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

◎赤字の献立には新篠津の食材を使っています！

令和７年度

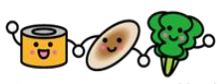
	月	火	水	木	金
	日　エネルギー　Kcal　たん白質　g　脂質　g　食塩相当量　g	日　エネルギー　Kcal　たん白質　g　脂質　g　食塩相当量　g	日　エネルギー　Kcal　たん白質　g　脂質　g　食塩相当量　g	日　エネルギー　Kcal　たん白質　g　脂質　g　食塩相当量　g	16日　エネルギー　722Kcal　たん白質　21.0g　脂質　17.5g　食塩相当量　2.5g
こんだて名				こんげつのめあて 学校給食について知ろう！ マナーを守ろう！	シーフードカレー ハムのマリネ はちみつレモンゼリー
きいろ					ごはん　こめあぶら　じゃがいも　さとう　オリーブオイル　はちみつレモンゼリー
あか					えび　いか　ベビーほたて　あさり　牛乳　ハム
みどり					たまねぎ　にんじん　にんにく　キャベツ　レモン
	19日　エネルギー　668Kcal　たん白質　25.2g　脂質　24.6g　食塩相当量　2.1g	20日　エネルギー　669Kcal　たん白質　29.9g　脂質　20.5g　食塩相当量　1.9g	21日　エネルギー　664Kcal　たん白質　27.7g　脂質　29.4g　食塩相当量　2.8g	22日　エネルギー　643Kcal　たん白質　37.1g　脂質　17.1g　食塩相当量　2.4g	23日　エネルギー　682Kcal　たん白質　21.9g　脂質　17.1g　食塩相当量　2.1g
こんだて名	ごはん チキンカツ ブロッコリーサラダ ピリからみそしる	ビビンバどん ツナときゅうりのあえもの わかめスープ	ナン しろみさかなのこうそうフライ サラダ スープカレー	ごはん ぶたキムチ ミネラルサラダ すいぎょうざスープ	ごはん ハンバーグソースやき ジャーマンポテト きのこじる
きいろ	ごはん　こめあぶら	ごはん　ごま　さとう　ごまあぶら　エッグケア　はるさめ	ナン　じゃがいも　さとう　こめあぶら　バター	ごはん　ごま　ごまあぶら	ごはん　さとう　じゃがいも　バター
あか	チキンカツ　ぶたにく　みそ　牛乳	ぎゅうにく　ぶたにく　ツナ　とうふ　わかめ　牛乳	とりにく　バジルかおるしろみさかなフライ　牛乳	ぶたにく　ひじきのかいそうミックス　とりにく　すいぎょうざ　牛乳	ハンバーグ　ベーコン　あぶらあげ　みそ　牛乳
みどり	ブロッコリー　キャベツ　にら　もやし　にんにく	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　きゅうり　たまねぎ	れんこん　にんじん　いんげん　たまねぎ　にんにく　レタス　あまなつみかん　ミニトマト　パセリ	にら　もやし　にんにく　キャベツキムチ　あかピーマン　にんじん　えだまめ　コーン　だいこん　チンゲンさい	たまねぎ　にんにく　ぶなしめじ　えのきたけ　まいたけ　ながねぎ
	26日　エネルギー　664Kcal　たん白質　28.8g　脂質　19.8g　食塩相当量　2.2g	27日　エネルギー　656Kcal　たん白質　24.8g　脂質　21.3g　食塩相当量　2.7g	28日　エネルギー　626Kcal　たん白質　25.8g　脂質　20.4g　食塩相当量　4.5g	29日　エネルギー　662Kcal　たん白質　28.7g　脂質　17.7g　食塩相当量　2.3g	30日　エネルギー　617Kcal　たん白質　22.3g　脂質　17.0g　食塩相当量　2.6g
こんだて名	ごはん たこメンチカツ いためなっとう もやしのみそしる	ごはん チキンマスタードやき コーンとえだまめのソテー やさいスープ	うまからうどん キャベツのごまこんぶ ミニあげパン	ごはん さばのみそに うのはないため いももちじる	ごはん やさいいりにくだんご かみかみサラダ とうふのみそしる
きいろ	ごはん　こめあぶら　さとう	ごはん　エッグケア　バター	うどん　ごま　はいがロール　さとう　こめあぶら	ごはん　しらたき　こめあぶら　さとう　おじゃがもちボール	ごはん　かたくりこ　こめあぶら　さとう　ごまあぶら　ごま
あか	タコメンチ　ぶたにく　なっとう　あぶらあげ　みそ　牛乳	とりにく　チーズ　えだまめ　ベーコン　牛乳	ぶたにく　あぶらあげ　テンメンジャン　しおこんぶ　牛乳	さばのみそに　おから　ぶたにく　ひじき　あぶらあげ　牛乳	やさいいりにくだんご　さきいか　とうふ　あぶらあげ　わかめ　みそ　牛乳
みどり	たまねぎ　にんじん　ピーマン　もやし	コーン　キャベツ　にんじん　たまねぎ　パセリ	にんじん　たまねぎ　もやし　にら　ぶなしめじ　キャベツ	にんじん　ごぼう　ぶなしめじ　ながねぎ	ごぼう　にんじん　きゅうり　レタス　たまねぎ　ながねぎ

