

1月24日から30日は全国学校給食週間です!

1月は、全国学校給食週間にちなんで、全国各地のお雑煮、郷土料理、特産物を取り入れた献立を紹介いたします!

また、奈良県内でとれた食べものを積極的に取り入れ、地産地消を推進します。

どんな食材や料理が登場するか、毎日楽しみに!

※もちをのどにつまらせないように、よくかんで食べましょう!

あけましておめでとうございます!

今年も子どもたちの成長と健康を願い、安心安全でおいしい給食作りに励みます!

お 雑 煮 い ろ い ろ

九州地方 27日(金) 熊本県の雑煮 だしはするめから!

四国地方 25日(水) 香川県の雑煮 雑煮に入っているのはあんもち!

中国地方 23日(月) 島根県の雑煮 岩のりがもちの上ののった上品な仕上げ!

近畿地方 20日(金) 奈良県の雑煮 雑煮からもちを取り出し、きなこをつけて食べるのが特徴!

雑煮は地域の食文化によっていろいろあっておもしろい!

関東地方 16日(月) 東京都の雑煮 江戸川区小松川が 名前の由来となった小松菜入り!

東北地方 30日(月) 青森県の雑煮 鶏がらスープで 具だくさん!

Table with 12 columns: 日, 献立名, 食品名, 食品に関するアレルギー, 日, 献立名, 食品名, 食品に関するアレルギー, 日, 献立名, 食品名, 食品に関するアレルギー. It lists daily school lunch menus for January, including items like gohan, onigiri, and various soups, along with their allergen information.

☆給食レシピ紹介☆ 1月30日(月)より あぶらふのたまごとし. Includes ingredients (たまご, あぶらふ, 玉ねぎ, 砂糖, だし汁, 濃口しょうゆ, みりん, 油) and cooking instructions for a traditional Japanese dish.

【食品に関するアレルギーについて】 予定献立表には、毎日の献立名・食品名・食品に関するアレルギーを表示します。 【アレルギー表示対象品目】 表示義務づけ特定原材料(7品目) 卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かに. Includes a table for average nutrient intake (平均栄養量) and a note about the 'Food Safety Day' (食育の日).

