



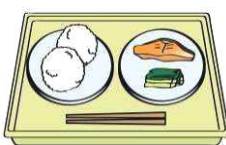
日曜	献立名			材 料 名					
	主 食	牛乳 スプーン	お か ず	おもに体の組織をつくる		おもに体の調子を整える		おもにエネルギーになる	
				魚・肉・卵・豆・豆製品	牛乳・小魚・海藻	緑黄色野菜	その他の野菜・果物・きのこ	穀類・いも類・砂糖	油脂
9 木	こんさいカレーライス	★	こにぼしのレモンずあえ だいこんサラダ	ぶたにく ハム	牛にゆう かえり	にんじん	にんにく たまねぎ れんこん レモン ごぼう だいこん きゅうり とうもろこし	米 麦 じゃがいも さとう	あぶら ごま
10 金	ミルクパン		まつかぜやき ななくさぞうすい れんこんのサラダ だいたいのパパロア	とりにく とうふ みそ ツナ あぶらあげ とうにゆう	牛にゆう	にんじん こまつな ねぎ きんときにんじん	たまねぎ しょうが れんこん きゅうり とうもろこし だいこん はくさい かぶ	だいたい パン さとう ほししいたけ かたくりこ 米	ごま あぶら
14 火	わかめごはん		くろまめ ちくげんに こうはくなます スイートスプリング	くろまめ とりにく	牛にゆう わかめ こんぶ ちりめん	きんときにんじん にんじん さやいんげん	だいこん ごぼう れんこん たけのこ スイートスプリング	米 麦 さとう こんにやく	あぶら
15 水	スイートルール		とうにゆうクリームスパゲティ とりにくのレモンに じゃがいもとおおなのサラダ	ベーコン とうにゆう とりにく	牛にゆう ちりめん	にんじん こまつな パセリ	たまねぎ しめじ レモン とうもろこし	パン スパゲティ さとう かたくりこ じゃがいも	あぶら ごま
16 木	麦ごはん		えびのころもあげ バンサンズウ あつあげいりはっぽうさい	えび ぶたにく あつあげ	牛にゆう	にんじん	キャベツ きゅうり しょうが はくさい ほししいたけ にんにく たまねぎ	米 麦 こめこ こむぎこ はるさめ さとう かたくりこ	あぶら ごまあぶら
17 金	セルフおむすび (麦ごはん やきのり)		さけのしおやき ブロッコリーのごまあえ とんじる	さけ ぶたにく みそ あぶらあげ	牛にゆう のり	にんじん ねぎ ブロッコリー	キャベツ ごぼう だいこん	米 麦 こんにやく さつまいも	ごま
20 月	ぶたキムチどん		だいがくいも かたぬきチーズ(中) きりぼしだいこんのちゅうかサラダ	ぶたにく	牛にゆう チーズ(中)	にんじん たまねぎ はくさい にんにく きりぼしだいこん とうもろこし	キャベツ きゅうり しょうが	米 麦 さとう かたくりこ さつまいも はるさめ	あぶら ごまあぶら ごま
21 火	麦ごはん		さばのみそに ちくさあえ ふしめんじる	さば みそ たまご あぶらあげ	牛にゆう ちりめん	にんじん こまつな ねぎ	しょうが もやし たまねぎ	米 麦 さとう ふしめん	ごまあぶら ごま
22 水	セルフコロッケサンド (ぜんりゅうふんパン)	★	(コロッケ ゆでやさい マイティソース) カレースープ ヨーグルト	ぶたにく	牛にゆう ヨーグルト	にんじん ピーマン さやいんげん	キャベツ きゅうり たまねぎ しめじ	パン じゃがいも マカロニ こむぎこ パンこ	あぶら
23 木	麦ごはん		だいたずとひじきのかきあげ やさいのごまず すきやきに	だいたず 牛にく やきどうふ	牛にゆう ひじき かえり	さやいんげん こまつな にんじん	たまねぎ キャベツ はくさい だいこん しいたけ 白ねぎ	米 麦 こめこ こむぎこ さとう こんにやく ふ	あぶら ごま
24 金	コッペパン いちごジャム	★	さわらのガーリックやき フレンチサラダ 冬やさいシチュー	さわら とりにく	牛にゆう なまクリーム	こまつな ブロッコリー きんときにんじん にんじん	いちご にんにく キャベツ かぶ しめじ たまねぎ	パン さとう じゃがいも こむぎこ コーンスターチ	あぶら
27 月	麦ごはん		はまちのてりやき はくさいのごまあえ あんもちぞうに	はまち いんげんまめ きんときまめ みそ	牛にゆう	こまつな にんじん きんときにんじん ねぎ	はくさい だいこん えのきたけ	米 麦 さとう だんご	ごま
28 火	いりこめし		ぶたにくのころもあげ かきたまじる たべてなのポンずあえ わさんぼんとう	あぶらあげ ぶたにく かつおぶし とうふ たまご	牛にゆう かえり	にんじん たべてな ねぎ	ごぼう えだまめ もやし キャベツ たまねぎ えのきたけ	米 こんにやく こめこ こむぎこ かたくりこ さとう	あぶら
29 水	こめこパン	★	パーベキュードチキン ミネストローネ れんこんとブロッコリーのサラダ ネーブル	とりにく ツナ ベーコン	牛にゆう	ブロッコリー トマト にんじん	レモン にんにく れんこん ネーブル とうもろこし たまねぎ セロリ エリンギ	パン じゃがいも マカロニ さとう	ごま あぶら
30 木	肉もつそ		こいわしのあまず いそかあえ うちこみじる いちご	牛にく とうふ あぶらあげ	牛にゆう こんぶ いわし	にんじん こまつな きんときにんじん ねぎ	ごぼう ほししいたけ えだまめ いちご キャベツ だいこん はくさい しめじ	米 こんにやく さとう うどん	あぶら ごま
31 金	麦ごはん		しゅうまい ひじきいりやさいのナムル はくさいいりマーボーどうふ	とりにく ぶたにく とうふ だいたず みそ	牛にゆう ひじき	こまつな にんじん ねぎ	もやし しょうが にんにく はくさい しいたけ たまねぎ	米 麦 こむぎこ さとう かたくりこ	ごまあぶら ごま あぶら

