

1月給食だより

新年あけましておめでとうございます。引き続き、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い致します。



今年巳(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。



リザーブ給食〜クリスマス編〜

2学期最終日の給食時間は、サンタクロースが登場しました。



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ひます。

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いわれる給食。	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。

30～31日は、布田小の調理員さんたちのおすすめ給食です。また、給食時間中のクイズも楽しみにしててくださいね。

保護者の皆様へ

今般、米等の物価上昇が続いていることに鑑み、11月分から児童・生徒1人につき、1食あたり補助額が10円増額されています。品質を維持しつつ、望ましい給食を提供して参ります。

令和 6 年度



1月 こんだてひょう

調布市立布田小学校

日	献立名	牛乳	赤の仲間 血や肉になる	黄の仲間 熱や力の元になる	緑の仲間 体の調子を整える
9 木	七草雑炊 まつかぜやき 松風焼 七福神煮なます （みかん）	○	鶏肉 鶏肉・大豆・赤味噌 さつま揚げ	米 生パン粉・砂糖 ごま油・しらたき	大根・かぶ・せり・小松菜 ねぎ 切干し大根・干し椎茸・人参・れんこん・いんげん みかん
10 金	昆布の炊き込みごはん おみくし福袋 白菜のゆず酢和え お汁粉	○	豚肉・刻み昆布 油揚げ・鶏肉 小豆	米・もち米・油 しらたき・でんぶん・三温糖 砂糖・トック	人参・こねぎ ごぼう・人参・玉葱・生姜 ほうれんそう・白菜・人参・ゆず
14 火	しっぽくうどん 豆腐のまさご揚げ ごまドレッシングサラダ つぶつぶみかんゼリー	○	豚肉・油揚げ 絞豆腐・鶏肉 わかめ アガー	うどん・油・里芋 でんぶん・油・砂糖 すりごま・砂糖・油 砂糖	人参・大根・ごぼう・しめじ・ねぎ・小松菜 小松菜・人参・玉葱 もやし・人参・きゅうり みかん缶
15 水	焼肉チャーハン 焼きししゃも もやしと枝豆の中華あえ キムチ入りのスープ	○	豚肉 ししゃも 卵・豚肉	米・油・三温糖・ごま油 砂糖・ごま油 でんぶん	にんにく・ねぎ・玉葱・人参・ピーマン・生姜・チンゲン菜 もやし・小松菜・人参・枝豆 玉葱・キムチ・白菜・人参・ねぎ
16 木	ココアパン シェパードパイ きのこのホットサラダ 白菜とかぶのスープ ごはん	○	豚肉・牛乳・粉チーズ ベーコン ベーコン	ココアパン 小麦粉・砂糖・じゃがいも・バター・油 油・砂糖・ごま油	にんにく・玉葱・人参・ホールトマト エリンギ・しめじ・ブロッコリー・ホールコーン 白菜・かぶ・人参・もやし・水菜
17 金	もんじゃ巻き いんげん天 糸寒天のサラダ 鶏肉入りちゃんこ汁	○	豚肉・さきいか・チーズ 細寒天 絞豆腐・鶏肉・大豆	小麦粉・春巻きの皮・油 油・ごま油・砂糖 でんぶん	キャベツ きゅうり・キャベツ・人参・小松菜 生姜・人参・えのきだけ・白菜・ねぎ・こねぎ
