

令和4年度		1月分				小学校給食予定献立表(広田小学校)		鴻巣市教育委員会		日曜	こんだてめい		食 品 の し ゅ る い				エネルギー
日曜	こんだてめい	食 品 の し ゅ る い				エネルギー	たんぱく質	日曜	こんだてめい	エネルギーのもとになる(きいろ)	からだをつくるもとになる(あか)	からだのちょうしをとのえるもとになる(みどり)		調味料	たんぱく質		
		エネルギーのもとになる(きいろ)	からだをつくるもとになる(あか)	からだのちょうしをとのえるもとになる(みどり)	調味料												
⑫木	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう			600		⑫水	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう				694		
	ななくさごはん	こめ	ちりめんじゃこ	ななくさ(すずしろ・すずな・はこべら・せり・なすな・ほとけのざ・こぎょう)	みりん しょうゆ 酒 塩				コッペパン								
	あかうおのさいきょうやき		あかうおのさいきょうづけ			25.1				いちごジャム				32.6			
	ぞうに	さいとも しらたまだんご	とりにく かまぼこ	にんじん だいこん こまつな	しょうゆ みりん かつおさばだし					あぶら さとう	くじらたつたあげ		ケチャップ 中濃ソース しょうゆ				
	だいだいムース	だいだいムース								こむぎこ	ぶたにく あつあげ スキムミルク たまご	だいこん にんじん ほうれんそう	塩 かつおだし しょうゆ みりん				
6年リクエスト献立						688		⑫木	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう			591			
⑬金	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう						かてめし(埼玉県の郷土料理)	こめ おおむぎ さとう あぶら	とりにく	ごぼう ごんにやく ずいき にんじん	酒 しょうゆ 塩				
	キムチチャーハン	こめ ごまあぶら あぶら	ぶたにく	にんじん にら たけのこ はくさいキムチ	塩 中華だし 酒 しょうゆ				あつやきたまご		あつやきたまご		26.9				
	とりのからあげ	でんぶん あぶら	とりにく	しょうが	しょうゆ 酒				26.7					ごじる(埼玉県の郷土料理)		だいず とうふ みそ	にんじん だいこん ねぎ
	わかめスープ	ごま ごまあぶら	わかめ とうふ うずらたまご	ねぎ にんじん えのきたけ	中華だし 塩 しょうゆ								いちご			かつおさばだし	18%
ぶどうゼリー	ぶどうゼリー							いちご									
⑯月	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう			603		⑰金	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう			632			
	わかめごはん	わかめごはん							かんとんめん	あぶら ごまあぶら でんぶん	ぶたにく いか えび うずらたまご ほたて	にんにく しょうが たけのこ にんじん はくさい もやし	パイタン しょうゆ オイスターソース こしょう				
	メンチカツ	あぶら	メンチカツ		中濃ソース	24.1				やきぎょうざ(低1こ・高2こ)		ぎょうざ		20%			
	キャベツのあさづけ			キャベツ しょうが	塩					だいこんとみずなのナムル	あぶら さとう ごま	だいこん みずな きゅうり	しょうゆ 酢 唐辛子				
おでん	じゃがいも さとう	こんぶ あつあげ うずらたまご ちくわ いわしのつみれ	だいこん ごんにやく にんじん	しょうゆ 酒 かつおさばだし													
⑰火	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう			693		30月	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう			615			
	けんちんうどん	じこなうどん さいとも あぶら	とりにく あぶらあげ	にんじん ごぼう ねぎ だいこん	かつおだし しょうゆ みりん				ライスボールパン	ライスボールパン							
	にくやさしいため	あぶら	ぶたにく	キャベツ もやし たまねぎ にんじん にら	スープストック 塩 こしょう	ポークビーンズ	じゃがいも あぶら さとう		ぶたにく だいず	たまねぎ にんじん マッシュルーム にんにく トマト	ケチャップ ウスターソース スープストック 塩 こしょう 白ワイン パプリカ粉	29.8					
