

令和7年度 1月 学校給食予定献立表



琴浦町立学校給食センター

※はしは、毎日持ってきましょう。

日曜	料理名	食べ物のはたらき・6つの基礎食品群						献立からのメッセージ	
		主になる食品(赤)		主になる食品(緑)		主になる食品(黄)			
		第1群	第2群	第3群	第4群	第5群	第6群		
7	水 コッパン	ポテトミートグラタン キャベツのコールスロー だいごんのコンソメスープ	牛肉 ぶた肉 ベーコン	牛乳 チーズ	トマト にんじん パセリ	にんにく たまねぎ きゃべつ とうもろこし えのきたけ はくさい だいこん	パン じゃがいも	バター 油 ドレッシング	★ 小6、中1の児童生徒が家庭科の授業で考えたメニューです。 今日から、3学期の給食がスタートします。寒さ厳しい季節ですが、よく食べ、よく体を動かして、夜はぐっすり寝て、心も体も元気な1年にしましょう！
8	木 ごはん	かぼちゃコロッケ スタミナのため いもいもパワーみそ汁★	ぶた肉 油あげ みそ	牛乳	かぼちゃ にんじん こまつな	たまねぎ しょうが だいこん 白ねぎ	米 でんぶん さつまいも さつまいも 小麦粉 パン粉	油	★「旬のものたっぷりほかほか給食」をテーマに、いもいもパワーみそ汁を考えてくれました。
9	金 青菜 ごはん	黒まめがんも 紅白なます すまし汁	黒まめ だいず さけ とうふ	牛乳	にんじん こまつな ひろしまな だいごんのは	だいこん ゆず しめじ はくさい たまねぎ	米 さとう	ごま	少し遅めの「おせち給食」です。健康や豊作など、料理それぞれに新年の願いが込められたおせち料理は、日本ならではの受け継いでいきたい食文化です。
13	火 キムタク ごはん	(ごはんの具) はるさめサラダ とりだんごスープ りんご	ぶた肉 とり肉	牛乳 くまがめ	にんじん ちんげんさい	はくさいキムチ たくあん きゃべつ もやし だいこん えのきたけ たまねぎ りんご	米 はるさめ さとう	ごま油	★「みんな大好き☆わくわく☆琴浦元気100%給食」をテーマに、キムタクごはんを考えてくれました。
14	水 小型 コッパン	たらからあげ★ フロッキーの和風サラダ★ けんちんうどん	たら ツナ とり肉 油あげ	牛乳 こんぶ	にんじん フロッキー	しょうが きゃべつ とうもろこし だいこん ごぼう こんにゃく 白ねぎ	パン でんぶん うどん	油	★「冬の旬いっぱい給食」をテーマに、たらからあげを、★「琴浦町の食材を味わおう」をテーマに、フロッキーの和風サラダを考えてくれました。
15	木 ごはん	さばのごまやき キャベツとひき肉のはるさめのため なめこ汁	さば みそ ぶた肉 とうふ	牛乳 わかめ	にんじん	白ねぎ たまねぎ きゃべつ だいこん なめこ	米 さとう はるさめ	ごま油 ごま油	★「寒い冬を吹っ飛ばすメニュー」をテーマに、キャベツとひき肉のはるさめのためを考えてくれました。
16	金 ごはん	キャベツメンチカツ らっきょう入りポテトサラダ★ ピンスカレー	とり肉 ぶた肉 ハム 大豆 ひよこ豆	牛乳	にんじん フロッキー トマト	きゃべつ たまねぎ らっきょう にんにく だいこん はくさい カリフラワー りんご	米 じゃがいも いんげん豆	マヨネーズ 油	★「栄養たっぷりメニュー」をテーマに、らっきょう入りポテトサラダを考えてくれました。
19	月 ごはん	いわしのうめ煮 かおりあえ あつあげとじゃがいもみそ汁	いわし あつあげ みそ	牛乳	こまつな 青しそ にんじん	きゃべつ もやし だいこん こんにゃく うめ 白ねぎ	米 じゃがいも		「みそ汁一杯三里の力」ということわざにもあるとおり、具だくさんで栄養豊富なみそ汁は、健康をはぐくむパワーの源になります。和食ならではの料理です。
20	火 ごはん	らっきょう入りハンバーグ 海そうサラダ 旬やさいとりにくの しょうがスープ★	牛肉 ぶた肉 おから 豆乳 とり肉	牛乳 わかめ こんぶ とさかのり	にんじん ちんげんさい	たまねぎ りんご きゃべつ だいこん かぶ 白ねぎ しょうが	米 さとう	油	らっきょう入りハンバーグは、北栄町給食人気メニューです。★「心も体もほかほか給食」をテーマに、旬やさいとりにくのしょうがスープを考えてくれました。
21	水 小型 コッパン	サワラのマヨネーズやき★ フルーツあわせ キムチラーメン★	さわら みそ ぶた肉	牛乳	青ねぎ にんじん こまつな	もも パイン いちご みかん とうもろこし もやし はくさいキムチ 白ねぎ	パン ゼリー ナタデココ ラーメン	マヨネーズ ごま油	★「寒い時に食べる美味しい給食」をテーマに、さわらのマヨネーズ焼きを、★「みんながおいしいと思うかもしれない給食」をテーマに、キムチラーメンを考えてくれました。
22	木 大山 おこわ	とうもろこしのそやき フロッキー じゃぶ	とり肉 ちくわ とうもろこし かつおぶし とうふ	牛乳 あおさ こんぶ	にんじん フロッキー	ごぼう しゃべつ だいこん こんにゃく はくさい 白ねぎ しいたけ	米 さとう	マヨネーズ ごま油	【学校給食週間特別献立】 東伯中学校の給食 【鳥取県の郷土料理給食】
23	金 ごはん	ヤンニョムチキン りんごサラダ ほかほかシチュー	とり肉 ぶた肉	牛乳	フロッキー にんじん	にんにく りんご きゃべつ たまねぎ はくさい	米 さとう でんぶん じゃがいも	油 ごま オリーブ油	【学校給食週間特別献立】 聖郷小学校の給食 【ほかほか給食】
26	月 わかめ ごはん	とりのからあげ フロッキーのサラダ やさしいたっぷり豆乳なべ りんごタルト	とり肉 ツナ はまチ 豆乳	牛乳 わかめ	フロッキー にんじん ほうれんそう	にんにく しょうが きゃべつ とうもろこし だいこん りんご はくさい 白ねぎ りんご	米 でんぶん タルト	油 ドレッシング	【学校給食週間特別献立】 八幡小学校の給食 【冬の寒さを吹っ飛ばす 栄養たっぷり給食】
27	火 ごはん	ぶたのしょうがやき ほうれん草のごまあえ あまくておいしいみそ汁 みかん	ぶた肉 油あげ とうふ みそ	牛乳	ほうれん草 にんじん 青ねぎ	しょうが しゃべつ たまねぎ みかん	米 さとう さつまいも	油 ごま	【学校給食週間特別献立】 船上小学校の給食 【ほかほか給食絶対あったまる！】
28	水 小型 コッパン	とりにくのたらこやき ちゆしとほうれん草のたくあんあえ ぜんざい	とり肉 たらこ かつおぶし	牛乳 のり	ほうれん草	もやし たくあん なし	パン さとう あずき もち さつまいも	マヨネーズ ごま	【学校給食週間特別献立】 赤碓中学校の給食 【正月】
29	木 わかめ ごはん	サワラの塩やき ほうれん草の白和え ABCスープ ヨーグルト	さわら ベーコン とうふ	牛乳 ヨーグルト わかめ	にんじん ほうれん草	しょうが こんにゃく たまねぎ だいこん セロリ しゃべつ	米 マカロニ	ごま	【学校給食週間特別献立】 浦安小学校の給食 【旬の食材を味わおう】
30	金 ごはん	タルタルなべん フロッキーとハムのサラダ イワシのつみれ汁 梨ゼリー	とり肉 ハム みそ 油あげ いわし	牛乳	パセリ フロッキー にんじん	らっきょう しゃべつ とうもろこし だいこん ごぼう 白ねぎ なし	米 さとう でんぶん ゼリー	油 マヨネーズ	【学校給食週間特別献立】 赤碓小学校の給食 【鳥取くして冬を乗りきろう！】

