

# 令和6年 1月 池田町大野町学校給食献立予定表



月	火	水	木	金
<p><b>【今月の食育の日】</b> 19日(金) 大豆入りツナご飯の具には、池田町・大野町でとれた大豆が入っています。池田町農業婦人クラブの皆さんが、朝早くから蒸してくださっています。</p>	<p><b>9</b></p> <p>牛乳</p> <p>チキンカツ ケチャップ ソースかけ</p> <p>もやしサラダ</p> <p>☆青割れコッパン</p> <p>エ 594 kcal 塩 3.3 g</p>	<p><b>10</b></p> <p>温知小6年生 リクエスト献立</p> <p>牛乳</p> <p>ぶりの 照り焼き</p> <p>ブロッコリーのおかか和え</p> <p>麦ごはん</p> <p>黒豆</p> <p>白菜と大根のみそ汁</p> <p>エ 631 kcal 塩 2.1 g</p>	<p><b>11</b></p> <p>牛乳</p> <p>ハンバーグの 甘酢あんかけ</p> <p>れんこんのゆかり和え</p> <p>麦ごはん</p> <p>みぞれ汁</p> <p>エ 612 kcal 塩 2.1 g</p>	<p><b>12</b></p> <p>和食の日</p> <p>牛乳</p> <p>厚揚げの 地みそかけ</p> <p>じゃがいものそぼろ煮</p> <p>はくはん(ゆめごち)</p> <p>玉麩のすまし汁</p> <p>エ 656 kcal 塩 2.7 g</p>
<p><b>15</b></p> <p>牛乳</p> <p>ミックスビーンズ フライ</p> <p>大根サラダ</p> <p>☆ソフト麺</p> <p>エ 748 kcal 塩 2.2 g</p>	<p><b>16</b></p> <p>牛乳</p> <p>大豆ミート オムレツ</p> <p>もやしのガーリックソテー</p> <p>☆黒砂糖食パン</p> <p>白菜と肉団子のスープ</p> <p>エ 561 kcal 塩 2.9 g</p>	<p><b>17</b></p> <p>牛乳</p> <p>豚肉の あんからめ</p> <p>キャベツの甘酢和え</p> <p>麦ごはん</p> <p>なめこのみそ汁</p> <p>エ 642 kcal 塩 2.1 g</p>	<p><b>18</b></p> <p>牛乳</p> <p>カミカミ王子</p> <p>ししゃもの カミカミ揚げ</p> <p>杏仁フルーツ</p> <p>☆はくはん</p> <p>豆腐の中華煮</p> <p>エ 720 kcal 塩 1.9 g</p>	<p><b>19</b></p> <p>食育の日</p> <p>牛乳</p> <p>さわらの 香味焼き</p> <p>大豆入りツナごはんの具</p> <p>麦ごはん</p> <p>五目野菜汁</p> <p>エ 656 kcal 塩 2.1 g</p>
<p><b>22</b></p> <p>牛乳</p> <p>さんが焼き</p> <p>豚肉とキャベツの みそ炒め</p> <p>☆お米のムース</p> <p>ほうれん草のすまし汁</p> <p>エ 679 kcal 塩 2.2 g</p>	<p><b>23</b></p> <p>牛乳</p> <p>ホキの 香草チーズ 焼き</p> <p>ごぼうサラダ</p> <p>☆米粉入り食パン</p> <p>ミネストローネ</p> <p>エ 593 kcal 塩 3.1 g</p>	<p><b>24</b></p> <p>牛乳</p> <p>池田の さとも コロッケ</p> <p>こんにやくサラダ (かんきつドレッシング)</p> <p>麦ごはん</p> <p>柿ジャム入り 根菜カレー</p> <p>エ 703 kcal 塩 2.5 g</p>	<p><b>25</b></p> <p>牛乳</p> <p>鮭の バターじゃよう 焼き</p> <p>まわめめのさっぱり和え</p> <p>麦ごはん</p> <p>だんご汁</p> <p>エ 618 kcal 塩 2.2 g</p>	<p><b>26</b></p> <p>牛乳</p> <p>揚げぎょうざ (保小2、中3)</p> <p>もやしのナムル</p> <p>キムチごはん</p> <p>春雨スープ</p> <p>エ 648 kcal 塩 2.9 g</p>
<p><b>1月24日～30日は、全国学校給食週間!</b></p> <p>エ...エネルギー、塩...塩分</p> <p>＜基準値＞</p> <p>エ 650 kcal 塩 2g未満</p>				
<p><b>29</b></p> <p>牛乳</p> <p>鶏肉の 塩こうじ揚げ</p> <p>キャベツの香り和え</p> <p>☆うどん</p> <p>ほかほか 豚汁うどんの汁</p> <p>エ 698 kcal 塩 2.2 g</p>	<p><b>30</b></p> <p>牛乳</p> <p>フランクフルトの グレイビー ソース風</p> <p>カラフルポテト</p> <p>☆食パン</p> <p>ピースープ</p> <p>エ 675 kcal 塩 3.1 g</p>	<p><b>31</b></p> <p>牛乳</p> <p>いかの ねぎ塩焼き</p> <p>小松菜の磯和え</p> <p>麦ごはん</p> <p>地みそおでん</p> <p>エ 630 kcal 塩 2.1 g</p>	<p>※材料の入荷の都合により献立が変更になる場合もあります。 ※学校給食は「学校給食地産地消推進事業」によって、県・市町村、JAグループの助成を受けています。 ※「☆」は学校、園へ業者が配送するデザート、委託米飯、パン、麺です。</p> <p><b>学校給食では地産地消をすすめています!</b></p>	
<p><b>【池田町大野町を味わおう①】</b> 今日の鶏肉は、大野町で作られた塩こうじを使って味付けしました。ほかほか豚汁うどんの汁には、池田町産の大根とねぎが入っています。</p>	<p><b>【外国の料理を味わおう】</b> イギリスやカナダで食べられている料理を、給食用にアレンジしました。本来、ピースープとは青エンドウ豆を使ったスープ、グレイビーソースとは肉汁やバターを使って作るソースです。</p>	<p><b>池田町中学生献立メニュー：地みそおでん</b> 池田町産のみそを使ったおでんです。冬が旬の野菜がたくさん入っていて、体も心も温まる一品です。</p>	<p><b>【北小6年生リクエスト献立】</b> 北小学校6年生が考えたリクエスト献立です。池田町、大野町の小学校6年生、中学校3年生の皆さんが考えたメニューを9月から毎月、献立に取り入れています。1月は温知小学校と北小学校です。</p>	

