



令和4年度

# 1月学校給食予定献立表



秦野市立末広小学校

神奈川県立秦野養護学校

給食回数 15回

ひづけ・その他	10日(火)3学期始業式	11日(水)お正月献立	12日(木)保護者献立	13日(金)小正月献立(1/15)
ぎゅうにゅう ごんだて	あげましておめでとうございます。 1月11日(水)、新年最初の給食は、末広小学校のみなさんが今年一年、健康で幸せに暮らせるように願いを込めて、お正月献立にしました。	デザート (さけそぼろ) さけそぼろごはん (ごはん) しらたまぞうり 精白米 米油 白ごま 白玉粉 里芋 牛乳 塩鮭 とうふ、とり肉 昆布 など にんじん 大根 干し椎茸 小松菜 新春デザート(いちご・クランベリー)	ぎゅうにゅう ごぼうの あまからだれからめ ミルクパン ソース やきそば ミルクパン 中華蒸し麺 米油 小麦粉 てんぷん さとう 白ごま 牛乳 とり肉 ちくわ 青のり	ぎゅうにゅう くだもの どうふボールの ケチャップソースかけ あずきごはん だまこじる 精白米 もち米 だまこもち 米油 白ごま 小麦粉 さとう 牛乳 小豆 とり肉 とうふ ひじき おから 大根 にんじん しめじ ごぼう 長ねぎ 白滝 小松菜 玉ねぎ みかん
きいろ 炭水化物・脂質 おもにエネルギーのもとになる食品	みなさんの家では、お正月にお雑煮を食べましたか?お雑煮は地方や家庭によって味付けや具に特徴があります。給食では白玉粉を使ってお団子を作りお雑煮にします。	620kcal 24.7g 14.7g 1.6g	626kcal 22.6g 22.2g 2.6g	680kcal 23.8g 19.1g 1.7g
あ たんぱく質・無機質(カルシウム) おもにからだをつくるもとになる食品	ちなみに私の実家のお雑煮は、しょうゆ味の汁に四角い焼いたもちと大根、里芋が入ったものでした。青のりをかけて食べていました。	18日(水)かながわ産品学校給食デー	19日(木)	20日(金)
か ビタミン・無機質 おもにからだのちようしをととのえるもとになる食品	ふたにくのわふう マリネ やさいソース ポテト グラタン ソフトフランスパン ソフトフランスパン ジャがいも 米油 バター 小麦粉 パン粉 さとう 発酵乳 とり肉 粉チーズ 豚肉	あじのからあげ はくさいづけ ごはん すきやき 精白米 米油 さとう 小麦粉 てんぷん 牛乳 豚肉 焼き豆腐 あじ 昆布	デザート (ツナサラダ) ツナサンド (コッペパン) ようふう おでん コッペパン 米油 マヨネーズ ジャがいも 牛乳 ツナ缶 ウィナー 揚げボール やさいボール うずらの卵	デザート やさいソース (チキンカレー) チキンカレーライス (おきいりごはん) 精白米 麦 ジャがいも 米油 カレールゴ ごま油 牛乳 とり肉 おから ヨーグルト
中学校提供栄養量 エネルギー たんぱく質 脂質 塩分	678kcal 26.4g 22.2g 1.8g	634kcal 28.1g 19.7g 1.9g	618kcal 25.5g 28.0g 2.8g	672kcal 23.0g 18.5g 2.0g

