

1月給食だより

新年あけましておめでとうございます。引き続き、毎日の給食時間が待ち遠しくなるような、魅力ある給食作りに努めていきたいと思ひます。本年もよろしくお願い致します。

あけましておめでとうございます

冬休みが終わり、いよいよ3学期が始まりました。昔から「一月住める二月逃げる三月去る」といわれたように、年度末に向けて月日が流れるのを早く感じる時期です。風邪やインフルエンザも流行していますので、体調管理にはより一層気をつけて、1日1日を大切に過ごしてほしいと思ひます。



今年はうま年!



うまのように野菜をたっぷり食べよう!



箸をうまく使いこなしてきれいに食べよう!



よく味わってうま味を感じよう!



1/24~1/30は「全国学校給食週間」です

12月給食〜クリスマス編〜

2学期最終日の給食時間は、サンタクロースが登場しました。



にほん がっ こう きゅうしょく

日本の学校給食のあゆみ

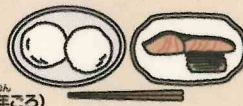
がっ こう きゅうしょく はじ

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。この学校は大誓寺というお寺の中にあり、お坊さんたちが家々を回ってお経を唱え、いただいたお金や食べ物を使って食事を用意していました。大正12(1923)年には、子どもたちの栄養状態を改善するための方法として、学校給食が国から奨励されるなど、各地へ広がりましたが、戦争による食糧不足で中止せざるを得なくなっていました。



おにぎり
焼き魚
漬物
(明治22年ごろ)



五色ごはん
えいよう
栄養みそ汁
(大正12年ごろ)



し えん ぶつ し

がっ こう きゅうしょく

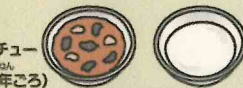
さい かい

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 LARA(アジア救援公認団体)から給食用物資の寄贈を受けて、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。



ミルク
トマトシチュー
(昭和22年ごろ)



コッパン・ミルク
クジラの竜田揚げ
せん切りキャベツ
(昭和25~30年ごろ)



ゆた ごん だて ない よう

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。



ミートスパゲッティ
牛乳
フレンチサラダ
(昭和40~50年ごろ)



カレーライス
牛乳・塩もみ
ゆで卵
(昭和51年ごろ)



このように、学校給食の内容は時代とともに変化していきますが、いつの時代も変わらずに、「子どもたちが飢えることなく、おいしく食べて、健やかに成長できるように」といった願いが込められています。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送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。

