

令和6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	献立名	食 品 の 種 類				エネルギー	
		エネルギーのもとになる(黄)	体をつくるもとになる(赤)	体の調子を整えるもとになる(緑)	調味料	たんぱく質	
10 金	牛乳		牛乳			609	
	七草ごはん	米 砂糖	油揚げ ちりめんじゃこ	七草(すずしろ・すずな・はこべら・せり・なずな・ほとけのざ・ごぎょう)	みりん しょうゆ 酒 塩		
	赤魚の西京焼き		赤魚の西京漬け			25.5	
	雑煮	さいとも 白玉だんご	鶏肉 かまぼこ	にんじん だいこん こまつな	しょうゆ かつおさばだし みりん	17%	
	新春デザート	新春デザート					
14 火	牛乳		牛乳			654	
	けんちんうどん	地粉うどん					
		油 さといも	鶏肉 油揚げ	にんじん ごぼう ねぎ だいこん	和風だし しょうゆ みりん		
	茎わかめの煮物	砂糖 ごま油	茎わかめ さつま揚げ	にんじん こんにゃく	酒 しょうゆ 塩	23.0	
	黒豆蒸しパン	ホットケーキミックス粉 バター 黒砂糖	黒豆 牛乳			14%	
15 水	牛乳		牛乳			589	
	ごはん	米					
	チキンたれカツ	油 黒砂糖	チキンカツ		みりん しょうゆ		
	ボイルキャベツ			キャベツ にんじん	塩	24.3	
	豆腐のみそ汁	じゃがいも	豆腐 みそ	にんじん ねぎ	かつおさばだし	17%	
16 木	牛乳		牛乳			605	
	キムタクごはん	米 ごま油 ごま	豚肉	ねぎ たくあん はくさいキムチ	塩 酒 しょうゆ		
	焼きぎょうざ(低1こ・高2こ)		ぎょうざ			25.1	
	卵とコーンの中華スープ	春雨	鶏肉 卵	にんじん ねぎ コーン チンゲンサイ	中華だし 塩 酒	17%	
	みかん			みかん			
1 年 リクエ スト	牛乳		牛乳			623	
	ぶどうパン	ぶどうパン					
17 金	オムレツのケチャップソースかけ	砂糖	オムレツ	にんじん マッシュルーム	ケチャップ 中濃ソース 白ワイン	25.1	
	コーンポテト	油 じゃがいも		コーン	塩 こしょう	16%	
	チンゲンサイとあさりのスープ	油 ごま	鶏肉 あさり 豆腐	にんじん えのきたけ チンゲンサイ	中華だし 塩 酒		
20 月	牛乳		牛乳			588	
	かて飯(埼玉県郷土料理)	米 砂糖 油	鶏肉	ごぼう こんにゃく 干しずいき にんじん	しょうゆ 酒 塩		
	わかさぎフライ(低2こ・高3こ)	油	わかさぎフライ			23.9	
	呉汁		大豆 豆腐 みそ	にんじん だいこん ねぎ	かつおさばだし	16%	
	いよかん			いよかん			
21 火	牛乳		牛乳			632	
		米					
	カレーライス	油 パター 小麦粉 じゃがいも	豚肉 スキムミルク	しょうが にんにく 玉ねぎ にんじん すりおろしりんご 炒め玉ねぎ	カレー粉 スープストック こしょう ケチャップ ウスターソース 塩	20.0	
	フルーツポンチ	マスカットゼリー		パイン 黄桃 りんご こんにゃくダイスレモン		13%	
6 年 リクエ スト	牛乳		牛乳			632	
	メロンパン	メロンパン					
22 水	チーズオンハンバーグ	油	ハンバーグ チーズ	エリンギ マッシュルーム トマト	ケチャップ 白ワイン ウスターソース	23.5	
	こんにゃく入り海藻サラダ		海藻ミックス(わかめ・こんぶ・茎わかめ・白とさかのり・青とさかのり・赤とさかのり)	サラダこんにゃく キャベツ	ドレッシング	15%	
	コーンスープ	じゃがいも		玉ねぎ コーン クリームコーン パセリ	スープストック 塩 こしょう		
23 木	牛乳		牛乳			607	
	ごはん	米					
	いなだの照り焼き		いなだの照り焼き漬け				
	大豆の磯煮	砂糖 油	さつま揚げ 大豆 ひじき	ごぼう にんじん こんにゃく	しょうゆ みりん	28.2	
	みぞれ汁	じゃがいも でんぶん	鶏肉 厚揚げ	だいこん にんじん こまつな ねぎ	しょうゆ かつおさばだし 酒 塩	19%	

