



1月給食たより



毎月19日は
食育の日!

19日は子ども達と
食卓を囲んで、家庭で
食事を楽しみましょう!

天候等の都合により、献立・食材を変更する場合があります。

<p>畜産ご産(県産)食材</p> <p>1月の食材</p> <ul style="list-style-type: none"> 豚肉・鶏肉・鶏卵 葉ねぎ・パパイヤ もやし・いんげん ジャンボインゲン ピーマン・冬瓜・にら きゅうり・小松菜 からし菜・タンカン ニガナ・ムーチー葉 <p>給食では、名護市内や県産、地元食材を中心に活用し、給食提供に努めています。</p>	<p>9(火)</p> <p>冬瓜 さっぱりあえ</p> <p>鶏そぼろ丼 (肉そぼろ・卵)</p> <p>麦ごはん 冬野菜のみそ汁</p> <p>牛乳</p> <p>3学期 始業式</p>	<p>10(水)</p> <p>バンバンジー サラダ</p> <p>くだもの</p> <p>パリパリ 揚げ春巻き</p> <p>キムタク チャーハン</p> <p>牛乳</p> <p>鏡開きにちなんだ献立</p>	<p>11(木)</p> <p>もち入り ぜんざい</p> <p>いわしの生姜煮</p> <p>あわごはん ヌンクーグラー</p> <p>牛乳</p> <p>鏡開きにちなんだ献立</p>	<p>12(金)</p> <p>野菜コロッケ</p> <p>いんげんの ごまあえ</p> <p>カレーうどん</p> <p>牛乳</p>
<p>15(月) 欠食:安和幼・小</p> <p>★納豆みそ</p> <p>★やきのり</p> <p>卵入り 人参シリシリー</p> <p>麦ごはん ゆし豆腐汁</p> <p>牛乳</p> <p>リクエスト大宮小6-2</p>	<p>16(火)</p> <p>ジャーマン ポテト</p> <p>ハンバーグの デミソースかけ</p> <p>コッペパン かぼちゃの麦 ポタージュ</p> <p>牛乳</p>	<p>17(水)</p> <p>野菜とちくわ のあえもの</p> <p>くだもの</p> <p>厚揚げの 野菜あんかけ</p> <p>さつまいもの 炊きこみごはん</p> <p>牛乳</p> <p>屋部小5-1考案 「冬のやさいたつぷり献立」</p>	<p>18(木) 欠食:大宮6年・あけみお・ 安和幼、屋部幼、大宮幼</p> <p>冬野菜の あえもの</p> <p>果物</p> <p>さばの塩焼き</p> <p>ごはん 豚汁</p> <p>牛乳</p> <p>屋部小5-1考案 「冬のやさいたつぷり献立」</p>	<p>19(金) 欠食:大宮小6年</p> <p>ごま菓子</p> <p>切干大根の ピリ辛あえ</p> <p>海鮮中華 やきそば</p> <p>牛乳</p>
<p>22(月) フルーツ</p> <p>ゆで卵</p> <p>ボンチ</p> <p>パパイヤ入り 春雨サラダ</p> <p>麦ごはん 冬野菜カレー</p> <p>牛乳</p> <p>屋部小5-2考案 「カラフルいどり献立」</p>	<p>23(火)</p> <p>花野菜ソテー</p> <p>きびなごの マリネ</p> <p>なかよし パン</p> <p>ポトフ</p> <p>牛乳</p>	<p>24(水)</p> <p>ウニムーチー</p> <p>スーナー</p> <p>ポロポロジュシー</p> <p>「全国学校給食週間」 ウニムーチーにちなんだ献立</p> <p>牛乳</p>	<p>25(木) 白菜の漬物風</p> <p>あえもの</p> <p>くだもの</p> <p>ししゃもの塩焼き</p> <p>玄米ごはん 栄養みそ汁</p> <p>牛乳</p> <p>「全国学校給食週間」 給食のはじまり献立</p>	<p>26(金) チーズ</p> <p>スコーン</p> <p>フレンチ 豆サラダ</p> <p>スパゲティミートソース (パスタ・ソース)</p> <p>牛乳</p> <p>「全国学校給食週間」 昭和の給食 ~麺~</p>
<p>29(月)</p> <p>パパイヤリチー</p> <p>やんばる鶏の 照り焼き</p> <p>麦ごはん 名護のまーさん みそ汁</p> <p>牛乳</p> <p>「全国学校給食週間」 名護の地場産物献立</p>	<p>30(火) バイン缶</p> <p>いちご ジャム</p> <p>キャベツのサラダ</p> <p>コッペパン シチュー</p> <p>牛乳</p> <p>「全国学校給食週間」 昭和の給食 ~パン~</p>	<p>31(水)</p> <p>アーモンド ココアケーキ</p> <p>ポテト サラダ</p> <p>カラフルピラフ</p> <p>牛乳</p>	<p>1月24日から1月30日は、全国学校給食週間です。</p> <p>学校給食の歴史を振り返ってみましょう!</p> <p>明治22年(1889年) 山形県の私立忠愛小学校で、お弁当を持ってこられない子どものために食事を提供したのが、日本の学校給食の始まりとされる。</p> <p>大正12年(1923年) 9月1日に関東大震災が発生。義援金により給食が実施され、給食の価値が広く認められるようになる。</p> <p>昭和17年(1942年) 昭和16年に太平洋戦争が始まると、食料が不足し、全国的に給食が中止され始める。</p> <p>昭和19年に6大都市の小学生に特別配給給食として、学校給食が実施される。</p> <p>昭和25年(1950年) アメリカから寄贈された小麦粉で8大都市の小学生に「パン・ミルク・おかず」の完全給食が実施される。</p> <p>昭和40年(1965年) 昭和38年に「パン・めん・おかず」が登場。また、昭和39~43年ごろにかけて、脱脂粉乳から牛乳へと切り替わる。</p> <p>昭和51年(1976年) 米飯(ご飯)が正式に導入される。当初は炊飯するための設備が乏しく、おかずを作る釜で炊飯を大人数が多かった。</p> <p>そして、現在は… 子どもたちの食習慣の乱れ、偏った食事による肥満や生活習慣病の増加が心配されることから、学校給食は、食に関する正しい知識と健康的な食習慣を身につけるために、さまざまなことを学ぶ「生き教材」としての役割を担っています。</p>	

