

1月予定献立表



2025年1月

幕別町幕別学校給食センター

	月	火	水	木	金
	あけましておめでとうございます 本年も子どもたちのために 安心安全・おいしい給食を 作ってまいりますのでよろし くお願いいたします	【14日】 牛乳 スパゲティクリームソース (スパゲティ) カラフルサラダ	【15日】 牛乳 ごはん お雑煮 いわしの梅煮 3色きんぴら	【16日】 牛乳 ごはん 塩ワタンスープ 麻婆豆腐 大根ナムル	【17日】 牛乳 コッペパン ポークシチュー からあげ(ひとり2こ) ツナマカロニサラダ
主食		スパゲティ	ごはん	ごはん	コッペパン
汁物		豚ベーコン 玉ねぎ 人参 ほうれん草 しめじ	もち 豚肉 油揚げ 玉ねぎ ほうれん草	ワタンス ちりし 白菜 人参	豚肉 じゃがいも 玉ねぎ 人参 マッシュルーム 白いんげん豆
主菜			いわし 梅	厚揚げ 豚ひき肉 玉ねぎ 大豆	鶏肉
副菜		キャベツ きゅうり コーン スッキーニ 黄ピーマン 赤ピーマン 玉ねぎ 人参	こんにゃく 人参 枝豆 ごま	大根 きゅうり	マカロニ まぐろ水煮 コーン きゅうり
	【20日】 牛乳 ごはん 実だくさん汁 鶏肉の生姜炒め 切干大根煮	【21日】 牛乳 ジャージャー麺 (焼きそば) フルーツカクテル	【22日】 牛乳 青菜ごはん けんちん汁 さばのみそ煮 じゃがいものそぼろ煮	【23日】 牛乳 ポークカレーライス (麦入りごはん) ドレッシングサラダ	【24日】 牛乳 ブランパン コンソース ハンバーグソースがけ ノーザンルビーのチーズ煮
主食	ごはん	焼きそば	ごはん 青菜	ごはん 大麦	ブランパン
汁物	じゃがいも ごぼう 大根 白菜 豆腐	豚ひき肉 大豆 人参 もやし 玉ねぎ 菊	人参 ごぼう 大根 豆腐 椎茸	豚肉 じゃがいも 玉ねぎ 人参 白いんげん豆	豚ベーコン 玉ねぎ コーン
主菜	鶏肉 玉ねぎ 枝豆		さば		鶏肉 豚肉 玉ねぎ
副菜	切干大根 人参 さつま揚げ	ナタデココ マスカットゼリー いちごゼリー みかんゼリー レモンゼリー バイン缶詰 黄桃缶詰	じゃがいも 豚ひき肉 玉ねぎ 枝豆	レタス きゅうり コーン	ノーザンルビー ポークハム チーズ
	【27日】 牛乳 ごはん 卵と春雨の中華スープ シューマイ(ひとり2こ) もやし炒め	【28日】 牛乳 しょうゆラーメン (ラーメン) バンバンジーサラダ	【29日】 牛乳 ごはん みそ汁 幕中ジュシーメンチカツ ほうれん草とちくわのおかか和え	【30日】 牛乳 ドンドンそぼろ丼 (ごはん) みそ汁 白玉いちごソースかけ	【31日】 牛乳 黒糖パン コンソメスープ マカロニのクリーム煮 コールスローサラダ
主食	ごはん	ラーメン	ごはん	ごはん	黒糖パン
汁物	鶏卵 春雨 小松菜 椎茸		玉ねぎ わかめ 人参	かぼちゃ 白菜 豆腐	豚ウインナー 人参 じゃがいも しめじ
主菜	玉ねぎ 豚肉 大豆 小麦粉	豚肉 人参 玉ねぎ もやし 長ねぎ	豚ひき肉 玉ねぎ パン粉	豚ひき肉 キャベツ 人参 大豆 こんにゃく	マカロニ 玉葱 ほうれん草
副菜	豚肉 もやし 人参	鶏肉 大根 きゅうり	ほうれん草 もやし ちくわ かつお節	白玉もち いちご	キャベツ きゅうり コーン
29・30日は 幕別中学校1年生の 考案メニューが登場 します! 幕別中学校の1年生が総合的な学習の時間で幕別町の特産品を使用した給食メニューを考えました。幕別小学校3年生に実際に試食してもらい、人気の高かった2チームのメニューが給食に登場します♪お楽しみに! 24日は幕別町の渡邊農場さんのノーザンルビーを使ったメニューが登場します。皮も中身もピンク色の品種のじゃがいもです。いつもとはひと味違うチーズ煮を味わってくださいね☆					

主食：穀類を中心にした献立 主菜：肉・魚・卵・豆のメインのおかず 副菜：野菜のおかずや果物、デザート 汁物：みそ汁やスープなどの献立 飲み物：牛乳やオレンジジュースなど

※材料の都合で、献立の一部を変更する場合があります。

※献立に含まれるアレルギーの詳細については、学校より配布される「アレルギーを使用した献立について」をご確認ください。必要な場合は学校にお問い合わせください。



学校給食は、子どもたちが食に関する正しい知識と望ましい食習慣を身につけるために重要な役割を果たしています。全国学校給食週間は、このような学校給食の意義や役割についての理解を深めて、関心を高めるための1週間です。

学校給食の始まり

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、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が始まりだとされています。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。



学校給食の献立の移りかわり

明治22年	昭和22年	昭和25年	昭和40年	昭和52年
おにぎり・煮さけ・菜の漬物	ミルク(脱脂粉乳)・トマトシチュー	コッペパン・ミルク(脱脂粉乳)・ポタージュスープ・コロック・せんキャベツ・マーガリン	ソフトめんのカレーあんかけ・牛乳・甘酢あん・果物(黄桃)・チーズ	カレーライス・牛乳・塩もみ・果物(バナナ)・スープ

※献立の内容は、独立行政法人日本スポーツ振興センターの献立レザリタを参考にしています。

今の給食とくらべたり、ご家庭で給食の思い出を話したりしてみませんか?

