

小学校1月こんだて表

新篠津村学校給食センター

TEL 57-2630 FAX 57-2322

令和6年度

あかじ こんだて しんしのつ しょくざい つか
 ◎赤字の献立には新篠津の食材を使っています！

こんだて名	月		火		水		木		金	
	日	エネルギー Kcal たん白質 g 脂質 g 食塩相当量 g	日	エネルギー Kcal たん白質 g 脂質 g 食塩相当量 g	15日	エネルギー 685Kcal たん白質 28.9g 脂質 25.8g 食塩相当量 4.5g	16日	エネルギー 683Kcal たん白質 24.3g 脂質 22.7g 食塩相当量 2.5g	17日	エネルギー 676Kcal たん白質 29.0g 脂質 23.4g 食塩相当量 2.8g
こんだて名	こんげつのめあて がっこうきゅうしよく 学校給食について 知ろう！				うまからうどん ミニあげパン ポパイサラダ		ごはん さばのみそに はくさいのかふうあえ いもちもち		ごはん ぶたキムチ ツナときりぼしだいこんのマヨサラダ わかめのみそしる	
きいろ					うどん はいがロール さとう こめあぶら エッグケア ごま		ごはん はるさめ ごま さとう ごまあぶら おじゃがもちボール		ごはん ごま ごまあぶら エッグケア	
あか	マナーを守ろう！				ぶたにく あぶらあげ テンメンジャン ツナ 牛乳		さばのみそに ぶたにく あぶらあげ 牛乳		ぶたにく ツナ あぶらあげ わかめ みそ 牛乳	
みどり					にんじん たまねぎ もやし いら ぶなしめじ ほうれんそう キャベツ		はくさい きゅうり にんじん しょうが ごぼう ぶなしめじ ながねぎ		いら もやし にんにく キャベツキムチ きりぼしだいこん きゅうり にんじん ながねぎ	
こんだて名	20日	エネルギー 641Kcal たん白質 21.3g 脂質 17.1g 食塩相当量 3.4g	21日	エネルギー 653Kcal たん白質 27.9g 脂質 18.5g 食塩相当量 2.8g	22日	エネルギー 712Kcal たん白質 23.5g 脂質 28.1g 食塩相当量 3.2g	23日	エネルギー 676Kcal たん白質 26.0g 脂質 21.0g 食塩相当量 2.4g	24日	エネルギー 714Kcal たん白質 18.8g 脂質 20.6g 食塩相当量 2.2g
こんだて名	わかめごはん あつやきたまご かみかみサラダ すいぎょうざスープ		ごはん あつあげとぶたにくのみそに きゅうりのかふうづけ ふのりのみそしる		しょくパン あみやきハンバーグ ブロッコリーサラダ コーンポタージュ はちみつレモンゼリー		ごはん ホックフライ ごもくきんぴら きゃべつのみそしる		チキンカレー コールスローサラダ みかん	
きいろ	ごはん かたくりこ こめあぶら さとう ごま あぶら		ごはん さとう こめあぶら ごまあぶら ごま じゃがいも		しょくパン こむぎ パター はちみつレモン ゼリー		ごはん こめあぶら こんにやく ごまあぶら さとう		ごはん じゃがいも こめあぶら さとう	
あか	わかめ あつやきたまご さきいか すいぎょうざ 牛乳		なまあげ ぶたにく みそ ふのり とうふ 牛乳		ハンバーグ 牛乳 なまクリーム		ホック ぶたにく さつまあげ あぶらあげ みそ 牛乳		とりにく チーズ 牛乳	
みどり	ごぼう にんじん きゅうり レタス たまねぎ だいこん チンゲンさい		にんじん たけのこ ほししいたけ いんげん きゅうり ながねぎ		ブロッコリー キャベツ コーン たまねぎ パセリ		ごぼう にんじん れんこん キャベツ たまねぎ		たまねぎ にんじん にんにく キャベツ コーン みかん	
こんだて名	27日	エネルギー 631Kcal たん白質 24.5g 脂質 17.6g 食塩相当量 2.0g	28日	エネルギー 616Kcal たん白質 26.6g 脂質 17.3g 食塩相当量 2.6g	29日	エネルギー 684Kcal たん白質 29.4g 脂質 27.8g 食塩相当量 4.2g	30日	エネルギー 670Kcal たん白質 40.1g 脂質 16.9g 食塩相当量 3.3g	31日	エネルギー 685Kcal たん白質 23.5g 脂質 22.5g 食塩相当量 1.6g
こんだて名	ピピンパどん だいこんサラダ わかめスープ		ごはん ぶりのてりやき だいずのいそに なめことだいこんのみそしる		みそラーメン チキンカツ ハリハリづけ ホワイトミニ		ごはん きんぴらつつみやき ミネラルサラダ ぶたじる		ごはん ポテトコロッケ いためなっとう はくさいスープ	
きいろ	ごはん ごま さとう ごまあぶら こめあぶら はるさめ		ごはん こんにやく こめあぶら さとう		ラーメン こめあぶら ごま ごまあぶら さとう ホワイトミニ		ごはん こんにやく じゃがいも		ごはん コロッケ こめあぶら さとう	
あか	きゅうりにく ぶたにく いかまぼこ とうふ わかめ 牛乳		ぶり だいず ぶたにく ひじき さつまあげ とうふ あぶらあげ みそ 牛乳		ぶたにく とりにく みそ 牛乳		わふうきんぴらつつみやき ひじきのかいそりミックス とりにく ぶたにく とうふ みそ 牛乳		ぶたにく なっとう ベーコン 牛乳	
みどり	にんじん ほうれんそう にんにく たけのこ もやし きくらげ だいこん きゅうり		ごぼう にんじん なめこ だいこん ながねぎ		もやし にんじん ながねぎ たまねぎ たけのこ にんにく きりぼしだいこん きゅうり		あかピーマン にんじん えだまめ コーン ごぼう ぶなしめじ ながねぎ		たまねぎ にんじん ピーマン はくさい ほししいたけ	

