

1月の給食献立表



令和7年度

小川町学校給食センター

日 曜	献 立 名				材 料 名			栄 養 量			
	主 食	牛乳	つけるもの	お か ず	血や肉をつくる (あかの食品)	力や体温になる (きいろの食品)	体の調子をととのえる (みどりの食品)	小学生 エネルギー	小学生 たんぱく質	中学生 エネルギー	中学生 たんぱく質
13	火	じごなうどん	牛乳	マヨネーズ	にくうどんじる ハッシュドポテト ブロッコリーサラダ	牛乳 とりにく あぶらあげ だいず	じごなうどん あぶら さとう ハッシュドポテト マヨネーズ ブロッコリー とうもろこし	589	22.9	731	27.8
14	水	ごはん	牛乳		すいとん チキンのオープンやき ピビンバ	牛乳 とりにく ぶたにく チキンのオープンやき	ごはん あぶら すいとん ごまあぶら さとう ラーゆ ごま	706	31.4	811	35.2
15	木	きなこあげパン	牛乳		ほうとううどん ヨーグルト アーモンドフィッシュ アーモンドフィッシュ きなこ	牛乳 とりにく あぶらあげ みそ アーモンドフィッシュ きなこ	コッペパン あぶら さとう ほうとう	593	27.1	707	28.7
16	金	ごはん	牛乳		じゃがいものみそしる はるまき ひじきのごもくに	牛乳 あぶらあげ とうふ みそ ぶたにく ひじき ちくわ だいず	ごはん じゃがいも はるまき あぶら	730	24.8	828	28.3
19	月	わかめごはん	牛乳	わふう ドレッシング	とんじる メンチカツ きりぼしだいこんサラダ	牛乳 ぶたにく とうふ みそ メンチカツ	わかめごはん あぶら じゃがいも わふうドレッシング	668	25.0	779	28.8
20	火	じごなうどん	牛乳	ナムル ドレッシング	カレーなんばん ピザロール ひじきサラダ	牛乳 とりにく あぶらあげ ひじき だいず	じごなうどん あぶら さとう でんぶん ピザロール ナムルドレッシング	638	22.4	785	27.8
21	水	ごはん	牛乳		かきたまじる さばのみそに あつあげとはくさいのもの	牛乳 とりにく あぶらあげ わかめ たまご さばのみそに ぶたにく あつあげ とうふ	ごはん あぶら でんぶん さとう	708	31.2	807	35.1
22	木	こどもパン	コーヒー 牛乳		クリームシチュー ハンバーグケチャップソースかけ ほうれんそうとコーンのソテー	コーヒー牛乳 とりにく 牛乳 ハンバーグ ウインナー しろいんげん	こどもパン あぶら じゃがいも さとう	702	28.9	794	32.7
23	金	ごはん	牛乳	ごま ドレッシング	マーボーどうふ ごぼうサラダ 一口チーズ パイン	牛乳 ぶたにく とうふ みそ チーズ	ごはん あぶら さとう ごまあぶら でんぶん ごまドレッシング	757	26.0	875	29.7
26	月	ごはん	牛乳	ソース	だんごじる マグロカツ ごまみそいため	牛乳 とりにく マグロカツ ぶたにく あつあげ みそ	ごはん あぶら だんご ごまあぶら さとう ごま	692	22.3	818	27.6
27	火	ホット ちゅうかめん	牛乳	マヨネーズ	しおラーメン あつやきたまご ポテトサラダ	牛乳 とりにく なんと あつやきたまご	ホットちゅうかめん ごまあぶら じゃがいも マヨネーズ	595	19.7	743	24.8
28	水	ごはん	牛乳	パンバンジー ドレッシング	わかめスープ あげぎょうざ やさいサラダ	牛乳 とりにく とうふ わかめ ぎょうざ	ごはん ごまあぶら でんぶん あぶら パンバンジードレッシング	590	19.6	741	23.5
29	木	ライスボール	牛乳	イタリアン ドレッシング	スパゲッティミートソース イタリアンサラダ	牛乳 ぶたにく チーズ	ライスボール あぶら スパゲッティ イタリアンドレッシング	642	26.7	803	31.0
30	金	ごはん	ジョア	かんきつ ドレッシング	ハヤシライス レモンバジルチキン キャベツサラダ	ジョア とりにく だいず レモンバジルチキン	ごはん あぶら じゃがいも かんきつドレッシング	686	24.0	837	29.3
実施回数 14回	”はし”は毎日用意しましょう！ ※材料入荷の都合により献立を変更することがあります。 ※太字の食材は、小川町産の食材を予定しています。☆は小川町の有機農家が作った野菜・○はがわん野菜を予定しています。 ★毎月19日は食育の日です。						平均栄養量	664	25.1	790	29.3
							栄養基準量	650	27.0	830	34.2

※裏面もあります

1月24日から30日は 全国学校給食週間

1月24日から30日は、全国学校給食週間です。いつも食べている給食に目を向けてみましょう！

明治22年の献立



おにぎり、塩さけ、
菜の漬物

最初は、このような
給食でした！

日本の学校給食は、明治22年に山形県の私立忠愛小学校において始まったとされています。この給食は、貧しくて生活に困っている子どもたちを対象に無償で出されたものでした。現在は、子どもたちの健康の増進や体位の向上を図ること、そして教材としての役割があります。



知っているかな 学校給食の歴史

学校給食の始まり

脱脂粉乳って何？

脱脂粉乳は、牛乳の脂肪分を除き、乾燥させて粉にしたものです。現在も「スキムミルク」として販売されています。学校給食は戦争で一時中断となりましたが、太平洋戦争後、食料不足で苦しむ子どもたちのためにアメリカなどからの脱脂粉乳などの援助物資を受けて再開することができました。



☆リクエスト献立☆

来月から、小学校6年生が家庭科の学習で考えた「リクエスト献立」が給食で登場します。栄養のバランスはもちろんのこと、旬やいろいろ、地産地消などを意識し、一生懸命考えてくれました。感謝の気持ちをもって食べましょう。3学期の給食もおたのしみに♪