20 月	チキンライス 黒のポテサラ焼き ひよこ豆とかぼちゃのチャウダー	○	鶏肉 アブラカレイ・チーズ ベーコン・鶏肉・ひよこ豆 豆乳・豆乳クリーム	米・油 じゃがいも・ノンエッグマヨネーズ 乳不使用マーガリン・小麦粉・油	玉葱・人参・ホールコーン・グリーンピース 玉葱・ホールコーン・人参 人参・玉葱・かぼちゃ・マッシュルーム・パセリ
21 火	味噌ラーメン いかのピリカラフル 大根と水菜のさっぱりサラダ （ぼんかん）	○	豚肉・白味噌・赤味噌 いか	蒸し中華めん（乳卵なし）・油・ごま油 でんぶん・油・ごま油・砂糖	にんにく・生姜・人参・白菜・もやし・ごら ホールコーン・ねぎ 生姜・万能ねぎ・赤ピーマン・ピーマン 黄ピーマン・にんにく 大根・人参・水菜・ゆず ぼんかん
22 水	ビビンバ 中華風卵焼き 白身魚のフースタン風	○	豚肉 鶏肉・卵 むきがけい・木綿豆腐・かまぼこ	米・油・砂糖・ごま油 砂糖・でんぶん・ごま油・油 でんぶん	にんにく・ねぎ・豆もやし・人参・小松菜 人参・玉葱・きくらげ・ほうれんそう 生姜・ねぎ・人参・チンゲン菜
23 木	ケーキサレ ボルシチ ひじきサラダ	○	ウィンナー・チーズ・卵・牛乳 豚肉・ベーコン・豆乳クリーム ひじき・ハム	小麦粉・強力粉・砂糖・バター じゃがいも・砂糖・小麦粉・乳不使用マーガリン・油 砂糖・ごま油	かぼちゃ・玉葱 玉葱・人参・かぶ・セロリー・キャベツ 大根・人参・きゅうり・キャベツ・生姜・ねぎ
24 金	おにぎり 鮭の塩焼き 炒めたくあん 豚汁 （りんご）	○	焼きのり 鮭 豚肉・木綿豆腐・油揚げ 白味噌・赤味噌	米 ごま油・白ごま 油・里芋・こんにゃく	たくあん漬 ごぼう・大根・人参・ねぎ りんご
27 月	コッペパン いちごジャム くじらの竜田揚げ キャベツソテー 音のワンタンスープ	○	鶏肉 豚肉	コッペパン（乳卵なし） でんぶん・油 油 ワンタンの皮・ごま油・油	いちごジャム にんにく・生姜 にんにく・玉葱・もやし・キャベツ 生姜・もやし・小松菜・ねぎ・人参
28 火	カレーライス フルーツ入りサラダ 煮のりピーンズ ごはん	○	豚肉 大豆・煮のり	米・じゃがいも・小麦粉・乳不使用マーガリン・油 油 でんぶん・油	にんにく・生姜・玉葱・人参・グリーンピース キャベツ・きゅうり・もやし・みかん缶
29 水	変わりイカメンチ せんべい汁 （りんご）	○	鶏肉・いか・ずるめ・えび チーズ・大豆 鶏肉	米 でんぶん・小麦粉・ごま油 せんべい（卵乳なし）	キャベツ・人参・玉葱・生姜 人参・ごぼう・まいたけ・ねぎ・小松菜 りんご
30 木	シシリアン 味噌ドレサラダ かぼちゃのべたべた焼き ごはん	○	ベーコン・いか・えび 豆乳・豆乳クリーム 白味噌 豆乳クリーム	スパゲッティ・小麦粉・乳不使用マーガリン・油 じゃがいも・油・砂糖 きび砂糖・乳不使用マーガリン・小麦粉	人参・玉葱・マッシュルーム・パセリ 人参・ホールコーン・きゅうり・キャベツ かぼちゃ
31 金	こはん 鶏の味噌煮 コーンサラダ かきたま汁	○	鶏・赤味噌 卵・絹ごし豆腐	米 三温糖 砂糖・油 でんぶん	生姜 キャベツ・シタス・人参・もやし・きゅうり ホールコーン・玉葱 ほうれんそう・干し椎茸・人参

※ウィンナー、ベーコン、ハム、パン粉、練製品、うどんは乳卵を使用していません。

※今月の地場野菜は、里芋と大根です。

※行事や仕入れの都合により、献立を変更する場合があります。ご了承ください。