

日	曜日	こんだてめい	ざいりょう			ちょうみりょう	エネルギー(kcal)	
			おもにからだをつくるものとなるもの (あかのグループ)	おもにからだのちょうしをととのえるものとなるもの (みどりのグループ)	おもにエネルギーのもとになるもの (きいろのグループ)		小	中
8	木	ごはん			ごはん		588	726
		さわらのしおやき	さわら			しお		
		こうはくなます		だいこん にんじん	ごま さとう	すしお		
		ぞうに	あぶらあげ みそ	だいこん にんじん みずな	もち さといも	だしパック		
9	金	ごはん			ごはん		638	798
		ぶたにくとやさいのいために	ぶたにく とうふ	いとこんにやく はくさい たまねぎ にんじん あおねぎ ほしいたけ	ふ さとう	しょうゆ さけ みりん		
		じゃことくきわかめのあえもの	ちりめんじゃこ くきわかめ	キャベツ	さとう ごまあぶら	しょうゆ す とうがらし		
		みそポテト	みそ		じゃがいも でんぶん あぶら さとう	しょうゆ		
13	火	おぎごはん			おぎごはん		675	827
		カツカレー	とんかつ とりにく	たまねぎ にんじん にんにく しょうが	あぶら じゃがいも	あかワイン かんめ トマトケチャップ クスターソース カレーこ こしょう		
		じゃことわかめサラダ	ちりめんじゃこ わかめ	はくさい	さとう あぶら	すしお		
14	水	ごはん			ごはん		587	728
		タラのコチュマヨやき	タラ コチュジャン		マヨネーズ	こしょう		
		ごまあえ		キャベツ にんじん	ごま さとう	しょうゆ		
		さつまいものみそしる	わかめ あぶらあげ とうふ みそ	たまねぎ こまつな えのきたけ	さつまいも	だしパック		
15	木	コッペパン			コッペパン		639	763
		はるまき	はるまき		あぶら			
		はるさめサラダ		にんじん とうもろこし	はるさめ ごま さとう ごまあぶら	すしょうゆ		
		わかめスープ	わかめ とうふ	たまねぎ だいこん はくさい こまつな あおねぎ ほしいたけ	ごまあぶら	しょうゆ さけ とりがらす のもと しお		
16	金	ごはん			ごはん		587	724
		にくじゃが	ぶたにく	たまねぎ にんじん いとこんにやく しょうが	じゃがいも さとう	しょうゆ みりん さけ		
		じゃことやさいのごまサラダ	ちりめんじゃこ ひじき	キャベツ こまつな	ごま さとう	すしょうゆ		
		たこやき			たこやき			
20	火	げんりょうコッペパン			コッペパン		625	770
		スパゲッティナポリタン	ソーセージ こなチーズ	たまねぎ にんじん ビーマン ぶなしめじ	スパゲッティ オリーブあぶら	トマトケチャップ あかワイン しお こしょう パセリ		
		コーンとまめのサラダ	ツナ	キャベツ とうもろこし	きんときまめ コーンドレッシング			
21	水	ごはん			ごはん		632	771
		マグロカツ	マグロカツ		あぶら			
		しそひじきあえ	しそひじき	キャベツ こまつな				
		こんさいじる	あぶらあげ とうふ みそ	だいこん にんじん たまねぎ ごぼう ほしいたけ	じゃがいも	だしパック		
22	木	コッペパン			コッペパン		658	811
