



1月学校給食予定献立表



秦野市立末広小学校 神奈川県立秦野支援学校 給食回数 15回

<p>ひづけ・その他</p> <p>ぎゅうにゅう</p> <p>こんだて</p> <p>炭水化物・脂質 おもにエネルギーのもとになる食品</p> <p>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</p> <p>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</p> <p>中学年提供栄養量 エネルギー たんぱく質 脂質 塩分</p>	<p>あけましておめでとうございます。</p> <p>1月11日(木)、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。</p> <p>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。</p> <p>今年も安全安心、おいしい給食をみなさんにお届けできるようにがんばります。</p> <p>みなさんの健康と健やかな成長を願っています。</p> <p>給食では小豆がゆのかわりに小豆ごはんを出します。</p>	<p>1月15日は小正月</p> <p>小正月には「小豆がゆ」を食べる週間があります。大正月と呼ばれる元旦は、年神様を迎える行事ですが小正月は農耕の神様を祭る行事で農家では、とても大切にされていました。</p> <p>小豆がゆは中国の風習になり、一年中の邪気を払うものとして食べます。地方によっては「ふうふう」とふくと田植えの時に風が吹くとされ、熱くてもがまんして食べるしきたりがあるそうです。</p>	<p>11日(木)お正月献立</p> <p>デザート</p> <p>ぎゅうにゅう</p> <p>さけそぼろ</p> <p>さけそぼろごはん</p> <p>しらたまごうに</p> <p>ごはん</p> <p>精白米 米油 白ごま 白玉粉 里芋</p>	<p>12日(金)</p> <p>デザート</p> <p>ぎゅうにゅう</p> <p>ごまつなのサラダ</p> <p>ごはん</p> <p>マーボー豆腐</p> <p>精白米 米油 ごま油 さとう</p> <p>でんぶん 白ごま たい焼き</p>
<p>15日(月)小正月・どんどこ焼き</p> <p>メンチカツ</p> <p>キャベツソテー</p> <p>あずきごはん</p> <p>だんごじる</p> <p>精白米 もち米 上新粉 米油</p> <p>牛乳 小豆 とり肉 油揚げ みそ 秦野産玉ねぎ入りメンチカツ</p> <p>にんじん 大根 長ねぎ こんにやく 小松菜 キャベツ</p> <p>678kcal 24.4g 21.3g 2.3g</p>	<p>16日(火)</p> <p>やさしいソテー</p> <p>ミルク</p> <p>マカロニグラタン</p> <p>くろパン</p> <p>黒パン マカロニ 米油 バター 小麦粉 パン粉 ごま油 ミルメーク(コーヒータン)</p> <p>牛乳 とり肉 粉チーズ</p>	<p>17日(水)</p> <p>あじのからあげ</p> <p>はくさいつゆ</p> <p>ごはん</p> <p>すきやき</p> <p>精白米 米油 さとう 小麦粉 てんぶん</p> <p>牛乳 豚肉 焼き豆腐 あじ 昆布</p>	<p>18日(木)</p> <p>デザート</p> <p>ぎゅうにゅう</p> <p>ツナサラダ</p> <p>ツナサンド</p> <p>ようふうおでん</p> <p>コッペパン 米油 マヨネーズ じゃがいも</p> <p>牛乳 ツナ缶 ウィナー 揚げポテト 野菜ボール(かぼちゃ) うずらの卵</p>	<p>19日(金)食育の日</p> <p>くだもの</p> <p>ふたにくとながねぎの</p> <p>いためのもの</p> <p>ごはん</p> <p>みそじる</p> <p>精白米 里芋 さとう てんぶん 米油</p> <p>牛乳 魚ふりかけ 油揚げ わかめ みそ 豚肉</p> <p>大根 白菜 えのきだけ 長ねぎ ビーマン にんじん 小松菜 みかん</p> <p>663kcal 24.1g 21.2g 2.3g</p>
