

令和8年1月学校給食献立表

周南市立住吉学校給食センター

日 (曜)	こ ん だ て		お も な ざ い り よ う			家庭で とりたい食品 <small>しょうひん</small>	え い よ う か	
			(赤)	(緑)	(黄)		小(3・4年生)	中
			おもに体をつくる	おもに体の調子をととのえる	おもにエネルギーになる		エネルギー kcal たんぱくし	エネルギー kcal たんぱくし
8 (木)	麦ごはん	チキンカレー	とうもろこし・鶏肉・じゃがいも・人参・たまねぎ・カレー粉・しょう油・塩・こしょう・みりん・水	にんじん・たまねぎ・グリーンピース	ごめ・おぎ じゃがいも・あぶら ゼリー アーモンド	にゅうせいひん	669 20.2	802 23.1
9 (金)	小チーズパン	ミートソーススパゲティ	チーズ・ぶたにく	にんじん・たまねぎ・グリーンピース	パン(ごめぎ・ごめこ) スパゲティ・オリーブあぶら	くだもの	643 28.4	814 35.6
13 (火)	ごはん	さばの照り焼き 紅白なます	さば	だいこん・にんじん	ごめ さとう	かいそうい	678 28.0	805 33.1
14 (水)	麦ごはん	ちゅうかどんぶり 中華丼	ぶたにく・いか ちくわ	たまねぎ・にんじん・はくさい・ねぎ しょうが・ほししいたけ	ごめ・おぎ あぶら・さとう・でんぶ	いもるい	622 27.6	791 34.6
15 (木)	麦ごはん	そぼろ煮	ぶたにく・なまあげ ちくわ	にんじん・たまねぎ・グリーンピース	ごめ・おぎ じゃがいも・さとう・でんぶ	種実 (ごま・アーモンド など)	700 22.4	821 26.1
16 (金)	小さなこ揚げパン	ポトフ	きなこ ウインナー(とりにく)	にんじん・たまねぎ・はくさい	パン(ごめぎ・ごめこ) さとう・あぶら・じゃがいも	くだもの	636 24.0	804 29.3
19 (月)	パン	くろげわぎゅう 黒毛和牛コロッケ	ぎゅうにく	たまねぎ・ごまつな・キャベツ もやし・にんじん	パン(ごめぎ・ごめこ)・じゃがいも パンこ・あぶら・さとう	ぎょかいりい	688 22.6	845 27.6
20 (火)	麦ごはん	おやこどんぶり 親子丼	とりにく・たまご	たまねぎ・にんじん・ねぎ	ごめ・おぎ・さとう	こごかな	651 30.3	779 36.0
21 (水)	減量麦ごはん	あじの塩焼き 長門ゆず吉サラダ	あじ・ひしき	キャベツ・にんじん・ゆずきち	ごめ・おぎ・さとう・あぶら	きのこ	639 27.2	782 32.7
22 (木)	麦ごはん	トントんれんこん	ぶたにく	れんこん	ごめ・おぎ でんぶ・あぶら・さとう	やさい	711 25.4	863 30.1
23 (金)	パン	チキンピーンズ	とりにく・だいづ	たまねぎ・にんじん・れんこん	パン(ごめぎ・ごめこ) さつまいも・あぶら	種実 (ごま・アーモンド など)	619 24.1	777 30.0
26 (月)	パン	フライドチキン コールスローサラダ	とりにく	キャベツ・にんじん・とうもろこし	パン(ごめぎ・ごめこ)・パンこ こむぎこ・でんぶ・あぶら	まめるい	658 25.1	806 29.6
27 (火)	麦ごはん	鮭の塩焼き たくあん和え	さけ	こまつな・キャベツ・にんじん だいこん	ごめ・おぎ・さとう ごまあぶら	にゅうせいひん	662 25.7	791 30.2
28 (水)	麦ごはん	もぶりの具 (中)黒糖め	とりにく・あぶらあげ だいづ	こまつな・にんじん ほししいたけ	ごめ・おぎ さとう・あぶら・(中)こくとう	かいそうい	645 29.7	816 37.5
29 (木)	わかめ麦ごはん	おでん風煮	わかめ・とりにく・うずらたまご がんもどき・ちくわ・こんぶ	だいこん・にんじん	ごめ・おぎ こんにやく・さといも・さとう	きのこ	670 21.1	790 24.8
30 (金)	黒糖パン	クリームシチュー	とりにく・だいづ・ぎゅうにゅう しろいんげんまめ	たまねぎ・にんじん	パン(ごめぎ・ごめこ) こくとう・じゃがいも・あぶら	ぎょかいりい	654 25.7	836 32.1

1月24日~30日は、全国学校給食週間です!

※「おもなざいりょう」の太字で書いてある食材は県産と市内産です。  
※都合により献立が変更になることがあります。

日本の学校給食は明治22年に山形県鶴岡町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、戦争による食糧不足で中断されていました。戦後、子供たちの栄養不足を改善するために昭和21年にアメリカの支援団体「LALA (アジア救済公認団体)」から物資の寄贈を受けて学校給食が再開されることになりました。

学校給食の移り変わりをみましょう!

明治22年

私立忠愛小学校で提供されたといわれる給食。

戦後(昭和20~30年代)

支援物資の脱脂粉乳や缶詰、小麦粉などを使った給食。

現在

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。

今年(とし)はうま(うまい)年(ね)!

うま(うまい)のように野菜をたっぷり食べよう!

箸(はし)をうま(うまい)く使いこなしてきれいに食べよう!

よく味わってうま(うまい)味を感じよう!

新年明けましておめでとうございます。

今年度も、残すところあと3か月となりました。引続き、毎日の給食時間が待ち遠しくなるような、魅力ある給食作りに努めていきたいと思ひます。本年もよろしくお願ひ致します。



◎物価高騰による食材費への影響を緩和するため、国の「物価高騰対応地方創生臨時交付金」を活用し、保護者負担は据え置いたままで、1食あたり小学校300円、中学校350円で学校給食を提供しています。