## 末広小学校 きゅうしよくしゅうかん 1月23日~27日

23日(月)	24日(火)	25日(水)	26日(木)	27日(金)
デザート あげシューマイ 低1高2 もやしのおかかあえ ごはん やさいのうまじ 精白米 ジャがいも 米油 さとう 牛乳 とり肉 うずらの卵 シューマイ かつお節 給食週間ミルクプリン	きゅうにゅう フライドチキン サラダのり キムチごはん たまごのスープ 精白米 米油 ごま油 さとう てんぷん 小麦粉 牛乳 豚肉 サラダのり たまご とり肉	きゅうにゅう きなこドーナツ みそラーメン (スープ) ラーメン 米油 ごま油 ホットケーキの素 さとう 白ごま 黒ごま グラニュー糖 牛乳 とり肉 みそ おから とうふ きな粉	デザート ドライカレー ナン やさいスープ ナン 米油 バター 小麦粉 ジャがいも りんごのタルト 牛乳 豚肉 大豆 ひよこ豆 とり肉 脱脂粉乳	デザート こまつなの サラダ マーボー とうふ ごはん 精白米 米油 ごま油 さとう てんぷん 白ごま 牛乳 とうふ、豚肉 みそ 系かまぼこ お米のムース
しょうが にんじん 玉ねぎ たけのこ こんにやく さやいんげん もやし 小松菜 661kcal 23.2g 17.1g 1.7g	しょうが にんにく にら キムチ 玉ねぎ キャベツ きくらげ 長ねぎ 小松菜 633kcal 25.1g 23.4g 2.3g	しょうが にんにく にんじん もやし コーン 長ねぎ にら 小松菜 671kcal 27.0g 19.1g 2.6g	玉ねぎ にんじん にんにく しょうが パセリ コーン キャベツ セロリ 小松菜 675kcal 27.2g 25.3g 2.4g	にんにく しょうが にんじん 長ねぎ グリーンピース 小松菜 しめじ コーン 668kcal 24.4g 21.5g 2.1g

30日(月)	31日(火)
ぎゅうにゅう ヤンニョムチキン キャベツソース ごはん ごもつ わんたんスープ 精白米 わんたんの皮 ごま油 てんぷん 米油 さとう 白ごま 牛乳 豚肉 とり肉	ぎゅうにゅう くだもの ビーフンソース あじつけパン ポーク ビーンズ 味付けパン ジャがいも 米油 さとう ビーフン 米油 牛乳 豚肉 大豆 えび
干し椎茸 しょうが にんにく にんじん もやし たけのこ にら 小松菜 キャベツ 663kcal 25.0g 22.6g 2.1g	にんじん 玉ねぎ さやいんげん キャベツ 小松菜 ぼんかん 642kcal 25.7g 18.3g 2.4g



**全国学校給食週間**

学校給食は教育の一環として行われています。子どもたちが将来にわたって健康で心豊かな食生活を送ることができるよう、給食を生きた教材とした食育も積極的に進められています。

学校給食は明治22年(1889)に山形県鶴岡市の私立忠愛小学校で貧しい家庭の子どものために昼食を出したのが始まりとされています。その後、全国に広まりましたが、戦争中に中断されました。戦争が終わり昭和21年(1946)12月24日から東京、神奈川、千葉で学校給食が再開されました。文部科学省ではこれを記念し、学校給食の意義や役割についての関心をさらに高め、理解してもらうため、冬休みと重ならないように1カ月遅らせた1月24日~1週間で「全国学校給食週間」と定めています。

**\*秦野市の給食の始まり**

秦野市で初めて給食が実施されたのは昭和24年2月から、本町小学校でした。当時は各家庭から野菜などを持ち寄り配給された缶詰(主に魚の缶詰)などを入れた味噌汁や煮ものを作って出したり、脱脂粉乳を溶かしたミルクを飲んでいました。給食を作る人もPTAのお母さんたちが交代で作っていました。味はおいしいとは言えなかったようですが、栄養に優れていたのが戦後の子どもたちの成長に大変役立ったそうです。

**\*末広小学校では**

昭和52年 学校ができ、同時に給食が始まりました。  
平成7年 ランチルーム設置されました。(今はなくなってしまいました。)  
平成12年 アルマイトの食器から強化磁器食器に変わりました。  
平成26年 調理員さんが市の調理員さんから民間委託の調理員さんになりました。  
平成28年 神奈川県立秦野養護学校末広校舎開校 給食提供開始

**家族で給食について語り合ってみませんか**

好きな献立や給食時間の印象深い出来事など給食の思い出を家族みんなで話してみよう。今の給食と昔の給食の違いを同じところなど知ることができるかもしれません。

給食委員会でとったアンケートの結果をもとに1月の献立を考えました。(食材等の都合で取り入れられなかった献立があります)

- ・大きいお皿部門(主食)
- ・汁物わんのおかず部門から
- ・小さいお皿おかず部門から

それぞれみなさんが選んだ献立が登場します。アンケートの結果発表は児童集会までお楽しみに!