

1月予定献立表(A)

大分市学校給食西部共同調理場

日付	曜	主食	牛乳	献立名	おもにエネルギーの もとなる食品	おもに体をつくるもとに なる食品	おもに体の調子をとど のえるもとなる食品	エネルギー 小学校 中学校	たんぱく質 小学校 中学校
9	火	コッペパン		クリームシュー♥ アーモンドいりこ	コッペパン じゃがいも 薄力粉 バター アーモンド 砂糖 ごま	牛乳 鶏肉 チーズ いりこ	玉葱 人参 しめじ ブロッコリー	584 763	29.6 36.6
10	水	ごはん		さばの味噌マヨ焼き 筑前煮 ひじきのり	ごはん サラダ油 マヨネーズ(卵なし) 里芋 砂糖	牛乳 さば 鶏肉 みそ さつまあげ ひじき	玉葱 人参 えのきたけ こんにゃく ごぼう 蓮根 さやいんげん 干し椎茸	635 750	29.8 32.9
11	木	コッペパン		肉団子と季節野菜のスープ ぜんざい	コッペパン じゃがいも 白玉餅 小豆 砂糖	牛乳 肉団子(豚肉・鶏肉)	干し椎茸 人参 しょうが 白菜 大根 小松菜 白ねぎ	571 747	22.9 28.4
12	金	ごはん		マーボー豆腐♥ 小松菜のソテー	ごはん サラダ油 でんぶん ごま油	牛乳 豆腐 豚肉 みそ 大豆ミート ベーコン	にんにく しょうが 玉葱 人参 干し椎茸 にら 小松菜 コーン	570 695	26.5 30.9
15	月	ごはん		厚揚げの中華煮 春雨サラダ	ごはん サラダ油 ごま油 でんぶん 春雨 砂糖	牛乳 厚揚げ 豚肉 かまぼこ ずら卵 卵 焼き豚	しめじ 玉葱 人参 にら 干し椎茸 しょうが にんにく キャベツ 胡瓜	629 766	29.1 34.0
16	火	黒砂糖パン		ポトフ ハンバーグトマトソース	黒砂糖パン じゃがいも 砂糖 サラダ油	牛乳 ウイナー 鶏肉 ハンバーグ(豚肉・鶏肉)	人参 白菜 玉葱 大根 小松菜 コーン パセリ トマト	593 804	28.3 36.4
17	水	ごはん		いわしのみぞれ煮 根菜ごまキムチ汁 紅白なます	ごはん サラダ油 ごま 砂糖	牛乳 いわし 豚肉 油揚げ 豆腐 みそ	大根 人参 白ねぎ ごぼう キムチ	590 705	27.5 30.8
18	木	ミルクパン		ミートスパゲティ♥ 野菜サラダ	ミルクパン スパゲティ サラダ油 砂糖 オリーブ油	牛乳 豚肉 大豆ミート 豚レバー チーズ ロースハム	玉葱 人参 トマト グリーンピース キャベツ ブロッコリー コーン	630 825	28.5 35.5
19	金	ごはん		トリニータ丼♥ 厚揚げのみそ汁 ぼんかん	ごはん 薄力粉 でんぶん サラダ油 砂糖 ごま油	牛乳 鶏肉 厚揚げ みそ	にんにく しょうが にら 人参 大根 白菜 玉葱 ねぎ えのきたけ ぼんかん	638 739	24.1 27.2
22	月	ごはん		だんご汁 ぶりのねぎソースかけ	ごはん やせうま でんぶん サラダ油 砂糖	牛乳 豚肉 みそ ぶり	大根 人参 ごぼう 白菜 干し椎茸 ねぎ 白葱 しょうが	630 771	26.5 30.9
23	火	コッペパン		ポークビーンズ ひじきサラダ 黒豆きな粉クリーム♥	コッペパン サラダ油 じゃがいも 砂糖 マヨネーズ(卵なし)	牛乳 豚肉 大豆 ひじき マヨ 黒豆きな粉クリーム (きな粉、黒豆)	玉葱 人参 にんにく キャベツ 胡瓜 コーン	675 858	28.7 35.6
24	水	ごはん		とり天・一食ボン酢 海部汁	ごはん サラダ油 でんぶん粉 さつまいも	牛乳 鶏肉 団子(いとより・えど) みそ	にんにく しょうが 大根 白菜 人参 ごぼう ねぎ みそ	605 738	25.7 30.1
25	木	丸コッペパン		照り焼きチキン キャベツソテー 白花豆のポタージュ	コッペパン はちみつ サラダ油 じゃがいも	牛乳 鶏肉 ベーコン 白花豆 豆乳	しょうが にんにく りんごビュレ キャベツ 人参 玉葱 パセリ	598 774	29.3 36.1
26	金	ごはん		鹿肉のハヤシライス コールスローサラダ	ごはん サラダ油 マヨネーズ(卵なし) 砂糖	牛乳 鹿肉 ロースハム	にんにく 玉葱 人参 しめじ グリンピース トマト キャベツ 胡瓜 コーン レモン	584 717	24.4 28.6
29	月	わかめごはん♥		ごまだしうどん ブロッコリーとツナのかぼす和え	ごはん うどん ごま 砂糖 サラダ油	わかめ 牛乳 油揚げ えど ツナ	人参 ねぎ 干し椎茸 ブロッコリー コーン かぼす果汁	585 714	21.6 25.1
30	火	コッペパン		鯨の竜田揚げ 野菜スープ はちみつゆずゼリー	コッペパン 米粉 サラダ油 でんぶん じゃがいも ゼリー(砂糖)	牛乳 鯨 鶏肉	しょうが にんにく 白菜 人参 玉葱 大根 小松菜 コーン	570 742	39.6 52.7
31	水	ごはん		チキンカレー 切干大根のソテー	ごはん サラダ油 じゃがいも	牛乳 鶏肉 ベーコン	にんにく しょうが 玉葱 人参 トマト りんごビュレ 切干大根 コーン 小松菜	573 700	23.3 27.5