日	献立名	食品名	食品に関するアレルギー	日	献立名	食品名	食品に関するアレルギー	日	献立名	食品名	食品に関するアレルギー
19日 (木)	しよくパン ぎゅうにゅう	しよくパン ぎゅうにゅう	小麦 乳 黄赤	20日 (金)	ごはん ぎゅうにゅう	ごはん ぎゅうにゅう	小麦 乳 黄赤	23日 (月)	ごはん ぎゅうにゅう	ごはん ぎゅうにゅう	小麦 乳 黄赤
	ロモサルタード (ぎゅうにくとポテト のいためもの)	ぎゅうにく ホールトマト たまねぎ グリーンピース フレンチポテト こめあぶら さとう おろしにんにく あかワイン コンソメスープ しょうゆ しお こしょう	赤 緑 緑 緑 黄 黄		こんさいつくねバーグ	こんさいつくねバーグ	鶏肉 小麦 大豆 赤		きざみあなご	きざみあなご	大豆 小麦 赤
ペルーのりょうり	コンソメスープ	にんじん はくさい とうもろこし マカロニ コンソメスープ しょうゆ こしょう	緑 緑 黄 黄	わしよくいのひ	ちくわ こまつな にんじん さとう だしのもと しょうゆ みりん	赤 緑 緑 黄 黄	れんこんのきんぴら	れんこん にんじん こんにやく しろいりごま さとう ゴマあぶら だしのもと しょうゆ せししゆ、みりん	緑 緑 黄 黄 黄		
	エネルギー	650kcal	たんぱく質	23.2g	ならけんのぞうに	にんじん ★にんじん だいこん ねぎ さといも もち しろみそ みそ だしのもと	緑 緑 黄 黄 赤	しまねけんのぞうに	にんじん だいこん しろねぎ みつば もち だしのもと しょうゆ せししゆ	緑 緑 黄 黄	
	エネルギー	650kcal	たんぱく質	23.2g	パックきなこ	きなこ	赤	のりのつくだに	のりのつくだに	赤	
	エネルギー	650kcal	たんぱく質	23.2g							
24日 (火)	こめこパン ぎゅうにゅう	こめこパン ぎゅうにゅう	小麦 乳 黄赤	25日 (水)	ごはん ぎゅうにゅう	ごはん ぎゅうにゅう	小麦 乳 黄赤	26日 (木)	ナン ぎゅうにゅう	ナン ぎゅうにゅう	小麦 乳 黄赤
	いこまのくろまめコロッケ	くろまめコロッケ こめあぶら	赤 黄		かつおのかくに	かつおのかくに	大豆 小麦 赤		キーマカレー	あいびきミンチ ミックスまめ にんじん たまねぎ しめじ じゃがいも カレールー リンゴピューレ トマトケチャップ ウスターソース コンソメスープ あかワイン こしょう	赤 赤 緑 緑 黄
ならけんのおいしいもの	やさしいため	キャベツ もやし えりんぎ こめあぶら コンソメスープ しょうゆ こしょう	緑 緑 黄	おでんぶ	ちくわ こうやどうふ あじつけきんときまめ にんじん こんにやく さとう だしのもと しょうゆ みりん	赤 赤 赤 黄 黄	はなやさいサラダ	ブロッコリー カリフラワー ゆでじお	緑		
	ササミのスープ	ササミ にんじん ほうれんそう だいこん こめマカロニ こめあぶら コンソメスープ しょうゆ しお、こしょう	赤 緑 緑 黄 黄	どしまけんのきょうどりょうり	にんじん だいこん さといも あおのり しろみそ みそ だしのもと	緑 黄 赤 赤	パックマヨネーズ	マヨネーズ	黄		
	ヨーグルト	ヨーグルト	赤	かがわけんのぞうに	にんじん だいこん さといも あおのり しろみそ みそ だしのもと	黄	ぶどうゼリー	ぶどうゼリー	黄		
	エネルギー	657kcal	たんぱく質	27.1g	あんもち	あんもち	黄	ぶどうゼリー	ぶどうゼリー	黄	
	エネルギー	657kcal	たんぱく質	27.1g							
27日 (金)	ごはん ぎゅうにゅう	ごはん ぎゅうにゅう	小麦 乳 黄赤	30日 (月)	ごはん ぎゅうにゅう	ごはん ぎゅうにゅう	小麦 乳 黄赤	31日 (火)	こくとうパン ぎゅうにゅう	こくとうパン ぎゅうにゅう	小麦 乳 黄赤
	きびなごフライ 2び	きびなごフライ こめあぶら	赤 黄		ハタハタのからあげ	ハタハタのからあげ こめあぶら	赤 黄		にくだんご 2こ	にくだんご	赤
きゅうしゅうちほうの おいしいもの	うらかみそぼろ	ぶたにく さつまあげ にんじん ごぼう こんにやく さとう こめあぶら しょうゆ せししゆ、みりん	赤 赤 緑 緑 黄 黄	あぶらふのたまごどじ	たまご たまねぎ ねぎ あぶらふ さとう こめあぶら だしのもと しょうゆ みりん	赤 赤 緑 緑 黄 黄	チンゲンサイのソテー	チンゲンサイ にんじん もやし こめあぶら コンソメスープ しょうゆ こしょう	緑 緑 黄		
	くまもとけんのぞうに	にんじん だいこん もやし もち するめいか だしのもと しょうゆ しお みりん	緑 緑 黄 赤	あおもりけんのぞうに	ちくわ こうやどうふ にんじん だいこん ごぼう もち とりがらスープ しょうゆ せししゆ	赤 赤 緑 緑 黄	ちゅうかスープ	やきぶた とうふ にら たまねぎ たけのこ ゴマあぶら ちゅうかスープ しょうゆ せししゆ こしょう	赤 赤 緑 緑 黄		
	エネルギー	664kcal	たんぱく質	21.2g							
	エネルギー	664kcal	たんぱく質	21.2g							

全国学校給食週間

1月24日~30日

感謝の心を持って食べましょう

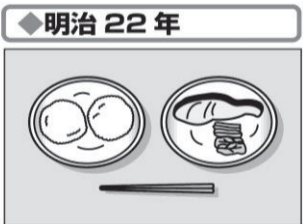
学校給食は、明治22年、山形県の小学校で家が貧しくてお弁当を持ってくる
ことのできない子どもたちへ昼食を出したのが始まりとされています。
その後、学校給食は全国へと広がりましたが、戦時中は食料不足のため実施
することができなくなることもありました。戦後再開され、今では様々な献立
が登場するようになりました。



私たちがふだん何気なく食べて
いる肉や魚、米、野菜などは、も
とは生きていたものです。
私たちはそれらの命をいただき
て、自分の命を養っています。ま
た、食事が出来るまでには、
食材を育てたり、とったり、運ん
だり、調理したりと、たくさんの
人が関わっています。



給食の移り変わり



◆明治22年
学校給食のはじまり。
お寺の中に開校された山形
県の小学校の献立。
米飯と野菜や魚のおかずが
中心でした。



◆戦後(昭和25年ごろ)
パン・ミルク・おかずが基
本で、外国などから贈られ
た支援物資の脱脂粉乳や小
麦などを使って作られまし
た。



◆現在
郷土食や行事食を取り入れ
るなど、バラエティー豊か
です。また、バランスの良い食
事のお手本となるよう、「教材
」としての役割も担っています。



生き物の命をいただく
ことへの感謝



食事を準備してくれた
人への感謝