



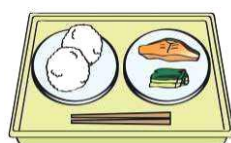
日曜	献立名		材 料 名						
	主 食	牛乳 スプーン	お か ず	おもに体の組織をつくる		おもに体の調子を整える		おもにエネルギーになる	
				魚・肉・卵・豆・豆製品	牛乳・小魚・海藻	緑黄色野菜	その他の野菜・果物・きのこ	穀類・いも類・砂糖	油脂
10 水	ミルクパン		とりにくのてりやき ファイバーサラダ ななくさぞうすい	とりにく ツナ あぶらあげ	牛にゆう	こまつな ねぎ きんときになんじん	ごぼう れんこん キャベツ だいこん はくさい かぶ えのきたけ	パン さとう 米	あぶら
11 木	わかめごはん		さばのゆうあんやき はくさいのおかかあえ あんもちぞうに	さば かつおぶし みそ きんときまめ いんげんまめ	牛にゆう わかめ	こまつな になんじん きんときになんじん ねぎ	はくさい だいこん えのきたけ ゆず	米 麦 さとう だんご	
12 金	こんさいカレー		かぼちゃのかのこあげ ひじきのマリネ	ぶたにく ハム	牛にゆう ひじき	になんじん かぼちゃ	にんにく たまねぎ れんこん だいこん キャベツ	米 麦 じゃがいも さとう パンこ	あぶら
15 月	麦ごはん		くろまめ ブロッコリーのごまあえ すきやきに みかん	くろまめ ぶたにく とうふ	牛にゆう	ブロッコリー になんじん	キャベツ はくさい だいこん 白ねぎ しいたけ みかん	米 麦 さとう こんにやく やきふ	ごま あぶら
16 火	としあけうどん		ぶたにくとれんこんのあげに ちりめんあえ とうにゆうプリンタルト	とりにく かまぼこ ぶたにく とうにゆう	牛にゆう ちりめん	きんときになんじん ねぎ になんじん	たまねぎ だいこん しいたけ れんこん キャベツ しょうが もやし	うどん かたくりこ さとう こめこ	あぶら ごまあぶら
17 水	コッペパン		さけのムニエル かいそうサラダ チリコンカン	さけ ぶたにく きんときまめ	牛にゆう わかめ くきわかめ	になんじん トマト パセリ	キャベツ にんにく たまねぎ	パン こむぎこ さとう じゃがいも	オリーブあぶら あぶら ごまあぶら
18 木	さんしょくごはん		けんちんじる スイートスプリング	とりにく こうやどうふ たまご とうふ あぶらあげ	牛にゆう	になんじん こまつな ねぎ	しょうが しいたけ ごぼう スイートスプリング	米 麦 こんにやく さとう	あぶら ごまあぶら
19 金	コッペパン ブルーベリージャム		さかなのサクサクあげ だいこんサラダ ミネストローネ	メルルーサ ツナ ベーコン	牛にゆう	になんじん トマト	だいこん たまねぎ セロリ エリンギ にんにく ブルーベリー	パン こむぎこ かたくりこ マカロニ じゃがいも さとう	あぶら ごま オリーブあぶら
22 月	麦ごはん		キャベツのつくね やさいのポンずあえ あつあげとチンゲンサイのみそに	ぶたにく とりにく みそ あつあげ かつおぶし	牛にゆう	こまつな になんじん チンゲンサイ	キャベツ たまねぎ しいたけ しょうが	米 麦 かたくりこ さとう	ごまあぶら
23 火	麦ごはん		さばのごまだれかけ やさいのあまずあえ じゃがいものそぼろに	さば ぶたにく	牛にゆう	になんじん ねぎ	キャベツ もやし たまねぎ	米 麦 さとう かたくりこ じゃがいも	あぶら ごま
24 水	こめこパン		だいずのあおりのあえ せとのチャウダー はなやさいのごまドレッシングあえ ヨーグルト	だいず ベーコン	牛にゆう ヨーグルト なまクリーム あおりの	ブロッコリー パセリ きんときになんじん	カリフラワー キャベツ たまねぎ セロリ しいたけ	パン じゃがいも さとう コーンスターチ ふしめん	ごま ごまあぶら あぶら
25 木	にくもっそ		こいわしのなんばんづけ やさいのこんぶあえ さつまいものみそしる	牛にく とうふ あぶらあげ みそ	牛にゆう わかめ こんぶ かたくちいわし	になんじん ねぎ こまつな	ごぼう ほしいたけ えだまめ キャベツ たまねぎ えのきたけ	米 こんにやく さとう さつまいも	あぶら ごま
26 金	いりこめし		とりにくのからあげ こうはくなます ふしめんじる	あぶらあげ とりにく	牛にゆう こんぶ ちりめん かえり	になんじん ねぎ きんときになんじん	ごぼう えだまめ しょうが にんにく だいこん たまねぎ えのきたけ	米 こんにやく こめこ かたくりこ ふしめん さとう	あぶら
29 月	麦ごはん のりのつくだに		とりにくのもろみやき たべてなのしそあえ うちこみじる	とりにく あぶらあげ もろみ	牛にゆう のり	たべてな しそ ねぎ きんときになんじん	キャベツ だいこん はくさい しめじ	米 麦 うどん さとう	マヨネーズ
30 火	ダイシモチ麦ごはん		はまちのてりやき ブロッコリーのゆずかあえ だいこんのせっか わさんぼんとう(小中)	はまち あぶらあげ とうふ	牛にゆう	ブロッコリー になんじん	キャベツ ゆず だいこん	米 ダイシモチ麦 さとう	あぶら
31 水	セルフドッグ (ぜんりゅうふんパン)		(フランクフルト・ゆでやさい・マイティソース) 冬やさいシチュー りんご	フランクフルト とりにく	牛にゆう なまクリーム	きんときになんじん ブロッコリー	キャベツ きゅうり かぶ たまねぎ エリンギ りんご	パン じゃがいも こむぎこ	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。

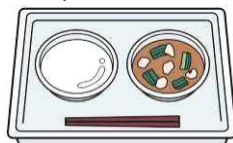
学校給食のはじまり

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。

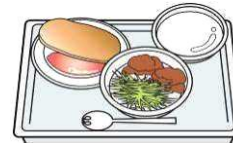
昔の給食をふり返ってみよう



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・・・肉もっそ、いりこ飯、ふしめん汁、大根の雪花
- ☆地場産物・・・米、麦、牛乳、牛肉、かたくちいわし、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