※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。

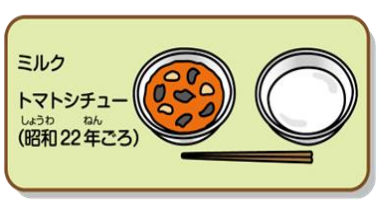
1/24～1/30は「全国学校給食週間」です

日本の学校給食のあゆみ

支援物資による学校給食の再開

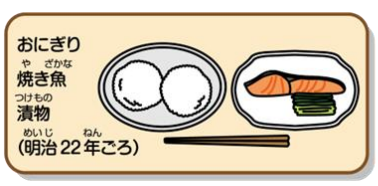


戦後、子どもたちの栄養状態の悪化を心配する声が高まり、昭和21（1946）年12月24日にLARA（アジア救援公認団体）から給食用物資の寄贈を受けて、翌1月に学校給食が再開されました。当初は12月24日を「学校給食感謝の日」としていましたが、その後、冬休みと重ならない1月24日からの1週間を「全国学校給食週間」とすることになりました。



学校給食の始まり

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、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。



バラエティー豊かな献立内容に

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。

リクエスト給食

＊学校給食期間中、１１月に行ったリクエスト給食で人気の高かったメニューがたくさん１月の献立に入っています。

人気メニューの「かみかみサラダ」は**殿堂**入りです。
「かみかみサラダは好きですか？」という質問に
83.3%（155人）が好きと答えています。

リクエスト給食アンケート結果（小中学校合計１８３名回答）

	主食						しるもの	人	主菜（大きいおかず）	人	副菜（小さいおかず）	人	デザート	人
	ごはん	人	めん	人	パン	人								
1位	ビビンバ丼	53	うまからうどん	81	ナン	104	わかめスープ	57	チキンカツ	36	ブロッコリーサラダ	62	あげパン	58
2位	わかめごはん	50	みそラーメン	38	ロールパン	44	すいぎょうざスープ	35	ぶたキムチ	33	いためなっとう	42	はちみつレモンゼリー	44
3位	カレーライス	30	しょうゆラーメン	18	コッペパン	18	いももちじる	26	さばのみそに	29	にくじゃが	27	ホワイトミニー	38
									チキンマスタードやき	29				