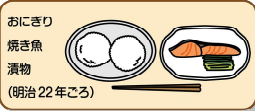
はスプーンをつける日です。太字の食品は、琴浦町産の食べ物です。(入荷状況により産地が変わることがあります。)



1/24~1/30は
「全国学校給食週間」です

学校給食の始まり

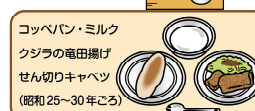
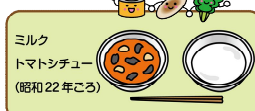
明治22(1889)年、山形県の私立忠愛小学校で、貧しい子どもたちへ食事を提供したのが始まりとされています。



日本の学校給食のあゆみ

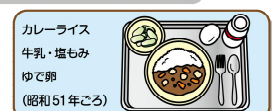
支援物資による学校給食の再開

戦後、子どもたちの栄養状態の悪化を心配する声が高まり、昭和21(1946)年12月24日にLARA(アジア救援公認団体)から給食用物資の高贈を受けて、翌1月に学校給食が再開されました。当初は12月24日を「学校給食感謝の日」としていましたが、その後、冬休みと重ならない1月24日からの1週間を「全国学校給食週間」とすることになりました。



バラエティー豊かな献立内容に

昭和29(1954)年に「学校給食法」が成立したことで、実施体制が法的に整い、学校給食は教育活動として位置付けられるようになりました。主食はパンが中心でしたが、昭和51年に米飯(ご飯)が正式に導入されると、カレーライスや炊き込みご飯などが登場し、献立内容が充実していきました。



現代では、大人になっても自分自身で考えて健康な食生活を続けることができるように、学校給食は「教材」としての役割も担っています。