※牛乳は毎日つきます。また都合により献立が変更になることがありますのでご了承ください。

1月24日~30日は、全国学校給食週間です！

日本の学校給食は、明治22年、山形県鶴岡町（現：鶴岡市）の私立忠愛小学校で提供されたのが始まりとされています。その後、各地に広まったものの、戦争による食料不足で中断されてしまいました。戦後、子どもたちの栄養不足を改善するため、昭和21年にアメリカの支援団体「LARA（アジア救済公認団体）」から、給食用物資の寄贈を受けて、翌年1月から学校給食が再開されることになりました。昭和21年12月24日に、東京都内の小学校で給食用物資の贈呈式が行われたことから、この日を「学校給食感謝の日」としましたが、昭和25年度からは、冬季休業と重ならない1月24日~30日までの1週間を「全国学校給食週間」とすることが定められました。

全国学校給食週間を通して、学校給食の意義や役割などを皆さんに知ってもらい、学校給食についてあらためて考える機会にしてほしいと思います。

学校給食の移り変わりを見てみよう！

明治22年	戦後（昭和20~30年代）	現在
 私立忠愛小学校で提供されたと思われる給食。	 支援物資の脱脂粉乳や缶詰、小麦粉などを使った給食。	 地域でとれる旬の食材を取り入れ、郷土料理や行事食、世界の料理など、食育の教材となる給食。



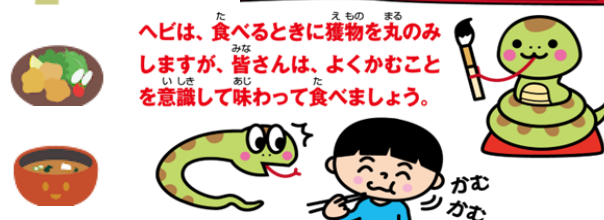
お米の贈呈式がありました。（R6. 12. 12）

JAしんしのつ様から給食用にYESクリーン米のななつぼし（300kg）が贈呈され、代表して小学校の書記局が受け取りました。1月の給食で使用するのでよく味わって食べてください。



2025年は巳（へび）年！

へびは、食べるときに獲物を丸のみしますが、皆さんは、よくかむことを意識して味わって食べましょう。



*11月に行ったリクエスト給食で人気の高かった3位までのメニューが1月の献立に入っています。

リクエスト給食アンケート結果（小学校と中学校の合計）*アンケート回答180名

主食	(人)	汁もの	(人)	主菜	(人)	副菜	(人)	デザート	(人)
1 ピピンパどん	36	1 すいぎょうざスープ	35	1 さばのみそに	34	1 かみかみサラダ	81	1 はちみつレモンゼリー	50
2 わかめごはん	34	2 わかめスープ	33	2 チキンカツ	33	2 ブロッコリーサラダ	37	2 あげパン	33
3 ラーメン	31	3 コーンポタージュ	32	3 ぶたキムチ	31	3 いためなっとう	20	3 ホワイトミニ	32