	くろまめむしパン	ホットケーキミックスこ パター くらざとう	くろまめ ぎゅうにゅう			はなやさいのアーリオオーリオ	オリーブオイル		ベーコン	ブロッコリー カリフラワー にんにく	唐辛子 塩 こしょう		19%				
6年リクエスト献立						657		⑳火	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう			620			
⑱水	ぎゅうにゅう・ごはん	こめ	ぎゅうにゅう						ごはん	こめ							
	おろしハンバーグ	さとう	ハンバーグ	だいこん	しょうゆ 酒 みりん				28.9				いかのねぎしおやき		いかのねぎしおづけ		32.6
	ポイルブロッコリー			ブロッコリー	塩								にくじゃが	あぶら じゃがいも さとう	ぶたにく	にんじん たまねぎ しらたき さやいんげん	
	ぶたじる	じゃがいも あぶら	ぶたにく とうふ みそ	にんじん だいこん ごぼう ねぎ ごんにやく	かつおさばだし								いしかりじる(北海道の郷土料理)		さけ とうふ みそ ほたて	はくさい ねぎ にんじん だいこん	
アーモンド	アーモンド				18%	給 食 回 数		学校給食摂取基準					エネルギー 650 kcal				
⑲木	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう			599		14 回		たんぱく質 摂取エネルギーの13～20%		1月平均摂取量 633 kcal		27.9g(17.6%)			
	チーズパン	チーズパン						* 材料入荷の都合により変更になることがあります。アレルギー食品については表示していませんが、加工食品等で使用されている場合がありますのでご注意ください。									
	わかさぎのかりかりやき(低2こ・高3こ)		わかさぎのかりかりフライ			28.6	【肉・青果等の産地(令和4年度12月分)】使用した主な食材の産地をお知らせします。なお、市内小学校で共同購入する食材は市ホームページをご覧ください。										
	わかめサラダ	あぶら さとう	わかめ	きゅうり コーン たまねぎ	酢 塩 こしょう		豚肉:鴻巣 鶏肉:青森 にんじん:広田小、鴻巣、埼玉 たまねぎ:北海道 じゃがいも:北海道 ねぎ:鴻巣 キャベツ:鴻巣、群馬 ほうれんそう:群馬 チンゲン菜:静岡 はくさい:鴻巣、北本 だいこん:広田小、鴻巣 こまつな:北本										
てづくりにくだんごとはくさいのスープ	でんぶん はるさめ	ぶたにく	たまねぎ しょうが ほししいたけ にんじん はくさい こまつな ねぎ	酒 塩 こしょう スープストック しょうゆ													
20金	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう			658		22		ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう		622			
	カレーライス	こめ あぶら パター こむぎこ じゃがいも	ぶたにく スキムミルク	しょうが にんにく たまねぎ にんじん すりおろしりんご いためたまねぎ	カレー粉 スープストック ケチャップ ウスターソース こしょう 塩												
	フルーツヨーグルト		ヨーグルト	パイン みかん おうとう りんご		13%											
23月	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう			622		29		はちみつパン				29.4			
	チキンのこんがりやき	ノンエッグマヨネーズ パンこ コーンフレーク	とりにく チーズ		塩 こしょう					ミニトマト(2こ)		ミニトマト			19%		
	コンソメスープ	じゃがいも	ベーコン	にんじん たまねぎ コーン パセリ	コンソメ 塩 こしょう												
	【学校給食記念日献立】					593								26.9			
㉔火	ぎゅうにゅう		ぎゅうにゅう														
	ごはん(こうのとりでんせつまい)	こめ								ますのしおやき		ますのしおづけ					
	きりぼしだいこんのいために	ごまあぶら さとう	あぶらあげ	きりぼしだいこん にんじん ほししいたけ	酒 しょうゆ												
	じゃがいものみそしる	じゃがいも	みそ	ねぎ こまつな	かつおさばだし									18%			
あじつけのり		あじつけのり															