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７年度

◎赤字の食材は新篠津産です。

	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	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	16日　エネルギー　898Kcal　たん白質　25.5g　脂質　20.6g　食塩相当量　3.3g
献立名					シーフードカレー ハムのマリネ はちみつレモンゼリー
黄					ご飯　こめ油　じゃがいも　砂糖　オリーブオイル　はちみつレモンゼリー
赤					えび　いか　ベビーほたて　あさり　牛乳　ハム
緑					玉ねぎ　人参　にんにく　キャベツ　レモン
	19日　エネルギー　810Kcal　たん白質　28.9g　脂質　27.1g　食塩相当量　2.5g	20日　エネルギー　849Kcal　たん白質　36.8g　脂質　24.4g　食塩相当量　2.7g	21日　エネルギー　840Kcal　たん白質　34.6g　脂質　36.0g　食塩相当量　3.7g	22日　エネルギー　817Kcal　たん白質　46.3g　脂質　19.8g　食塩相当量　3.1g	23日　エネルギー　856Kcal　たん白質　26.3g　脂質　19.6g　食塩相当量　2.6g
献立名	ご飯 チキンカツ ブロッコリーサラダ ピリ辛みそ汁	ビビンバ丼 ツナときゅうりのあえもの わかめスープ	ナン 白身魚の香草フライ サラダ スープカレー	ご飯 豚キムチ ミネラルサラダ 水ぎょうざスープ	ご飯 ハンバーグソース焼き ジャーマンポテト きのこ汁
黄	ご飯　こめ油	ご飯　ごま　砂糖　ごま油　エッグケア　春雨	ナン　じゃがいも　砂糖　こめ油　バター	ご飯　ごま　ごま油	ご飯　砂糖　じゃがいも　バター
赤	チキンカツ　豚肉　みそ　牛乳	牛肉　豚肉　ツナ　とうふ　わかめ　牛乳	鶏肉　バジル香る白身魚フライ　牛乳	豚肉　ひじきの海藻ミックス　鶏肉　水ぎょうざ　牛乳	ハンバーグ　ベーコン　油揚げ　みそ　牛乳
緑	ブロッコリー　キャベツ　にら　もやし　にんにく	人参　ほうれん草　にんにく　たけのこ　もやし　きくらげ　きゅうり　玉ねぎ	れんこん　人参　いんげん　玉ねぎ　にんにく　レタス　甘夏みかん　ミニトマト　パセリ	にら　もやし　にんにく　キャベツキムチ　赤ピーマン　人参　枝豆　コーン　大根　チンゲン菜	たまねぎ　にんにく　ぶなしめじ　えのきたけ　まいたけ　長ねぎ
	26日　エネルギー　839Kcal　たん白質　35.7g　脂質　23.3g　食塩相当量　2.8g	27日　エネルギー　830Kcal　たん白質　29.9g　脂質　25.4g　食塩相当量　3.3g	28日　エネルギー　821Kcal　たん白質　33.4g　脂質　25.0g　食塩相当量　5.9g	29日　エネルギー　814Kcal　たん白質　32.9g　脂質　19.5g　食塩相当量　2.7g	30日　エネルギー　815Kcal　たん白質　29.1g　脂質　21.4g　食塩相当量　3.6g
献立名	ご飯 たこメンチカツ 炒め納豆 もやしのみそ汁	ご飯 チキンマスタード焼き コーンとえだまめのソテー 野菜スープ	うま辛うどん キャベツのごま昆布 ミニ揚げパン	ご飯 さばの味噌煮 うの花炒め いももち汁	ご飯 野菜入り肉だんご かみかみサラダ とうふのみそ汁
黄	ご飯　こめ油　砂糖	ご飯　エッグケア　バター	うどん　ごま　胚芽ロール　砂糖　こめ油	ご飯　しらたき　こめ油　砂糖　おじゃがもちボール	ご飯　片栗粉　こめ油　砂糖　ごま油　ごま
赤	タコメンチ　豚肉　納豆　油揚げ　みそ　牛乳	鶏肉　チーズ　枝豆　ベーコン　牛乳	豚肉　油揚げ　テンメンジャン　塩昆布　牛乳	さばのみそに　おから　豚肉　ひじき　油揚げ　牛乳	野菜入り肉だんご　さきいか　とうふ　油揚げ　わかめ　みそ　牛乳
緑	玉ねぎ　人参　ピーマン　もやし	コーン　キャベツ　人参　玉ねぎ　パセリ	人参　玉ねぎ　もやし　にら　ぶなしめじ　キャベツ	人参　ごぼう　ぶなしめじ　長ねぎ	ごぼう　人参　きゅうり　レタス　玉ねぎ　長ねぎ

※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。

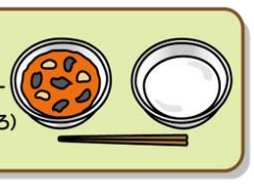
1/24～1/30は「全国学校給食週間」です

日本の学校給食のあゆみ

支援物資による学校給食の再開

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。

ミルク
トマトシチュー
（昭和22年ごろ）



コッペパン・ミルク
クジラの竜田揚げ
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

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。

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）

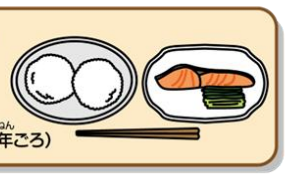
カレーライス
牛乳・塩もみ
ゆで卵
（昭和51年ごろ）

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。

学校給食の始まり

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、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。

おにぎり
焼き魚
漬物
（明治22年ごろ）



五色ごはん
栄養みそ汁
（大正12年ごろ）

リクエスト給食

＊学校給食期間中、１１月に行ったリクエスト給食で人気の高かったメニューがたくさん１月の献立に入っています。

人気メニューの「かみかみサラダ」は殿堂入りです。
「かみかみサラダは好きですか？」という質問に
83.3%（155人）が好きと答えています。

リクエスト給食アンケート結果（小中学校合計１８３名回答）

	主食						しるもの		主菜（大きいおかず）		副菜（小さいおかず）		デザート	
	ごはん	人	めん	人	パン	人		人		人		人		人
1位	ビビンバ丼	53	うまかうどん	81	ナン	104	わかめスープ	57	チキンカツ	36	ブロッコリーサラダ	62	あげパン	58
2位	わかめごはん	50	みそラーメン	38	ロールパン	44	すいぎょうざスープ	35	ぶたキムチ	33	いためなっとう	42	はちみつレモンゼリー	44
3位	カレーライス	30	しょうゆラーメン	18	コッペパン	18	いももちじる	26	さばのみそに	29	にくじゃが	27	ホワイトミニー	38
									チキンマスタードやき	29				