2026年 令和8年

1月 こんだてひょう



令和 7 年度

調布市立布田小学校

日	献立名	牛乳	赤の仲間 血や肉になる	黄の仲間 熱や力の元になる	緑の仲間 体の調子を整える
9 金	ななくさそうせい 七草粥炊き		鶏肉	米	大根・かぶ・せり・小松菜
	まつかぜやき 松風焼		鶏肉・大豆・赤味噌	生パン粉・砂糖	ねぎ
	はくさい 白菜のゆず酢和え				ほうれんそう・白菜・人参・ゆず
	お汁粉		あずき	砂糖・トク	
13 火	昆布の炊き込みごはん		豚肉・刻み昆布	米・油	人参・万能ねぎ
	おみくじ福袋		油揚げ・鶏肉・いか	しらたき・でんぶん・三温糖	ごぼう・人参・玉葱・生姜
	七福神煮なます			ごま油・しらたき	切干し大根・干し椎茸・人参・れんこん・いんげん
	イナムドッチ		豚肉・かまぼこ・甘味噌	こんにゃく	干し椎茸・大根・人参
14 水	中華風炊き込みごはん		豚肉	米・もち米・砂糖・ごま油	干し椎茸・人参・たけのこ・ねぎ・小松菜
	魚のヤンニョムジャン焼き		鯖	砂糖	生姜・にんにく・ねぎ
	もやしと枝豆の中華あえ			砂糖・ごま油	もやし・小松菜・人参・枝豆
	キムチ入り卵スープ		卵・豚肉	でんぶん	玉葱・キムチ・白菜・人参・ねぎ
15 木	年明けうどん		豚肉・油揚げ	うどん・油・里芋	人参・大根・ごぼう・しめじ・ねぎ・小松菜
	豆腐のまきご揚げ		絞豆腐・鶏肉	でんぶん・油・砂糖	小松菜・人参・玉葱
	ツナと大根のサラダ		ツナ	砂糖・油	大根・人参・キャベツ・きゅうり・玉葱
	つぶつぶみかんゼリー		アガー	砂糖	甘夏みかん缶
16 金	ケーキサレ		ウィンナー・ダイスチーズ 卵・調製豆乳	小麦粉・強力粉・砂糖・乳不使用マーガリン	かぼちゃ・玉葱
	鮭ときのこのシチュー		鮭・鶏肉・調製豆乳 豆乳クリーム	じゃがいも・油・乳不使用マーガリン・小麦粉	玉葱・人参・しめじ・マッシュルーム
	ひじきサラダ		干ひじき・ロースハム	砂糖・ごま油	大根・人参・きゅうり・キャベツ・生姜・ねぎ
	チキンピラフ		鶏肉	米・油	玉葱・グリーンピース・人参・ホールコーン・マッシュルーム
19 月	カレービーンズクロック		大豆・豚肉	じゃがいも・マッシュポテト（乳卵なし）・小麦粉 生パン粉・パン粉・油	人参・玉葱
	ほうれん草とコーンのソテー		ベーコン	油	ほうれんそう・人参・キャベツ・ホールコーン
	トマトスープ		鶏肉	油	セロリー・玉葱・人参・白菜・ホルトマト
	味噌ラーメン		豚肉・白味噌・赤味噌	煮中華めん（乳卵なし）・油・ごま油	にんにく・生姜・人参・白菜・もやし ホールコーン・ニラ・ねぎ
20 火	小魚の南蛮漬け		メヒカリ	でんぶん・油・砂糖	ねぎ・生姜
	野菜の味噌和え		焼きのり	砂糖	ほうれんそう・キャベツ・もやし・人参
	マラーカオ		調製豆乳	ホットケーキミックス（乳卵なし）・三温糖	
	梅若ごはん		炊き込みわかめ	米・白ごま	梅
21 水	茶碗蒸し		卵・かまぼこ		しいたけ・みつば
	豚バラ大根		豚バラ肉	こんにゃく・砂糖・でんぶん・油	生姜・にんにく・大根・白菜・人参・小松菜・しめじ
	果物（みかん）				みかん
	ソフトフランスパン			ソフトフランスパン（乳卵なし）	
22 木	豆腐のクリームグラタン		豚肉・大豆・押し豆腐 絹ごし豆腐・ピザチーズ	油	にんにく・玉葱・人参
	ガーリックポテト			じゃがいも	
	森のきのこスープ		鶏肉		しいたけ・しめじ・えのきたけ・玉葱・ほうれんそう・人参
	焼肉チャーハン		豚肉	米・三温糖・ごま油・油・白ごま	にんにく・ねぎ・玉葱・人参・ピーマン・生姜・チンゲン菜
23 金	魚のオイネーズ焼き		鯖・調製豆乳	ノンエッグマヨネーズ	キャベツ・もやし・人参・生姜
	大根ともやしのナムル			ごま油	小松菜・大根・もやし・人参・にんにく・生姜
	じゃがいもの中華スープ		鶏肉	じゃがいも・ごま油	人参・筍・チンゲン菜・ホールコーン・ねぎ
	セルフおにぎり		焼きのり	米	
26 月	鮭の塩焼き		鮭		
	いためたくあん			ごま油・白ごま	たくあん漬
	豚汁		豚肉・木綿豆腐・油揚げ 白味噌・赤味噌	里芋・こんにゃく・油	ごぼう・大根・人参・ねぎ
	果物（りんご）				りんご
27 火	コッパパン			コッパパン（乳卵なし）	
	いちごジャム				いちごジャム
	くじらの竜田揚げ		くじら	でんぶん・油	にんにく・生姜
	キャベツソテー			油	にんにく・玉葱・もやし・キャベツ
28 水	言のワンタンスープ		豚肉	ワンタンの皮・ごま油・油	生姜・もやし・小松菜・ねぎ・人参
	ソフト麺ミートソース		豚肉・大豆・レンズ豆	ソフト麺（乳卵なし）・油	にんにく・生姜・玉葱・人参・マッシュルーム セロリー・グリーンピース
	たっぷり野菜スープ		鶏肉	じゃがいも	玉葱・人参・ホールコーン・キャベツ・ブロッコリー
	おかしな目玉焼き		寒天・ゼラチン・調製豆乳	砂糖	黄桃缶
29 木	カレーライス		豚肉	米・じゃがいも・小麦粉・乳不使用マーガリン・油	にんにく・生姜・玉葱・人参・グリーンピース
	フルーツ入りサラダ			油	キャベツ・きゅうり・もやし・甘夏みかん缶
	青のりビーンズ		大豆・青のり	でんぶん・油	
	ごはん			米	
30 金	きりたんぽ鍋		鶏肉	しらたき・きりたんぽ	人参・せり・ごぼう・ほうれんそう・まいたけ
	いぶりがっこの和え物			ごま油・砂糖	たくあん漬・キャベツ・白菜・きゅうり・人参
	豆腐カステラ		木綿豆腐・絹ごし豆腐・卵	でんぶん	

※ウィンナー、ベーコン、ハム、焼き豚、パン粉、練製品は乳卵を使用していません。
※行事や仕入れの都合により、献立を変更する場合があります。ご了承ください。