

# 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、まいにちきゅうしょくく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思います。本年もよろしくお願ひ致します。

## 今年は巳(ヘビ)年!

ヘビは、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。

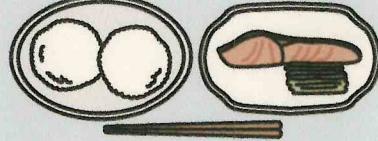


### 学校給食

### の移り変わりを見てみよう！

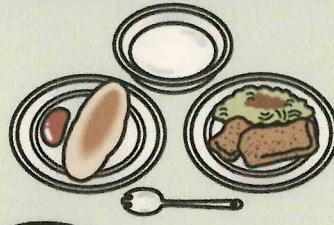


明治22年



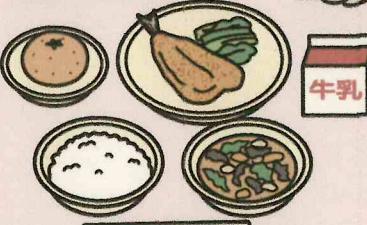
私立忠愛小学校で提供されたとされる給食。

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。

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。

# 1月 こんだてひょう

調布市立布田小学校

令和6年度

2025年 令和7年

日	献立名	牛乳	赤の仲間 血や肉になる	黒の仲間 熱や力のルになる	緑の仲間 体の調子を整える
9木	ななこくさうすい 七草粥炊 まつざやき 松風焼 じもくじんに 七福神煮なます くだもの 果物(みかん)	しめつけめ お正月献立	○ 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	じゅんじたの炊き込みごはん おみくじ福袋 白菜のゆず節和え お汁粉	かがねのこども 鍋焼き献立	○ 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	しつぽくうどん 豆腐のまさご揚げ ごまドレッシングサラダ つぶつみかんゼリー		○ 豚肉・油揚げ 絞り豆腐・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・さゆうり みかん缶
15水	やきにく 焼肉チャーハン 焼きししゃも もやしと枝豆の中華あえ キムチ入り豚スープ		○ 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・ビーマン・生姜・チングン菜 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 シェバードパイ きのこのホットサラダ 白菜とかぶのスープ		○ 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・プロッコリー・ホールコーン 白菜・かぶ・人参・もやし・水菜
17金	ごはん もんじゃ春巻き 糸巻天のサラダ 餃子入りちゃんこ汁		○ 豚肉・さきいか・チーズ 細巻天 絞り豆腐・鶏肉・大豆	米 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 魚のボテサラ焼き ひよこ豆とかぼちゃのチャウダー		○ 鶏肉 アフラカレイ・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 いかのビリカラフル 大根と水菜のさっぱりサラダ 果物(ほんかん)		○ 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・ニラ 生姜・万能ねぎ・赤ビーマン・ビーマン 黄ビーマン・にんにく 大根・人参・水菜・ゆず ほんかん
22水	ビビンバ 中华風胴焼き 白身魚のウースタタン風		○ 豚肉 鶏肉・卵	米・油・砂糖・ごま油 砂糖・でんぶん・ごま油・油	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
23木	ケークサレ ポルシチ 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 鰯の塩焼き 豚汁 果物(りんご)	全国学校給食週間 がはじまります! 明治22年最初の給食	○ 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	
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	いちごジャム 昭和20~50年代の給食	○ 豚肉 豚肉	コッペパン(乳卵なし) でんぶん・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
28火	カレーライス フルーツ入りサラダ 青のりピーナッツ	レトロな時代へ 昭和50年代の給食	○ 豚肉 大豆・青のり	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	生姜・もやし・小松菜・ねぎ・人参
29水	ごはん 変わりイカメンチ せんべい汁 果物(りんご)	日本料理 鮨寿司	○ 鶏肉・いか・するめ・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	シリアル 味噌ドレサラダ かぼちゃのべたべた焼き	シリアル 調理員さんおすすめの給食①	○ 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	ごはん 鶏の味噌煮 コーンサラダ かきたま汁	シリアル 調理員さんおすすめの給食②	○ 鮭・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・レタス・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

\*ワインナー、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。