

1月 献立表(こんだてひょう)



謹賀新年

2024年1月発行

岬町教育委員会 岬町立学校給食センター

日	献立名	材料名(ざいりょう名)				日	献立名	材料名(ざいりょう名)			
		赤色のグループ	黄色のグループ	緑色のグループ	その他			赤色のグループ	黄色のグループ	緑色のグループ	その他
10 (水)	牛乳	牛乳				17 (水)	牛乳	牛乳			
	ご飯	豆腐	米	人参	けず ぶし こんぶ 削り節・昆布		ご飯	油揚げ		人参	けず ぶし こんぶ 削り節・昆布
	白みその雑煮	鶏肉	里芋	ごぼう	しょうゆ		豆乳みそ汁	豆乳		キャベツ	うすくち 淡口しょうゆ
	ぶり大根	赤みそ		ほうれん草			サバの塩焼き	赤みそ		玉ねぎ	
	黒豆(袋入り)	白みそ		みつば			大根おろし	白みそ		ごぼう・青ねぎ	
		ぶり	さとう 砂糖	だいこん 大根	さけ 酒		サバ			だいこん 大根	しお 塩
		くろまめ ふくろ い 黒豆(黒大豆)	さとう 砂糖	しょうが 生姜	みりん こいくち 濃口しょうゆ						うすくち 淡口しょうゆ
11 (木)	牛乳	牛乳				18 (木)	牛乳	牛乳			
	ホットドック		パン				パン		パン		
	(パン/ロングウイナー カレーキャベツ/ケチャップ)	ウインナー		キャベツ	カレー粉		コロコロ豚のトマト煮	豚肉	じゃがいも	白菜	コンソメ
	コーンシチュー	鶏肉	じゃがいも	玉ねぎ	しょうゆ		ツナサラダ	サラダ油	サラダ油	人参	塩・こしょう
		シチュールウ	サラダ油	人参	ケチャップ		(和風ドレッシング)	砂糖	砂糖	玉ねぎ	ケチャップ
		※アレルギーフリー	パセリ					トマト(缶)	ウスターソース	しょうが 鶏ガラ・生姜	
12 (金)	牛乳	牛乳				19 (金)	牛乳	牛乳			
	ご飯	豚肉	米	白菜・人参	酒		ご飯	豚肉	パン粉	白菜・人参	こんにゃく
	八宝菜	イカ	サラダ油	玉ねぎ・もやし	うすくち 淡口しょうゆ		白菜と肉団子の煮物	鶏肉		玉ねぎ・青ねぎ	けず ぶし 削り節・みりん
	春巻き	エビ	でんぷん	しいたけ・生姜	しょうゆ		厚揚げ	厚揚げ		しいたけ	こいくち 濃口しょうゆ
				たけのこ	鶏ガラ・生姜		かぶの松前漬	昆布	砂糖	かぶ	うすくち 淡口しょうゆ
		大豆たんぱく	でんぷん	キャベツ・人参	塩・こしょう	するめいか	白ごま	かぶの葉	みりん	しお 酢	
		ひじき	砂糖・ごま油	しょうが 生姜	オイスターソース			しょうが 生姜			
15 (月)	牛乳	牛乳				22 (月)	牛乳	牛乳			
	古代米ご飯		米				ポークカレー	豚肉	じゃがいも	玉ねぎ	デミグラスソース
	かぶのとりみ汁	厚揚げ	でんぷん	かぶ・人参	けず ぶし こんぶ 削り節・昆布		フルーツミックス	カレールウ	カレールウ	人参	ウスターソース
	肉じゃが	豚肉	じゃがいも	小松菜・えのき	しょうゆ・塩・みりん			※アレルギーフリー サラダ油			濃口しょうゆ
	味付海苔		砂糖	人参	こんにゃく					みかん缶詰	
			砂糖	玉ねぎ	しょうゆ				りんご缶詰		
			砂糖	いんげん豆	みりん・酒				パイン缶詰		
					とうがらし				ナタデココ		
16 (火)	牛乳	牛乳				23 (火)	牛乳	牛乳			
	パン		パン				パン		パン		
	ちゃんぽん麺	豚肉	中華麺	しいたけ・人参	鶏ガラ・生姜		ワンタンスープ	豚肉・みそ	小麦粉	玉ねぎ・生姜	しょうゆ 塩・こしょう
	蒸しシュウマイ	かまぼこ		玉ねぎ・キャベツ	うすくち 淡口しょうゆ		レンコンと水菜のサラダ (マヨネーズ)	大豆たんぱく	砂糖	白菜・人参	コンソメ
	マーガリン			たけのこ	みりん					青ねぎ	うすくち 淡口しょうゆ
			もやし・青ねぎ	こんそめ				もやし	鶏ガラ・生姜		