*都合により献立を変更することがあります。
*この献立は基本献立です。学校毎で行事が違いため実施しない日の献立も含まれています。
*魚貝類(えび、いか、たこ、かに含む)は、太字で記載しています。

リクエストメニュー

1月は、小学6年生と中学3年生のリクエストメニューを献立にとりいれました。♥マークがリクエストメニューです。
※献立の都合で、リクエストが多かったメニューだけをとりいれています。

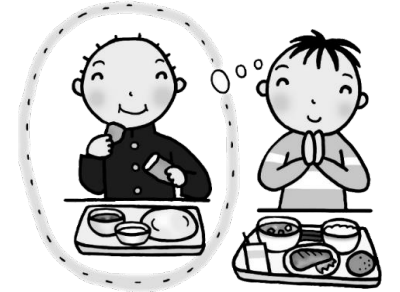
給食ひろば

~1月の目標~ 感謝して食べよう

あけましておめでとうございます。
本年もおいしく、安心安全な給食を作ってまいりますのでよろしくお願いたします。



明治22(1889)年に山形県鶴岡市にあった私立忠愛小学校でお弁当を持ってこれない貧しい家庭の子どもたちのために社会事業として昼食を出したのが日本の学校給食のはじまりです。その後、戦争により一時中断されましたが、戦後、日本の子どもたちのためにユニセフから小麦粉や脱脂粉乳(スキムミルク)が寄贈され、再び給食がはじまりました。昭和21(1946)年12月24日のことです。この日が今に続く学校給食の誕生日になりますが、多くの学校が冬休みに重なるため、1ヵ月延ばして1月24日を「給食記念日」とし、30日までの1週間を「全国学校給食週間」にしています。



戦後、学校給食は学校で行う教育の1つに位置付けられました。健康の保持・増進だけでなく、将来、健康的で望ましい食生活を送るための手本となり、また学校での学びを深めるための生きた教材としての活用も積極的に行われています。みんなで協力し助け合うことの大切さを学び、自然の恵みや人々のはたらきに感謝し、ふるさとやさまざまな地域の食文化を理解して未来に伝える、そして食を通して社会をよく知るといった目標が現在、学校給食には課せられています。子どもたちの健やかな体と豊かな心を育むための力となるように日々努力を続けています。

給食が始まったのはいつから?

明治22年(開始時)	昭和20年(戦後再開時)	現在
<ul style="list-style-type: none"> おにぎり 塩づけ 菜の漬物 	<ul style="list-style-type: none"> 脱脂粉乳(スキムミルク) みそ汁 	<ul style="list-style-type: none"> 地場産物を活用したさまざまな献立がつけられています。