リクエスト給食



中学校1月献立表

新篠津村学校給食センター
TEL 57-2630 FAX 57-2322

令和6年度

◎赤字の食材は新篠津産です。

献立名	月		火		水		木		金	
	日	エネルギー Kcal たん白質 g 脂質 g 食塩相当量 g	日	エネルギー Kcal たん白質 g 脂質 g 食塩相当量 g	15日	エネルギー 899Kcal たん白質 37.5g 脂質 32.3g 食塩相当量 5.8g	16日	エネルギー 823Kcal たん白質 27.5g 脂質 24.0g 食塩相当量 3.0g	17日	エネルギー 855Kcal たん白質 35.8g 脂質 28.0g 食塩相当量 3.5g
	献立名				うま辛うどん ミニ揚げパン ポパイサラダ		ご飯 さばの味噌煮 白菜の華風和え いもち汁		ご飯 豚キムチ ツナと切干大根のマヨサラダ わかめのみそ汁	
	黄				うどん 胚芽ロール 砂糖 こめ油 エッグケア ごま		ご飯 春雨 ごま 砂糖 ごま油 おじゃがもちボール		ご飯 ごま ごま油 エッグケア	
	赤				豚肉 油揚げ テンメンジャン ツナ 牛乳		さばのみそに 豚肉 油揚げ 牛乳		豚肉 ツナ 油揚げ わかめ みそ 牛乳	
	緑				人参 玉ねぎ もやし にら ぶなしめじ ほうれん草 キャベツ		白菜 きゅうり 人参 生姜 ごぼう ぶなしめじ 長ねぎ		にら もやし にんにく キャベツキムチ 切干大根 きゅうり 人参 長ねぎ	
	20日	エネルギー 801Kcal たん白質 24.8g 脂質 19.4g 食塩相当量 4.1g	21日	エネルギー 824Kcal たん白質 34.4g 脂質 21.9g 食塩相当量 3.5g	22日	エネルギー 898Kcal たん白質 29.2g 脂質 34.2g 食塩相当量 4.3g	23日	エネルギー 819Kcal たん白質 30.3g 脂質 22.8g 食塩相当量 3.0g	24日	エネルギー 896Kcal たん白質 23.0g 脂質 24.7g 食塩相当量 2.8g
	献立名	わかめごはん 厚焼玉子 かみかみサラダ 水ぎょうざスープ	ご飯 厚揚げと豚肉の味噌煮 きゅうりの華風漬 ふのりのみそ汁	食パン あみ焼きハンバーグ ブロッコリーサラダ コーンポタージュ はちみつレモンゼリー	ご飯 ホッケフライ 五目きんぴら きゃべつのみそ汁	チキンカレー コールスローサラダ みかん				
	黄	ご飯 片栗粉 こめ油 砂糖 ごま油 ごま	ご飯 砂糖 こめ油 ごま油 ごま じゃがいも	食パン 薄力粉 バター はちみつレモンゼリー	ご飯 こめ油 こんにやく ごま油 砂糖	ご飯 じゃがいも こめ油 砂糖				
	赤	わかめ 厚焼玉子 さきいか 水ぎょうざ 牛乳	生揚げ 豚肉 みそ ふのり とろろ 牛乳	ハンバーグ 牛乳 生クリーム	ホッケ 豚肉 さつまあげ 油揚げ みそ 牛乳	鶏肉 チーズ 牛乳				
緑	ごぼう 人参 きゅうり レタス 玉ねぎ 大根 テンゲン菜	人参 たけのこ 干し椎茸 いんげん きゅうり 長ねぎ	ブロッコリー キャベツ コーン 玉ねぎ パセリ	ごぼう 人参 れんこん キャベツ 玉ねぎ	玉ねぎ 人参 にんにく キャベツ コーン みかん					
	27日	エネルギー 802Kcal たん白質 30.0g 脂質 20.6g 食塩相当量 2.7g	28日	エネルギー 809Kcal たん白質 35.2g 脂質 22.1g 食塩相当量 3.4g	29日	エネルギー 847Kcal たん白質 37.4g 脂質 33.5g 食塩相当量 5.4g	30日	エネルギー 829Kcal たん白質 48.5g 脂質 18.5g 食塩相当量 3.8g	31日	エネルギー 893Kcal たん白質 29.3g 脂質 28.7g 食塩相当量 2.1g
	献立名	ビビンバ丼 大根サラダ わかめスープ	ご飯 ぶりの照り焼き 大豆の磯煮 なめこと大根のみそ汁	みそラーメン チキンカツ ハリハリ漬け ホワイトミニ	ご飯 きんぴら包み焼き ミネラルサラダ ぶた汁	ご飯 ポテトコロッケ 炒め納豆 はくさいスープ				
	黄	ご飯 ごま 砂糖 ごま油 こめ油 春雨	ご飯 こんにやく こめ油 砂糖	ラーメン こめ油 ごま ごま油 砂糖 ホワイトミニ	ご飯 こんにやく じゃがいも	ご飯 コロッケ こめ油 砂糖				
	赤	牛肉 豚肉 糸かまぼこ とろろ わかめ 牛乳	ぶり 大豆 豚肉 ひじき さつま揚げ とろろ 油揚げ みそ 牛乳	豚肉 鶏肉 みそ 牛乳	和風きんぴら包み焼き ひじきの海藻ミックス 鶏肉 豚肉 とろろ みそ 牛乳	豚肉 納豆 ベーコン 牛乳				
緑	人参 ほうれん草 にんにく たけのこ もやし きくらげ 大根 きゅうり	ごぼう 人参 なめこ 大根 長ねぎ	もやし 人参 長ねぎ 玉ねぎ たけのこ にんにく 切干大根 きゅうり	赤ピーマン 人参 枝豆 コーン ごぼう ぶなしめじ 長ねぎ	玉ねぎ 人参 ピーマン 白菜 干し椎茸					

