

令和7年度		1月分		小学校給食予定献立表(〇〇小学校 Aコース)			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		
13 火	牛乳		牛乳			661		
	しゃくし菜ごはん	米 大麦 油 砂糖 ごま	豚肉	しょうが しゃくし菜漬け	塩 酒 しょうゆ			
	ぶりの照り焼き		ぶりの照り焼き漬け			26.4		
	雑煮	白玉だんご さといも	鶏肉 なると	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	16%		
	デザート	各校デザート						
14 水	牛乳		牛乳			596		
		米 大麦						
	キム玉丼	砂糖 ごま油 片栗粉	豚肉 卵	しょうが にんにく 玉ねぎ にんじん はくさいキムチ にら ねぎ	しょうゆ 酒	24.7		
	だいこんとしめじの中華スープ くだもの	ごま	鶏肉 豆腐	にんじん だいこん しめじ ねぎ くだもの	中華だし 塩	17%		
15 木	牛乳		牛乳			585		
	シュガー揚げパン	コッペパン 油 グラニュー糖 砂糖						
	ボルシチ	じゃがいも 油	豚肉 生クリーム	にんにく セロリ にんじん 玉ねぎ ピーツ水煮缶 キャベツ トマト缶	ケチャップ 赤ワイン コンソメ 塩 こしょう ローリエ粉	23.3		
	フラワーサラダ			ブロッコリー カリフラワー コーン缶	ドレッシング	16%		
16 金	牛乳		牛乳			633		
	ねぎまうどん	地粉うどん 油	鶏肉 かまぼこ	ねぎ しょうが 干しいたけ にんじん 玉ねぎ こまつな	かつおだし しょうゆ みりん 塩 酒	21.1		
	はくさいと水菜のサラダ	油 砂糖 ごま	みそ	はくさい 水菜 だいこん	酢 しょうゆ	13%		
	いもきんとんパイ	パイ皮 焼きいもペースト グラニュー糖						
19 月	牛乳		牛乳			612		
	ごはん	米						
	ヤンニョムチキン	片栗粉 米粉 油 はちみつ ごま油	鶏肉	にんにく	酒 塩 こしょう ケチャップ コチュジャン しょうゆ	29.5		
	春雨炒め	春雨 油	豚肉	キャベツ もやし にんじん	塩 しょうゆ オイスターソース スープストック	19%		
	チンゲンサイとあさりのスープ		あさり 鶏肉 豆腐	チンゲンサイ にんじん えのきたけ	中華だし 塩 酒			
20 火	牛乳		牛乳			607		
		米 大麦						
	こまつな豚みそ丼	砂糖 ごま ごま油 片栗粉	豚肉 みそ	こまつな しょうが にんにく もやし にんじん 干しいたけ	酒 みりん しょうゆ 中華だし	25.8		
	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	かつおさばだし しょうゆ	17%		
21 水	牛乳		牛乳			586		
	黒パン	黒パン						
	じゃがいものクリーム煮	じゃがいも 油 小麦粉 パター	鶏肉 チーズ 牛乳 スキムミルク	玉ねぎ にんじん しめじ	コンソメ 塩 こしょう	24.0		
	コールスローサラダ	油 砂糖		キャベツ にんじん コーン缶 玉ねぎ	酢 塩 こしょう	16%		
22 木	牛乳		牛乳			636		
	東松山やきとりごはん	米 大麦 砂糖 ごま油 ごま	豚肉 みそ	にんにく しょうが すりおろしりんご ねぎ	豆板醤 コチュジャン 酒 しょうゆ 塩	29.0		
	ししゃもフライ(低1こ・高2こ)	油	ししゃもフライ		中濃ソース			
	かき玉汁	片栗粉	卵 豆腐 わかめ	にんじん 干しいたけ	しょうゆ 塩 かつおさばだし	18%		
23 金	牛乳		牛乳			677		
		米 大麦						
	カレーライス	油 パター 小麦粉 じゃがいも	豚肉 ミルクカルシウム	玉ねぎ にんじん しょうが にんにく すりおろしりんご 炒め玉ねぎ	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	21.9		
	フルーツヨーグルト		ヨーグルト	パイン缶 黄桃缶 りんご缶		13%		




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
26 月	牛乳		牛乳			646
	コッペパン	コッペパン				
	いちごジャム	いちごジャム				26.2
	くじらとおじゃがのケチャップソース	じゃがいも 油 砂糖	くじらの竜田揚げ		ケチャップ 中濃ソース しょうゆ	
	すいとん	小麦粉	豚肉 厚揚げ スキムミルク 卵	だいこん にんじん ほうれん草	塩 かつおさばだし しょうゆ みりん	16%
27 火	【学校給食のはじまりの献立】					637
	牛乳		牛乳			
	ごはん	米				32.0
	各校のり		のり			
	鮭の塩焼き		鮭の塩漬け			20%
五目煮豆	砂糖 油	大豆 鶏肉 さつま揚げ	ごぼう にんじん こんにゃく	しょうゆ みりん		
じゃがいものみそ汁	じゃがいも	わかめ みそ	ねぎ	かつおさばだし		
28 水	牛乳		牛乳			587
	焼肉チャーハン	米 大麦 砂糖 油 ごま油	豚肉	ねぎ にんじん こまつな にんにく しょうが	オイスターソース しょうゆ 塩 こしょう 中華だし	
	揚げぎょうざ(低1こ・高2こ)	油	ぎょうざ			25.0
	春雨スープ	春雨	鶏肉 豆腐	にんじん ねぎ えのきたけ にら	中華だし 塩 酒	
29 木	牛乳		牛乳			617
	ごはん	米				
	すき焼き風煮	油 砂糖	豚肉 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	29.6
	厚焼き卵		厚焼き卵			
	ほうれんそうともやしのごま和え	ごま 砂糖		ほうれんそう もやし	しょうゆ	19%
30 金	牛乳		牛乳			614
		ホット中華めん				
	コーンみそラーメン	油	豚肉 みそ	にんじん 玉ねぎ もやし ねぎ にら コーン缶 しょうが にんにく	しょうゆ 鶏ガラ とんこつ こしょう	23.0
	じゃがチー揚げ	ポテトペースト 片栗粉 油	チーズ		塩 こしょう	
	くだもの			くだもの		15%
はしは毎日 忘れずに持ってきてましよう		給 食 回 数	学 校 給 食 摂 取 基 準		エネルギー 650 kcal	1月平均摂取量 621 kcal
		14 回	たんぱく質 摂取エネルギーの13～20%		25.8g(16.6%)	

\* 都合により献立は変更になることがあります。アレルギー食品は表示していません。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7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: 鶏肉: にんじん: 玉ねぎ: ジャガイモ: さといも: だいこん: ごぼう: ねぎ: みずな: はくさい: こまつな: ほうれんそう:

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

<p>明治 22 年</p>  <p>日本で最初の給食 おにぎり 塩鮭 漬物</p> <p>学校給食のはじまりの献立 (1月27日実施)</p> <p>ごはん 各校のり 牛乳 鮭の塩焼き 五目煮豆 じゃがいものみそ汁</p>	<p>昭和時代の定番給食</p>  <p>昭和時代の給食 (1月26日実施)</p> <p>コッペパン ジャム 脱脂粉乳 くじらとおじゃがのケチャップ ソース すいとん</p> <p>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？</p> 
---	---

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。