## 1/24～1/30 全国学校給食週間 給食の歴史&献立の変遷

学校給食の起源は、明治22(1889)年にさかのぼります。山形県の大蔵寺というお寺の中にあった小学校で、お弁当を持ってこれない子どもたちに、昼食を無償で提供したことが始まりとされています。その後、全国へと広がりましたが、戦争による食料不足などの影響で中断されてしまいました。

戦争が終わっても食料不足は続き、子どもたちの栄養状態が心配されたことから、学校給食の再開を求める声が高まりました。アメリカのLARA(アジア救援公認団体)から贈られた物資を使い、昭和22(1947)年1月に給食が再開しました。

★昭和21(1946)年12月24日に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、冬休みと重なるため、昭和25(1950)年度からは1月24日～30日を「全国学校給食週間」とすることが定められました。

## 30日(火)のメニュー「ピースープ」を作ってみよう!

ピースープとは、青エンドウ豆を使ったスープです。給食では、グリーンピースを使って、食べやすいようポタージュ風にアレンジしました。

＜材料(4人分)＞

- 米油 小さじ1
- ローズハム 20g
- たまねぎ 120g
- にんじん 40g
- グリーンピース 50g
- 豆乳 60g
- ★牛乳 60g
- ★生クリーム 12g
- ★クリームコーン 40g
- ☆コンソメ 小さじ1
- ☆塩こしょう 少々
- 米粉 大きじ1
- パセリ 2g

＜作り方＞

- ①玉ねぎはうす切り、にんじんはいちょう切り、パセリはみじん切りにする。
- ②グリーンピースをゆでて水気を切り、豆乳とミキサーにかけてペースト状にする。
- ③なべに油をひき、ハムと玉ねぎをいためる。玉ねぎがしんなりしてきたらにんじんを入れてさっといため、水を加えて煮る。
- ④具材がやわらかくなったら、☆で味付けをし、②と★を加えて混ぜる。
- ⑤水で溶いた米粉を加えて混ぜ、とろみをつける。仕上げにパセリを入れたら完成。

**昭和22年ごろの給食**

脱脂粉乳や缶詰などの物資を使って給食が作られました。

トマトシチュー・ミルク

**昭和25年ごろの給食**

アメリカから寄贈された小麦粉を使って、パン・ミルク・おかずの完全給食が始まりました。

コッパン・ミルク・カレーシチュー

**昭和40年代ごろの給食**

パンの種類が増え、めん類も提供されるようになりました。脱脂粉乳のミルクは牛乳へと切り替わりました。

ミートスパゲッティ・牛乳・フレンチサラダ・プリン

**昭和50年代ごろの給食**

給食の主食はパンが中心でしたが、昭和51年に米飯が正式に導入され、献立内容も豊かになっていきました。

カレーライス・牛乳・塩もみ・バナナ

変化を続ける「学校給食」ですが、いつの時代も、子どもたちを大切に思う気持ちが詰まっています。そんな思いを感じて、おいしくいただきます。

令和6年 1月 池田町大野町学校給食献立予定表

Main menu table with columns for dates from 9th (Tue) to 23rd (Thu). Each column lists the main dish (e.g., 背割れコッパパン, 麦ごはん, ソフト麺) and its ingredients and quantities.

Continuation of the menu table with columns for dates from 24th (Fri) to 31st (Sun). Each column lists the main dish (e.g., 麦ごはん, キムチごはん, うどん, 食パン) and its ingredients and quantities.

※★印の食品原材料については、別紙『学校給食年間使用物資原材料配合表』(年度当初に対象者に配布済)に記載しています。
※【 】には、特定原材料7品目(卵・乳・小麦・そば・落花生・えび・かに)+準特定原材料21品目(いくら・キウイフルーツ・くるみ・大豆・カシューナッツ・バナナ・やまいも・ももりんご・さば・ごま・さいか・いかり・鶏肉・ゼラチン・豚肉・オレンジ・牛肉・あび・まつたけ・アーモンド)についてアレルギー表示をしています。
※揚げ物をする場合は、油を複数回使用するため、えびや小麦粉などアレルギーの原因となる食品を使用する場合があります。
※ししゃもやわかさぎなど、丸ごと食べる小魚は卵を含んでいることがあります。
※コンタミネーションについては記載していません。給食に使用する材料について、ご不明な点がございましたら、池田町大野町学校給食センター(TEL35-5511)までご連絡ください。