2024年 令和6年

新年、あけまして、おめでとうございます。

冬休み中は、日本の伝統文化に触れる機会も多かったのではないですか。正月料理には、豊作や無病息災などの願いが込められていますが、昔も今も、その願いは変わらないことを実感します。

さて、今の学年やクラスで給食を食べるのもあとわずかです。給食時間を気持ちよく過ごせるように今年の干支である「たつ(辰)」にちなみ、1人1人が給食の「たつ(達)」人を目指してみませんか?

手洗い達人

今年のはたつ年!

給食の「たつ(達)」を目指そう

盛り付け達人

よい姿勢達人

お皿ピカピカ達人

後片付け達人

本年も、安全・安心に
気をつけて、おいしい
給食作りに努めて
いきます。
よろしく
お願いします。

2024年 1月 詳細献立

屋部学校給食センター

★お知らせ★ 台風等の天候や材料の都合により、献立を変更することがあります。その際は、学校からの献立変更のお知らせをご確認ください。

日 曜 日	献立名	3つのグループ			献立の備考と使用食材名
		赤 おもに血・肉・骨となる 1・2群 (たんぱく質・無機質)	緑 おもに体の調子を整える 3・4群 (ビタミン・無機質)	青 おもに力や熱となる 5・6群 (炭水化物・脂質)	
9 /火	麦ごはん			米 麦	
	各野菜のみそ汁	豚肉 豆腐 赤みそ 白みそ	大根 にんじん ごぼう 白菜 しめじ ほうれん草		花かつお
	鶏そぼろ丼 (肉そぼろ)	鶏肉 高野豆腐 (大豆) 大豆たんぱく	きくらげ にんじん たまねぎ いんげん にんにく 生姜	大豆油 三温糖	酒 みりん 醤油 花かつお
	鶏そぼろ丼 (いり鶏)	鶏肉		大豆油	シママース
10 /水	冬瓜のさっぱりあえ	ツナ	冬瓜 にんじん きゅうり 生姜	三温糖 ごま油	醤油 酢
	キムタクチャーハン	豚肉	白菜キムチ (大豆) にんじん たまねぎ だけのこ 椎茸 きくらげ たくあん (小麦 大豆) あお豆 にんにく	米 麦 大豆油	パプリカ粉 醤油 キムチ漬 (大豆) シママース 花かつお
	パプリカ揚げ蕎麦		パプリカ蕎麦 (小麦 小麦 大豆 鶏) 大豆油		
	パンパンソーサラダ	鶏ささみ	きゃべつ にんじん きゅうり もやし	ごま ごま油 三温糖	醤油 酢 シママース 豆腐 (大豆)
11 /木	くだもの		くだもの		
	あわごはん			米 もちきび	
	スナックグー	豚肉 チキアギ 昆布 厚揚げ	大根 にんじん こんにゃく 椎茸 からし菜	大豆油 三温糖	醤油 みりん シママース 花かつお
	いわしの生蒸し		いわしの生蒸し (小麦 大豆)		
12 /金	もち入りぜんざい	金時豆	ウーシパウダー	麦 黒糖 三温糖 白玉もち	シママース
	カレーうどん	豚肉 油揚げ	にんじん たまねぎ 白菜 しめじ パクチョイ 長ねぎ にんにく	うどん (小麦) 大豆油	カレー粉 カレーウ 小麦粉 シママース 豚だし骨
	野菜のコロッケ		野菜コロッケ (小麦 乳 大豆) 大豆油		
	いんげんのごまあえ	糸けずり	いんげん きゃべつ にんじん	ごま ノンエッグマヨ	醤油 酢
15 /月	麦ごはん			米 麦	
	ゆし豆腐汁	ゆし豆腐	葉ねぎ		醤油 花かつお
	鶏入り人参シリシリ	油揚げ ツナ缶 (大豆) 鶏卵	にんじん たまねぎ いら	大豆油 ごま油 ごま	醤油 シママース こしょう
	納豆みそ	豚肉 納豆 (大豆) 妻みそ 糸けずり	生姜	大豆油 三温糖	みりん 酒
16 /火	やきり	焼きのり			
	コッペパン			コッペパン (小麦 乳 大豆)	
	かぼちゃの麦ポタージュ	鶏肉 白いんげん豆 脱脂粉乳	かぼちゃ しめじ たまねぎ バセリ ウーシパウダー	大豆油 麦	カレー粉 ホワイトル (小麦 乳 大豆 牛 鶏) シママース こしょう 鶏だし骨
	ハンバーグのデミソースかけ	ハンバーグ (大豆 豚 鶏)		三温糖	ケチャップ デミグラスソース ウスターソース
17 /水	ジャーマンポテト	ベーコン (豚 大豆)	たまねぎ にんじん ブロッコリー コーン にんにく	大豆油 じゃがいも	醤油 シママース こしょう
	さつまいものたきごみごはん	鶏肉 油揚げ	にんじん ごぼう 椎茸 あお豆	米 麦 さつまいも 大豆油	醤油 シママース 酒 花かつお
	厚揚げの野菜あんかけ	厚揚げ	ジャンボいんげん にんじん たまねぎ 生姜	三温糖 でん粉	醤油 みりん 花かつお
	野菜とちくわのあえもの	ちくわ 糸けずり	きゃべつ にんじん きゅうり 大根	三温糖 ごま油 ごま	醤油 酢 シママース
18 /木	くだもの		くだもの		
	ごはん			米	
	豚汁	豚肉 豆腐 油揚げ 妻みそ	大根 にんじん ごぼう こんにゃく 長ねぎ 生姜	里芋	花かつお
	さばの塩焼き	さば			シママース こしょう