日	献立名	材料名(ざいりょう名)			
		赤色のグループ	黄色のグループ	緑色のグループ	その他
24 (水) 全国学校給食週間	牛乳	牛乳			
	かやくご飯	油揚げ	米	たけのこ	こんにゃく
	大阪産里芋のすまし汁		水あめ 砂糖	ごぼう 人参	しょうゆ・酢 かつお・昆布
	お好み揚げ(ソース)	わかめ 豆腐	里芋	しいたけ	みりん・塩
25 (木) 全国学校給食週間	牛乳	牛乳			
	パン		パン		
	大阪しろなのコンソメスープ	ベーコン	マカロニ	おおさか 大阪しろな 人参・大根	しお 塩・こしょう コンソメ
	アジのパン粉焼き カレー風味	あじ	小麦粉 パン粉 オリーブ油 マヨネーズ(卵なし)	たま 玉ねぎ セロリ	うすくち 淡口しょうゆ 鶏ガラ・生姜
26 (金) 全国学校給食週間	牛乳	牛乳			
	ご飯	豆腐	米		
	泉州産のみそ汁	赤みそ 白みそ	じゃがいも	たけのこ 人参・玉ねぎ 青ねぎ	けず 削り節・昆布
	トンテキ	ぶたにく 豚肉	砂糖	にんにく	しお 塩・こしょう ウスターソース
29 (月) 全国学校給食週間	牛乳	牛乳			
	ご飯		米		
	泉州産ふき入り すき焼き風煮	牛肉 豚肉 豆腐	砂糖 サラダ油 麩	ふき たま 玉ねぎ はくさい 白菜・人参 春菊	こんにゃく 濃口しょうゆ 酒
	小松菜のしらす和え	ちりめんじゃこ	砂糖	小松菜	うすくち 淡口しょうゆ 濃口しょうゆ
30 (火) 全国学校給食週間	牛乳	牛乳			
	パン		パン		
	玉ねぎのスープ	ベーコン	じゃがいも	たま 玉ねぎ・人参 キャベツ	とり 鶏ガラ・生姜 しお 塩・こしょう
	ハンバーグの トマトきのソース	とりにく 鶏肉 豚肉	パン粉 砂糖 バター	パセリ	コンソメ うすくち 淡口しょうゆ
31 (水)	牛乳	牛乳			
	ご飯		米		
	野菜のみそ汁	とりにく 鶏肉 赤みそ 白みそ		人参・大根 ごぼう・もやし 白菜・青ねぎ	けず 削り節・昆布
	豚肉の生姜炒め	ぶたにく 豚肉	砂糖 サラダ油	しょうが 生姜・キャベツ たま 玉ねぎ・青ピーマン 赤ピーマン	さけ 酒 濃口しょうゆ

1/24~1/30 全国学校給食週間 給食の歴史&献立の変遷



学校給食の起源は、明治 22 (1889) 年にさかのぼります。山形県の大督寺というお寺の中にあった小学校で、お弁当を持ってこれない子どもたちに、昼食を無償で提供したことが始まりとされています。その後、全国へと広がりましたが、戦争による食料不足などの影響で中断されてしまいました。

戦争が終わっても食料不足は続き、子どもたちの栄養状態が心配されたことから、学校給食の再開を求める声が高まりました。アメリカの LARA (アジア)



リカの LARA (アジア) 救援公認団体から贈られた物資を使い、昭和 22 (1947) 年 1 月に給食が再開しました。

★昭和 21 (1946) 年 12 月 24 日に物資の贈呈式が行われ、この日を「学校給食感謝の日」としました。冬休みと重なるため、昭和 25 (1950) 年度からは 1 月 24 日~30 日を「全国学校給食週間」とすることが定められました。★昭和 29 (1954) 年に「学校給食法」が成立し、学校給食の実施体制が法的に整い、教育活動として位置づけられるようになりました。

昭和 22 年ごろの給食



トマトシチュー・ミルク

昭和 25 年ごろの給食



コッペパン・ミルク・カレーシチュー

昭和 40 年代ごろの給食



ミートスパゲッティ・牛乳・フレンチサラダ・プリン

昭和 50 年代ごろの給食



カレーライス・牛乳・塩もみ・バナナ

★子どもたちを取り巻く食環境が変化する中で、平成 17 (2005) 年に「食育基本法」が成立。平成 20 (2008) 年には、学校における食育の推進を図る観点から「学校給食法」が大幅に改正されました (2009 年 4 月 1 日施行)。



幼稚園卒園前リクエストメニュー

第1位 ホットドック 1月11日登場

第2位 カレーライス 1月22日登場