<p>22日(月)カレーライスの日</p> <p>デザート</p> <p>ぎゅうにゅう</p> <p>ほうれん草ソテー</p> <p>ビーフカレー</p> <p>ライス</p> <p>おぎらいごはん</p> <p>精白米 小麦 じゃがいも カレールウ 米油 バター</p> <p>牛乳 牛肉 脱脂粉乳 おから 給食週間ミルクプリン</p> <p>にんじん 玉ねぎ にんにくしょうが りんごソース パセリ ほうれん草 コーン</p> <p>668kcal 23.6g 18.4g 2.1g</p>	<p>23日(火)</p> <p>ビーフハンバーガー</p> <p>やさしいスープ</p> <p>ビーフハンバーガー</p> <p>丸パン(味付パン) 小麦粉 パン粉 米油 さとう じゃがいも</p> <p>発酵乳 豚肉 ひよこ豆 おから とり肉</p>	<p>24日(水)</p> <p>きなこドーナツ</p> <p>みそラーメン</p> <p>ラーメン ごま油 白ごま ホットケーキの素 さとう 黒ごま 米油 グラニュー糖</p> <p>牛乳 豚肉 みそ おから どうぶ きな粉</p>	<p>25日(木)</p> <p>フライドチキン</p> <p>ミックスソテー</p> <p>ロールパン</p> <p>フライドチキン(4年1本 5・6年2本)</p> <p>スパゲッティ</p> <p>ナポリタン</p> <p>ロールパン スパゲッティ 米油 さとう てんぶん 小麦粉</p> <p>牛乳 ウィナー 粉チーズ とり肉 おから</p>	<p>26日(金)</p> <p>デザート</p> <p>フライドポテト</p> <p>サラダのり</p> <p>キムチごはん</p> <p>わかめスープ</p> <p>精白米 米油 ごま油 さとう 小麦粉 じゃがいも</p> <p>牛乳 豚肉 サラダのり わかめ どうぶ、とり肉 青のり アイスクリーム</p> <p>しょうが にんにく たら キムチ 玉ねぎ にんじん えのきだけ</p> <p>689kcal 23.0g 22.5g 2.1g</p>
<p>29日(月)</p> <p>ししゃもフライ</p> <p>低1高2</p> <p>もやしのおかかあえ</p> <p>ごはん</p> <p>にくじゃが</p> <p>精白米 じゃがいも 米油 さとう</p> <p>牛乳 豚肉 ししゃもフライ かつお節</p> <p>にんじん 玉ねぎ 白滝 グリーンピース もやし 小松菜</p> <p>646kcal 24.7g 17.7g 1.7g</p>	<p>30日(火)</p> <p>ビーフソテー</p> <p>ミルクパン</p> <p>とりにくのクリーム</p> <p>ミルクパン 米油 じゃがいも マカロニ バター 小麦粉 ビーフ</p> <p>牛乳 とり肉 白いんげん豆</p>	<p>31日(水)</p> <p>デザート</p> <p>ごぼうのあまからだれからめ</p> <p>ちゅうかごん</p> <p>精白米 米油 ごま油 さとう てんぶん 小麦粉 白ごま</p> <p>牛乳 豚肉 いか えび なんと ずらの卵 アセロラミルクゼリー</p>	<p>1月22日~1月26日は末広小学校の給食週間です。</p> <p>食べ物のありがたさや大切さを知り、給食への関心を高め給食に携わっている人に対して感謝の気持ちを持つ機会にして欲しいです。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・各学級でめあてを決めて掲示します。 ・ビデオ視聴「給食ができるまで」。 ・食材を運んでくれる業者の方や調理員さんに寄せ書きを贈ります。(作成後しばらくは職員室近くに掲示します。その後お渡します。) ・給食委員会からは、アンケートの結果発表やクイズがあります。給食委員会では、給食で好きなものをアンケート調査しました。その結果を参考に1月の献立を考えました。(食材の都合等で取り入れられなかったものもあります。) <p>ごはん(主食)部門から 大きいおかず部門から 小さいおかず部門から デザート部門から</p> <p>それぞれ、みなさんの選んだ献立が1月に登場します。</p> <p>アンケートの結果は児童集会までお楽しみに!</p>	



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~の1週間を「全国学校給食週間」と定めています。

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。

★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)などを入れたみそ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 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