



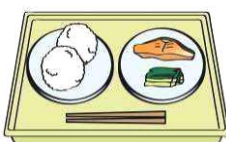
日曜	献立名			材 料 名					
	主 食	牛乳 スプーン	お か ず	おもに体の組織をつくる		おもに体の調子を整える		おもにエネルギーになる	
				魚・肉・卵・豆・豆製品	牛乳・小魚・海藻	緑黄色野菜	その他の野菜・果物・きのこ	穀類・いも類・砂糖	油脂
11 水	こがたコッペパン	🍼	ななくさぞうすい とりにくのからあげ シャキシャキサラダ	あぶらあげ とりにく	牛にゆう	こまつな はねぎ きんときにんじん	だいこん はくさい かぶ えのきたけ しょうが にんにく とうもろこし ごぼう	パン 米 かたくりこ 米こ じゃがいも さとう	あぶら
12 木	わかめごはん	🍼	はまちのてりやき しらたまぞうに こうはくなます	はまち とりにく かまぼこ みそ	牛にゆう こんぶ わかめ	きんときにんじん はねぎ	だいこん はくさい	米 麦 さとう しらたまだんご	
13 金	とうふいり ドライカレー	🍼★	あおのりポテト かいそうサラダ	ぶたにく とうふ	牛にゆう あおのり わかめ くいわかめ	にんじん ピーマン	にんにく たまねぎ キャベツ とうもろこし	米 麦 じゃがいも さとう	あぶら ごまあぶら ごま
16 月	むぎごはん	🍼	くろめめ すきやきに みかん キャベツとブロッコリーのごまあえ	くろめめ ぎゅうにく とうふ	牛にゆう	にんじん ブロッコリー	はくさい だいこん しいたけ しろねぎ キャベツ みかん	米 麦 さとう こんにやく ふ	あぶら ごま
17 火	むぎごはん	🍼	あげぎょうざ ひじきいりやさいのナムル ぶたにくととうふのもの	とうふ ぶたにく	牛にゆう ひじき	にんじん こまつな さやいんげん はねぎ	たまねぎ しょうが もやし キャベツ	米 麦 かたくりこ さとう	あぶら ごまあぶら ごま
18 水	セルフドッグ (ぜんりゅうふんパン)	🍼★	(フランクフルト・マイティソース) ふゆやさいシチュー キャベツとパセリのサラダ りんご	フランクフルト ぶたにく ハム	牛にゆう	きんときにんじん ブロッコリー パセリ	かぶ たまねぎ エリンギ キャベツ きゅうり りんご	パン じゃがいも	あぶら
19 木	むぎごはん	🍼	さけのしおやき じゃがいものそぼろに はくさいのちりめんあえ	さけ ぶたにく	牛にゆう ちりめん	にんじん さやいんげん	たまねぎ はくさい きゅうり	米 麦 じゃがいも さとう	あぶら
20 金	コッペパン	🍼★	とりにくのレモンに ABC スープ たべてなのドレッシングあえ ヨーグルト	とりにく ベーコン	牛にゆう ヨーグルト	にんじん パセリ たべてな	レモン たまねぎ エリンギ もやし とうもろこし	パン かたくりこ さとう マカロニ	あぶら ごま
23 月	むぎごはん	🍼	さばのこうみやき ごぼうのサラダ ひゃっかのせっか	さば かまぼこ とうふ あぶらあげ	牛にゆう	ひゃっか	しょうが にんにく ごぼう とうもろこし キャベツ	米 麦 さとう	ごまあぶら あぶら ごま
24 火	にくもっそ	🍼	さかなのサクサクあげ やさいのごまあえ すましじる	ぎゅうにく とうふ メルルーサ	牛にゆう ちりめん わかめ	にんじん こまつな はねぎ	ごぼう しいたけ えだまめ キャベツ えのきたけ	米 こんにやく さとう かたくりこ こめこ こむぎこ	あぶら ごま
25 水	こめこパン	🍼★	とうふハンバーグ れんこんのサラダ カレースープ	ぶたにく とりにく とうふ	牛にゆう	にんじん	れんこん キャベツ とうもろこし たまねぎ はくさい	パン じゃがいも マカロニ	あぶら ごま
26 木	むぎごはん (あじつけのり)	🍼	とりにくのみそだれやき ふしめんじる はくさいのごまず	とりにく みそ あぶらあげ	牛にゆう のり ちりめん	にんじん はねぎ こまつな	たまねぎ はくさい	米 麦 ふしめん さとう	ごま
27 金	しっぽううどん	🍼	かみかみてんぶら さんしょくあえ あおりんごゼリー	とりにく あぶらあげ だいず	牛にゆう ひじき かえり あおのり	にんじん はねぎ こまつな	だいこん しいたけ キャベツ もやし とうもろこし りんご	うどん さといも こむぎこ	あぶら ごま
30 月	むぎごはん	🍼	さかなのなんばんづけ うちこみじる キャベツのごまあえ	メルルーサ あぶらあげ	牛にゆう	にんじん こまつな きんときにんじん はねぎ	たまねぎ キャベツ だいこん はくさい しめじ	米 麦 かたくりこ こむぎこ さとう うどん	あぶら ごま
31 火	むぎごはん	🍼	とうふステーキのみそだれ ちくぜんに いそかあえ	みそ とりにく とうにゆう	牛にゆう こんぶ ちりめん	さやいんげん こまつな にんじん	ごぼう れんこん もやし	米 麦 さとう かたくりこ こんにやく	あぶら ごま

※ 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。

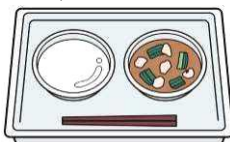
学校給食のはじまり

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。

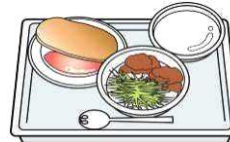
昔の給食をふり返ってみよう



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

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・・・いりこ飯、肉もっそ、ふしめん汁、しっぽううどん
- ☆地場産物・・・米、麦、牛乳、味つけのり、牛肉、卵、かえり、ちりめん、わかめ、金時人参、ねぎ、大根、小松菜、キャベツ、えのきたけ、しいたけ、うどん(さぬきの夢)、ふしめん 等