1切	1
			塩	0.3	
			なたね油	0.2	6
	筑前煮		鶏肉	20	1
			大根	15	4
			人参	10	3
		●	れんこん（水煮）	10	4
			さやいんげん	5	3
		●	削り節	0.8	
		●	みりん	4.5	
			砂糖	1.5	5
		●	濃口しょうゆ	3.5	
			なたね油	0.2	6
	ミニたい焼き	▲	ミニたい焼き	1個	5
	手作り牛ひじきふりかけ		牛ひき肉	15	1
			ひじき	1	2
		▲	酒	0.5	
		●	みりん	1	
			砂糖	1	5
		●	薄口しょうゆ	1.5	
			なたね油	0.3	6
1月31日（水） 学校給食週間 フランス料理	コッペパン	●	コッペパン	1個	5
	牛乳	○	牛乳	1本	2
	ジュリエンヌスープ		豚肉	10	1
			人参	10	3
			玉ねぎ	30	4
		●	チキンスープ	10	
			出し昆布	0.8	
		●	薄口しょうゆ	4	
			塩	0.2	
			こしょう	0.03	
			なたね油	0.2	6
	（揚）鶏と野菜のフリット	▲	鶏と野菜のフリット	3個	1
			なたね油	9	6
	ナポリタンスパゲティ	●	ハム	7	1
		●	スパゲティ	10	5
			人参	6	3
			玉ねぎ	20	4
		●	トマトピューレ	7	
		●	トマトケチャップ	7	
		●	ウスターソース	2	
			塩	0.2	
			こしょう	0.02	
			オリーブ油	0.8	6
	ブロッコリーのマリネ	●	まぐろ（レトルト）	5	1
			ブロッコリー	30	3
			とうもろこし	5	4
			砂糖	0.9	5
		●	酢	1.8	
		●	薄口しょうゆ	1.1	
			塩	0.15	
			こしょう	0.01	
			オリーブ油	1	6
	いちごとりんごのジャム	▲	いちごとりんごのジャム	1袋	5

栄養価	エネルギー kcal	たんぱく質 g	脂質 g	食塩相当量 g	カルシウム mg	マグネシウム mg	鉄 mg	ビタミン A μgRAE	ビタミン B1 mg	ビタミン B2 mg	ビタミン C mg	食物繊維 g
1月24日（水）	751	30.6	19.5	2.7	349	108	3.0	261	0.35	0.49	31	7.5
1月25日（木）	852	32.6	28.4	2.5	293	94	4.7	278	0.43	0.51	54	3.8
1月26日（金）	915	34.9	34.4	3.5	287	87	3.2	481	0.53	0.59	20	5.2
1月29日（月）	870	32.6	27.2	2.6	311	103	2.1	343	0.84	0.58	38	4.8
1月30日（火） 学校給食週間 和食を見直そう	937	35.7	33.8	2.5	317	112	3.1	196	0.36	0.65	20	4.8
1月31日（水） 学校給食週間 フランス料理	872	33.8	35.8	3.7	338	83	8.6	249	0.41	0.50	27	6.0