19 /金	各野菜のあえもの	しらず ちくわ	白菜 小松菜 にんじん コーン	ごま 三温糖	醤油 酢 シママース
	くだもの		くだもの		
	海鮮中華やきそば	豚肉 いか えび あさり 青のり	きゃべつ にんじん たまねぎ もやし きくらげ	中華めい (小麦 大豆) 大豆油	酒 オイスターソース 醤油 ウスターソース シママース こしょう
	切干大根のピリ辛あえ	鶏ささみ	切干大根 白菜 にんじん きゅうり	三温糖	キムチの素 (いか りんご 大豆) 醤油 シママース
22 /月	ごま菓子		レーズン	ごまアーモンド マーガリン マッシュロム (ゼラチン) コーンフレーク	
	麦ごはん			米 麦	
	各野菜カレー	鶏肉 白いんげん豆	にんじん たまねぎ 白菜 しめじ かぼちゃ ほうれん草 にんにく 生姜 りんご	じゃがいも マーガリン	酒 カレー粉 カレーフレーク マドラスカレールウ (小麦 大豆 りんご) ウスターソース チャツネ (りんご) 鶏だし骨
	ゆで卵	鶏卵			
23 /火	ハワイヤ入り春雨サラダ	オーシャンキング	ハワイヤ にんじん きゅうり	春雨 ごま 三温糖 ごま油	醤油 酢 シママース
	フルーツポンチ		みかん缶 バイン缶 フルーツカクテル缶 (もも) シークワーサー果汁	白玉団子 (大豆)	
	ななよしパン			ななよしパン (小麦 乳 大豆)	
	ポトフ	鶏肉 ウィンナー (豚)	にんじん 大根 たまねぎ きゃべつ しめじ いんげん	じゃがいも 大豆油	醤油 シママース こしょう 鶏だし骨
24 /水	きびなごのマリネ	きびなご	きゅうり たまねぎ 赤ピーマン レモン果汁	小麦粉 でん粉 大豆油 三温糖 オリーブ油	こしょう 醤油 酢 シママース
	花野菜ソテー	ベーコン (豚 大豆)	ブロッコリー カリフラワー にんじん たまねぎ コーン にんにく	大豆油	醤油 シママース こしょう
	ポロポロジュシー	もずく 豚肉	大根 人参 椎茸 小松菜	米 麦	醤油 シママース 花かつお
	スーナー	豆腐 ツナ缶 (大豆) 甘白みそ	ほうれん草 ニガナ もやし きくらげ にんじん	三温糖 ごま ごま油	酢
25 /木	ウニムーチー		カーラの葉	もち粉 紅芋 グラニュー糖	
	玄米ごはん			ふちつと玄米 米	
	茶羹みそ汁	鶏肉 豆腐 赤みそ 白みそ	大根 にんじん こんにゃく 小松菜	じゃがいも 大豆油	シママース 花かつお
	ししゃもの塩焼き	ししゃも			シママース こしょう
26 /金	白菜の漬物風あえもの		白菜 きゅうり もやし 高菜漬 (大豆) レモン果汁	三温糖	酢 醤油 シママース
	くだもの		くだもの		
	スバグティミートソース (鶏)			スバグティ (小麦) 大豆油	シママース こしょう
	スバグティミートソース (ソース)	牛肉 豚肉 大豆 大豆たんぱく	にんじん たまねぎ グリンピース にんにく トマト缶	大豆油 三温糖	ケチャップ デミグラスソース ウスターソース シママース
29 /月	フレンチ豆サラダ	ミックスビーンズ ハム (豚 大豆 鶏)	きゃべつ きゅうり コーン	アーモンド	フレンチドレッシング シママース こしょう
	チーズスコーン	ベーコン (豚 大豆) チーズ (乳) 加工乳	ウーシパウダー	ホットケーキミックス (小麦 乳 大豆) 大豆油	
	麦ごはん			米 麦	
	名産のまーさんみそ汁	豆腐 鶏卵 赤みそ 白みそ	冬瓜 にんじん しめじ こんにゃく 小松菜		シママース 花かつお
30 /火	やんばる鶏の照り焼き	鶏肉	生姜	三温糖	醤油 酒 みりん
	ハワイヤイリチー	厚揚げ チキアギ	ハワイヤ にんじん いら	大豆油	醤油 みりん シママース こしょう 花かつお
	コッペパン			コッペパン (小麦 乳 大豆)	
	脱脂粉乳シチュー	鶏肉 白いんげん豆 脱脂粉乳	たまねぎ にんじん 白菜 しめじ グリンピース ウーシパウダー	じゃがいも 大豆油 マーガリン 小麦粉	シママース こしょう 鶏だし骨
31 /水	キャベツのサラダ	オーシャンキング	きゃべつ にんじん きゅうり コーン シークワーサー果汁	三温糖	醤油 酢 シママース
	いちごジャム			いちごジャム (りんご)	
	バイン缶		バイン缶		
	カラフルピラフ	鶏肉	にんじん たまねぎ きくらげ マッシュルーム コーン缶 グリンピース にんにく	米 麦 大豆油 バター	醤油 シママース こしょう 鶏だし骨
31 /水	ポテトサラダ	ハム (豚 大豆 鶏)	きゅうり にんじん コーン あお豆	じゃがいも 三温糖 ノンエッグマヨ	粒マスタード シママース こしょう
	アーモンドココアケーキ	鶏卵 加工乳	ウーシパウダー	ホットケーキミックス (小麦 乳 大豆) マーガリン 三温糖 チョコチップ (乳 大豆) アーモンド	ココア