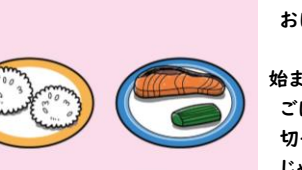
日本で最初の学校給食は、1889年(明治22年)、山形県鶴岡町(現鶴岡市)の私立忠愛小学校校だと言われています。当時は、家が貧しくてお弁当を持ってこれない子どもたちのために、お坊さんが食材を集め、「おにぎり・焼き魚・漬物」を無償で提供したのが始まりでした。



その後、各地の学校で、栄養改善を目的として、子どもたちにパンなどが配られるようになりました。1930年代になると、学校給食臨時施設法が制定され、学校給食が実施されるようになりました。



明治 22 年



献立名
おにぎり 塩鮭 漬物

始まりの給食(1月24日実施)
ごはん 牛乳 ますの塩焼き
切干大根の炒め煮
じゃがいものみそ汁 味付のり

昭和 27 年



献立名
コッペパン ジャム 脱脂粉乳
鯨肉の竜田揚げ せんきゃべツ

昭和時代の給食(1月25日実施)
コッペパン いちごジャム 牛乳
鯨のケチャップソース すいとん

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?



1940年代になると、戦争による食料不足で、給食が一時中断されました。第二次世界大戦後、国の復興を進めていくのに大切な将来を担う子どもたちの栄養状態を改善するため、1946年(昭和21年)12月24日に、東京、神奈川、千葉の三都県で学校給食が再開されました。同時に、東京都千代田区立永田町小学校で※ララ物資の贈呈式が行われたことから、12月24日は、「学校給食感謝の日」とされました。しかし、1951年(昭和26年)からは、多くの学校が冬休みの期間中にあることから、1か月後の1月24日を「学校給食記念日」とし、24日から30日までの1週間を「全国学校給食週間」としました。学校給食週間においては、このような歴史のある学校給食の意義や役割について、理解を深め関心を高める様々な取組を行っています。

※ララ物資とは、第二次大戦後、米国の宗教団体や慈善団体などの 組織、LARA(ララ)が日本に向けて贈った、救援物資のことです。

日本の学校給食の始まりと全国学校給食週間1月24日～30日

日本で最初の学校給食は、1889年(明治22年)、山形県鶴岡町(現鶴岡市)の私立忠愛小学校だと言われています。当時は、家が貧しくてお弁当を持ってこれられない子どもたちのために、お坊さんが食材を集め、「おにぎり・焼き魚・漬物」を無償で提供したのが始まりでした。

その後、各地の学校で、栄養改善を目的として、子どもたちにパンなどが配られるようになりました。1930年代になると、学校給食臨時施設法が制定され、学校給食が実施されるようになりました。

明治 22 年

献立名
おにぎり 塩鮭 漬物

始まりの給食(1月24日実施)
ごはん 牛乳 ますの塩焼き
切干大根の炒め煮
じゃがいものみそ汁 味付のり

昭和 27 年

献立名
コッペパン ジャム 脱脂粉乳
鯨肉の竜田揚げ せんキャベツ

昭和時代の給食(1月25日実施)
コッペパン いちごジャム 牛乳
鯨のケチャップソース すいとん

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？

1940年代になると、戦争による食料不足で、給食が一時中断されました。第二次世界大戦後、国の復興を進めていくのに大切な将来を担う子どもたちの栄養状態を改善するため、1946年(昭和21年)12月24日に、東京、神奈川、千葉の三都県で学校給食が再開されました。同時に、東京都千代田区立永田町小学校で※ララ物資の贈呈式が行われたことから、12月24日は、「学校給食感謝の日」とされました。しかし、1951年(昭和26年)からは、多くの学校が冬休みの期間中にあることから、1か月後の1月24日を「学校給食記念日」とし、24日から30日までの1週間を「全国学校給食週間」としました。学校給食週間においては、このような歴史のある学校給食の意義や役割について、理解を深め関心を高める様々な取組を行っています。

※ララ物資とは、第二次大戦後、米国の宗教団体や慈善団体などの 組織、LARA(ララ)が日本に向けて贈った、救援物資のことです。