



# 1月 学校給食予定献立表(東部)



月		火		水		木		金		
献立名	材料名	献立名	材料名	献立名	材料名	献立名	材料名	献立名	材料名	
○牛乳は毎日つきます。30日(金)は牛乳の代わりにショアがつきます。 ○この白に、スプーンがつきます。 ○都合により献立が変更となる場合があります。 ○学校給食についての情報は吉小牧市ホームページをご覧ください。 ○魚には骨がついている場合もあります。 ○刺さらないように取り除くなど注意して食べましょう。 ○食物アレルギーをお持ちの方は、献立名が同じでも使われている材料が違う場合がありますので、毎月の献立表でご確認をお願いします。 ○小学校のみ提供されるものは、中学校のみ提供されるものにはⓂと記載しています。 ○今月使用している「もやし・しめじ・かじか」は吉小牧産です。 ○じゃが芋の一部厚真産を使用します。(出荷状況による)		<b>14</b> ニュージージーランド・ネーピア市姉妹都市締結45周年! 紙の原料であるパルプを輸入するため、ネーピア港と吉小牧港の間に定期船が運航したのをきっかけに交流が始まりました。ネーピア市の代表的な食べ物は、ミートパイや、フィッシュアンドチップス、ラム肉料理があります。 締結45周年を記念して、27日(火)にニュージージーランドの郷土料理「クマラスープ」と、フィッシュアンドチップスのフィッシュ「白身魚フライ」、付け合わせとしてよく食べられる「コールスロー」を提供します。お楽しみに!		<b>14</b> ごはん サンラータン 開拓丼 ごはんにかけて食べましょう ストロベリーヨーグルト 1月15日は「いちこの日」です		<b>15</b> スパゲティ ミートスパゲティ ハッシュポテト		<b>16</b> ごはん お雑煮 おもちの代わりに白玉団子を入れました いわしのみそ煮 小骨に気をつけて食べましょう ブロッコリーのごま和え		<b>16</b> ごはん 大根・ごぼう・人参・鶏肉・醤油(大豆・小麦)・干椎茸・濃縮かつおだし(かつおぶしエキス・食塩・かつおぶし・かつおエキス・大豆)・だししょうゆ(小麦・大豆・さば)・味噌(いわし・煮干し・あじ煮干し・かつお節・さば)・昆布・椎茸・白身魚(もち煮干し・加工でん粉)・なると巻(鶏肉・加工でん粉)・じゃがいも・タピオカ・砂糖・食塩・発酵調味料 いわし・みそ・砂糖・発酵調味料・食塩・大豆・ブロッコリー・人参・醤油(大豆・小麦)・砂糖・白すりごま
<b>19</b> ごはん わかめスープ 春巻き 四色和え かつおふりかけ		<b>20</b> せわ背割りコッペパン いもちオニオンスープ 焼きビーフン パンにはさんで食べましょう フルーツキャロットゼリー		<b>21</b> 姉妹都市メニュー 日光市 ごはん きしそじょう 鬼子蔵汁 さんましょうが煮 小骨に気をつけて食べましょう 白菜と小松菜のゆば和え		<b>22</b> うどん かじわうどん 揚げパン(きなこ味) きなこ味初登場! ツナ入り海藻サラダ		<b>23</b> ごはん えのきのみそ汁 たれつき肉団子(2個) いりどり		<b>23</b> ごはん えのきたけ水蒸し・人参・玉葱・わかめ・きざみ油揚げ(大豆)・味噌(大豆)・和風だし・減塩味噌(大豆)・こんぶだし・鰹だしパック 鶏肉・玉葱・パン粉・豚脂・食塩・香辛料・大豆油・水あめ・しょうゆ・砂糖・トマテケチャップ・醸造酢・加工でん粉・大豆・小麦 鶏肉・人参・ごぼう・ねぎりにやく(こんにやく)・こんにやく・海藻粉末・たけのこ・干椎茸・さば・ゆば(大豆・小麦・さば)・合わせだし(さば)・醤油(大豆・小麦)・みりん・砂糖・料理酒・菜種油
<b>26</b> ごはん(さくら米) 鶏と野菜のちゃんぽんスープ カレー豆腐丼 ごはんにかけて食べましょう		<b>27</b> 姉妹都市メニュー ネーピア市 黒糖パン クマラスープ 白身魚フライ 小骨に気をつけて食べましょう コールスロー		<b>28</b> ごはん(さくら米) クイッティオスープ コストリカライス ごはんにかけて食べましょう		<b>29</b> ラーメン とまこまいカレーラーメン ポークしゅうまい(2個) ハスカップゼリー		<b>30</b> ごはん(さくら米) かじか汁 チキン和風カツ ごぼうサラダ ジョアプレーン すこやかふりかけ(わかめ)		<b>30</b> ごはん(さくら米) かじか汁 チキン和風カツ ごぼうサラダ ジョアプレーン すこやかふりかけ(わかめ) 砂糖・食塩・醸造酢・とうもろこし・しいたけ・酵母エキス・抹茶・わかめ・海苔・鰹節りし・加工でん粉・貝カルシウム

## 全国学校給食週間

1月24日から30日までは全国学校給食週間です。学校給食の意義や役割についての理解と関心を深め、学校給食のより一層の充実と発展を図ることが目的です。毎日食べている給食について、この機会に考えてみましょう。

①昭和20(1945)年、戦争が終わったばかりの日本では食料が不足し、栄養不足の子どもたちがたくさんいました。給食も戦争で中断されたままでした。

②そのころの小学6年生の体は、今の小学4年生くらいの大さだったといえます。

③この日本の様子を見て、外国から食べ物の援助がたくさん送られてきました。こうして昭和21(1946)年12月24日、学校給食がふたたび始まりました。

④12月24日は学校が冬休みなので、1ヶ月遅らせた1月24日から「全国学校給食週間」が行われます。給食に感謝し、その意義と役割を再確認する1週間です。

### 全国学校給食週間にちなみ、吉小牧や姉妹都市のメニューが登場!

- 吉小牧市** 地元(胆振)メニュー
  - とまこまいカレーラーメン … 1965年に吉小牧市内のラーメン店で誕生した地元の味です。(100年フードに認定)
  - かじか汁 … 吉小牧でとれたかじかを使った汁物です。かじか汁は別名「鍋こわし」と呼ばれますがこれはあまりのおいしさに、鍋の底までかきまわし、ついには鍋をこわしてしまおうということから由来します。
  - ハスカップゼリー … ハスカップは吉小牧の市の木の花で、以前は勇払原野に多く自生していました。
- 厚真町**
  - さくら米 … 地域のブランド米で、ななつぼしの中でも最高品質のお米です。
- 日光市**
  - 鬼子蔵汁 … 日光市川治地域の郷土料理で、鬼子蔵さんがこの汁物を、病気の妻に食べさせたところから治癒したという伝説の料理です。
  - 白菜と小松菜のゆば和え … 「ゆば」は日光の山中で修行する人たちの重要なたんぱく源でしたが、庶民にも広がって今日まで食べられています。
- 姉妹都市メニュー**
  - クマラスープ … ニュージージーランドの郷土料理。さつまいもを使ったポタージュで、カレー粉を入れるのが特徴です。ニュージージーランドのマオリ族の言葉でクマラ=さつまいもです。
  - 白身魚フライ … ニュージージーランドの定番料理に「フィッシュアンドチップス」があります。イギリスからの移民により伝わった料理で、白身魚とじゃが芋を油で揚げたものです。
- タイムスリップメニュー**
  - コストリカライス … 7年ぶりに登場!コストリカの家庭料理をイメージした豆が入った料理です。