		メルルーサのオニオンガーリックソース	メルルーサ	たまねぎ しょうが にんにく	さとう あぶら	さけ しょうゆ みりん		
		ダブルポテトサラダ		とうもろこし えだまめ	さつまいも じゃがいも マヨネーズ さとう	すしお こしょう		
		きのこチャウダー	とりにく だいず ぎゅうにゅう スライス	はくさい たまねぎ にんじん えのきたけ ぶなしめじ	しろいんげんまめ あぶら	パセリ トマトソース コツナスープ のもと しお こしょう パセリ		
23	金	げんりょうごはん			ごはん		646	810
		あげとうふシュウマイ	とうふしゅうまい		あぶら			
		わかめサラダ	わかめ	キャベツ	ごま さとう あぶら	すしお		
		かやくうどん	とりにく かまぼこ	だいこん にんじん あおねぎ ほしいたけ	うどん	しょうゆ みりん さけ しお だしパック だししょうこんぶ		
26	月	ごはん			ごはん		650	737
		ほねくのいそべあげ	ほねく あおのり		こむぎこ あぶら	水		
		うめこんぶあえ	しおこんぶ かつおぶし	はくさい こまつな うめびしお	はちみつ ごま	しょうゆ		
		こうやとうふのふくめに	こうやとうふ	だいこん たまねぎ にんじん こんにやく えだまめ ほしいたけ	さとう	しょうゆ みりん さけ しお だしパック		
27	火	コッペパン			コッペパン		633	784
		ハンバーグてりやきソース	ハンバーグ	しょうが	さとう でんぶん	しょうゆ さけ		
		ブロッコリーサラダ		キャベツ ブロッコリー	さとう あぶら	すしお こしょう		
		ミネストローネ	ベーコン だいず	たまねぎ とうもろこし セロリ にんにく	しろいんげんまめ ABCマカロニ じゃがいも オリーブあぶら	トマトピューレ コツナスープ のもと とりがらす のもと しろワイン しょうゆ しお こしょう パセリ		
28	水	ごはん			ごはん		586	726
		あじのしおやき	あじ			しお		
		かわりきんぴら	ぶたにく ひらてん	ごぼう こんにやく にんじん さやいんげん	ごま さとう あぶら	しょうゆ さけ みりん		
		すいとんいりみそしる	あぶらあげ みそ	だいこん キャベツ こまつな ほしいたけ	すいとん	だしパック		
29	木	コッペパン			コッペパン		613	754
		にくだんごとふゆやさいのシチュー	ミートボール スライス ぎゅうにゅう	たまねぎ かぶ はくさい にんじん ブロッコリー マッシュルーム	じゃがいも しろいんげんまめ	クリームシチュー のもと しろワイン こしょう パセリ		
		ごぼうサラダ		ごぼう えだまめ とうもろこし	ごま さとう あぶら	しょうゆ す		
		くだもの(りんご)		りんご				
30	金	たきこみチャーハン(おぎいり)			たきこみチャーハン(おぎいり)		600	712
		メルルーサのレモンソース	メルルーサ	レモンかじゅう	でんぶん あぶら さとう	さけ しょうゆ		
		ナムル	ツナ	にんじん こまつな	ごま ごまあぶら さとう	しょうゆ		
		はるさめスープ		はくさい たまねぎ とうもろこし なら しょうが ほしいたけ	はるさめ	しょうゆ さけ とりがらす のもと しお		