※牛乳は毎日つきます。また都合により献立が変更になることがありますのでご了承ください。

1月24日~30日は、全国学校給食週間です!

学校給食の移り変わりを見てみよう!

明治22年 戦後(昭和20~30年代) 現在

日本の学校給食は、明治22年、山形県鶴岡町(現：鶴岡市)の私立忠愛小学校で提供されたのが始まりとされています。その後、各地に広まったものの、戦争による食料不足で中断されてしまいました。戦後、子どもたちの栄養不足を改善するため、昭和21年にアメリカの支援団体「LARA(アジア救済公認団体)」から、給食用物資の寄贈を受けて、翌年1月から学校給食が再開されることになりました。昭和21年12月24日に、東京都内の小学校で給食用物資の贈呈式が行われたことから、この日を「学校給食感謝の日」としましたが、昭和25年度からは、冬季休業と重ならない1月24日~30日までの1週間を「全国学校給食週間」とすることが定められました。

全国学校給食週間を通して、学校給食の意義や役割などを皆さんに知ってもらい、学校給食についてあらためて考える機会にしてほしいと思います。



お米の贈呈式がありました。(R6.12.12)

JALしんのつ様から給食用にYESクリーン米のななつぼし(300kg)が贈呈され、代表して小学校の書記局が受け取りました。1月の給食で使用しますのでよく味わって食べてください。



2025年は巳(へび)年!

へびは、食べるときに獲物の丸のみしますが、皆さんは、よくかむことを意識して味わって食べましょう。

ガムガム

*11月に行ったリクエスト給食で人気の高かった3位までのメニューが1月の献立に入っています。

リクエスト給食

リクエスト給食アンケート結果(小学校と中学校の合計) *アンケート回答180名

主食	(人)	汁もの	(人)	主菜	(人)	副菜	(人)	デザート	(人)
1 ビビンバどん	36	1 すいぎょうざスープ	35	1 さばのみそに	34	1 かみかみサラダ	81	1 はちみつレモンゼリー	50
2 わかめごはん	34	2 わかめスープ	33	2 チキンカツ	33	2 ブロッコリーサラダ	37	2 あげパン	33
3 ラーメン	31	3 コーンポタージュ	32	3 ぶたキムチ	31	3 いためなっとう	20	3 ホワイトミニ	32