※ 献立・材料は、都合により変更することがあります。 ※ はしは、毎日持ってきましょう。★の日は、スプーンがつきます。 ※ 幼稚園では、安全面を重視し「節分の豆」「ミニトマト」「ブドウ」の提供を中止いたします。

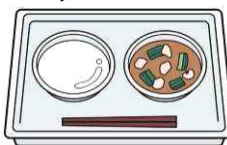
学校給食のはじまり

日本の学校給食は、明治22年、山形県鶴岡町(現在の鶴岡市)の私立忠愛小学校というところから始まりました。お弁当を持って来られない家庭の子どもを対象に、無償で提供された昼食が給食の始まりといわれています。当時の献立は、おにぎり、塩鮭、漬物などでした。その後、給食は全国各地へ広がっていきました。

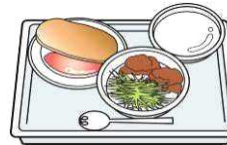
昔の給食をふり返ってみよう



明治22年
最初の給食



昭和20年代
脱脂粉乳のミルク



昭和30年代
くじら肉のおかず

★昭和40年代 脱脂粉乳から牛乳へ!
★昭和50年代 ご飯給食スタート!

1月24日～30日は「全国学校給食週間」

全国学校給食週間は、学校給食への理解や関心を深めることを目的に実施されています。学校給食は、もともと貧しい子どもたちを飢えから救い、栄養状態を改善させるためのものでした。現在では役割が大きく変わり、子どもたちが望ましい食習慣や食に関する正しい知識、実践する力を身に付けるための重要な役割を担っています。

この期間中の給食は、子どもたちに地域の食文化や食材についての理解を深めてもらうため、香川県の郷土料理や地場産物を使った献立を積極的に取り入れています。

- ☆郷土料理・・・肉もつそ、いりこ飯、あんもち雑煮、うちこみ汁
- ☆地場産物・・・米、麦、牛乳、牛肉、はまち、いわし、かえり、金時人参、ブロッコリー、大根、小松菜、食べて菜、キャベツ、えのきたけ、白菜、うどん(さぬきの夢)等