※予定詳細献立表は、食品表示法に定められている28品目のみとなっています。

乳・卵・小麦・そば・ピーナッツ・えび・かに・あわび・いか・いくら・オレンジ・キウイフルーツ・牛肉・くるみ・さけ・さば・大豆・鶏肉・豚肉・まつたけ・もも・やまいも・りんご・ゼラチン・バナナ・ごま・カシューナッツ・アーモンド の表示をしています。

※揚げ油(大豆)は、揚げ調理で複数回の調理に使用しています。 ※もやし・枝豆・あお豆の原料は、大豆です。 ※もずく・あおさのり等の海藻類や、アサリ等の小魚類には、いかにえびかにの稚魚が混入していることがあります。

《よく使用する調味料のアレルギーの一覧》

①醤油、薄口醤油(小麦・大豆) ②酢・特濃酢・ワインビネガー(小麦) ③ウスターソース(大豆・りんご) ④カレーフレーク(小麦・大豆・牛肉・鶏肉) ⑤豆腐・豆乳・おから・赤みそ・白みそ・妻みそ・甘口みそ・油あげ・厚揚げ・大豆油(大豆)

⑥デミグラスソース(小麦・鶏皮) ⑦マーガリン(乳・大豆) ⑧バター(乳) ⑨ごま油(ごま・大豆) ⑩ノンエッグマヨネーズ(大豆) ⑪鶏だし骨(鶏肉・骨) ⑫豚だし骨(豚肉)