日 曜	献立名	食 品 の 種 類					エネルギー
		エネルギーのもとになる(黄)	体をつくるもとになる(赤)	体の調子を整えるもとになる(緑)		調味料	
24金	牛乳		牛乳				
	キムチ入りごまみそラーメン	ホット中華めん					625
		ごま	豚肉 みそ	しょうが にんにく にんじん はくさい もやし ねぎ にら はくさいキムチ コーン	とんこつ しょうゆ こしょう		28.8
	手作りしゅうまい	しゅうまいの皮 でんぷん 砂糖 ごま油	豚肉	しょうが 玉ねぎ	しょうゆ 塩		18%
	いちご			いちご			
27月	牛乳		牛乳				611
	こまつな豚みそ丼	米					
		砂糖 ごま ごま油 でんぷん	豚肉 みそ	しょうが にんにく こまつな もやし にんじん 干しいたけ	酒 みりん しょうゆ 中華だし		25.6
	鴻巣ねぎのけんちん汁	さといも 油	鶏肉 豆腐	にんじん だいこん ねぎ こんにゃく	しょうゆ 和風だし		17%
28火	牛乳		牛乳				606
	ピピンバ風炊き込みごはん	米 油 砂糖 ごま ごま油	豚肉 みそ	にんじん にら 大豆もやし	しょうゆ コチュジャン 豆板醤 塩 酒		
	いかのねぎソース(低1こ・高2こ)	油 ごま油 砂糖	いかでんぷんつき	ねぎ レモン果汁	しょうゆ 酢		26.8
	フォーのスープ	米粉めん ごま油	鶏肉	にんじん 玉ねぎ キャベツ チンゲンサイ	中華だし しょうゆ 塩 こしょう 酒		18%
29水	牛乳		牛乳				683
	コッペパン	コッペパン					
	いちごジャム	いちごジャム					
	くじらとおじゃがのケチャップソース	油 砂糖 じゃがいも	くじら竜田揚げ		ケチャップ 中濃ソース しょうゆ		28.8
	すいとん	小麦粉	豚肉 油揚げ 卵	だいこん にんじん ほうれんそう	塩 和風だし しょうゆ みりん		17%
30木	牛乳		牛乳				665
	ごはん	米					
	すき焼き風煮	油 砂糖	牛肉 焼き豆腐	ねぎ にんじん しらたき はくさい 玉ねぎ	しょうゆ 酒		31.8
	厚焼き卵		厚焼き卵				19%
	ほうれんそうともやしのごま和え	砂糖 ごま		ほうれんそう もやし	しょうゆ		
31金	【学校給食のはじまりの献立】						
	牛乳		牛乳				601
	ごはん(こうのとり伝説米)	米					
	鮭の塩焼き		鮭の塩漬け				
	きんぴらごぼう	油 ごま油 砂糖 ごま		ごぼう にんじん	しょうゆ	28.5	
	キャベツのみそ汁		豆腐 みそ	キャベツ にんじん 玉ねぎ	かつおさばだし		19%
のり		のり					
はいは毎日 忘れずに持てきましよう		給 食 回 数 15 回	学校給食摂取基準 たんぱく質 摂取エネルギーの13～20%		エネルギー 650 kcal 1月平均摂取量 622 kcal 27.6g(17.7%)		

* 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。

【肉・青果等の産地(令和6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。

豚肉:鴻巣 鶏肉:青森 にんじん:鴻巣、北本、埼玉 ごぼう:青森 玉ねぎ:北海道 じゃがいも:北海道 こまつな:埼玉 ねぎ:鴻巣、北本 だいこん:広田小、鴻巣、北本 キャベツ:群馬、茨城 ピーマン:茨城 えのきたけ:長野

昭和 27 年



昭和時代の定番給食
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29日実施)
コッペパン いちごジャム 牛乳
くじらとおじゃがのケチャップソース
すいとん

明治 22 年



日本で最初の給食
おにぎり 塩鮭 漬物

学校給食のはじまりの献立
(1月31日実施)
ごはん(こうのとり伝説米)
牛乳 鮭の塩焼き きんぴらごぼう
キャベツのみそ汁 味付けのり

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？



日本の学校給食は、1889年(明治22年)、山形県鶴岡町(現鶴岡市)の私立忠愛小学校で「おにぎり・焼き魚・漬物」を無償で提供したのが始まりと言われています。昭和時代には、戦争による食料不足で、給食が一時中断されましたが、1946年(昭和21年)12月24日に再開されました。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、理解を深く関心を高める様々な取組を行っています。