1月給食だより

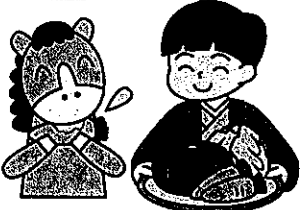


令和7年度 九度山町学校給食センター

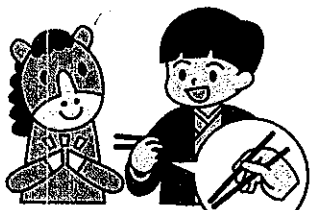
あけましておめでとうございます

冬休みが終わり、いよいよ3学期が始まりました。昔から「一月往ぬる二月逃げる三月去る」といわれてきたように、年度末に向けて月日が流れるのを早く感じる時期です。風邪やインフルエンザも流行していますので、体調管理にはより一層気をつけて、1日1日を大切に過ごしてほしいと思います。

今年はお年玉!



うまのように野菜を
たっぷり食べよう!



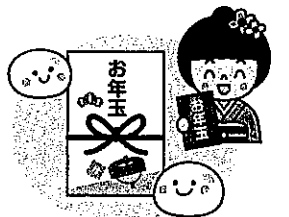
箸をうまく使いこなして
きれいに食べよう!



よく味わってうま味
を感じよう!

お年玉はもちだった!?

お正月は、普段より日本文化を感じる機会が多いのではないのでしょうか。さて、子どもたちにとって、お正月の楽しみといえばお年玉。新年を祝って、大人から子どもへお小遣いを渡す風習です。もともとは、お正月の「歳神様(年神様)」にお供えた「もち」を、歳神様からの贈り物として分け与えたことが始まりとされ、「年玉」とは「歳神様の魂」を意味します。

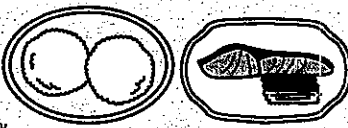


1/24~1/30は
「全国学校給食週間」です

日本の学校給食のあゆみ

学校給食の始まり

おにぎり
や
焼き魚
つゆ
漬物
(明治22年ごろ)

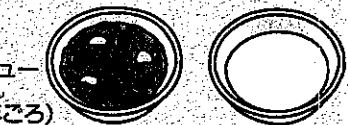


五色ごはん
えいよ
米糀みそ汁
(大正12年ごろ)

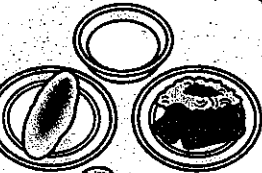


支援物資による学校給食の再開

ミルク
トマトシチュー
(昭和22年ごろ)

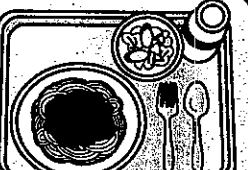


コッパン・ミルク
クジラの電田揚げ
せん切りキャベツ
(昭和25~30年ごろ)

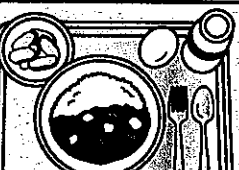


バラエティー豊かな献立内容に

ミートスパゲッティ
牛乳
フレンチサラダ
(昭和40~50年ごろ)



カレーライス
牛乳・塩もみ
ゆで卵
(昭和51年ごろ)



明治22(1889)年、山形県の私立忠愛小学校で、貧しい子どもたちへ食事を提供したのが始まりとされています。この学校は大督寺というお寺の中にあり、お坊さんたちが家々を回ってお経を唱えていただいたお金や食べ物を使って、食事を用意していました。大正12(1923)年には、子どもたちの栄養状態を改善するための方法として、学校給食が国から奨励されるなど、各地へ広がりましたが、戦争による食料不足で中止せざるを得なくなってしまいました。

戦後、子どもたちの栄養状態の悪化を心配する声が高まり、昭和21(1946)年12月24日にLARA(アジア救援公認団体)から給食用物資の寄贈を受けて、翌1月に学校給食が再開されました。当初は12月24日を「学校給食感謝の日」としていましたが、その後、冬休みと重ならない1月24日からの1週間を「全国学校給食週間」とすることになりました。

昭和29(1954)年に「学校給食法」が成立したことで、実施体制が法的に整い、学校給食は教育活動として位置付けられるようになりました。主食はパンが中心でしたが、昭和51年に米飯(ご飯)が正式に導入されると、カレーライスや炊き込みご飯などが登場し、献立内容が充実していきました。

このように、学校給食の内容は時代とともに変化していますが、いつの時代も変わらずに、「子どもたちが飢えることなく、おいしく食べて、健やかに成長できるように」といった願いが込められています。現代では、大人になっても自分自身で考えて健康な食生活を続けることができるように、学校給食は「教材」としての役割も担っています。