



<小学校>

Table with columns for Day (日曜), Meal Name (こんだてめい), Ingredients (おもにエネルギーとなる食品), Dish Name (おもにからだをつくる食品), Dish Name (おもにからだのちょうしをととのえる食品), and Energy (エネルギー(Kcal)).

※物資などの都合により、献立を変更することがあります。

～今月の給食について～

学校給食で使用する食品の原材料については こちら =>



- 行事食…… 12日(木) お雑煮 20日(金) カレーシチュー(1月22日カレーの日)
●世界の料理…… 18日(水)パエリア(スペイン)
●新献立…… 19日(木) 冬のみそしる

学校給食週間に関連する献立が登場します！

23日(月) ごはん 牛乳 焼き魚(ししゃも) 豚汁 青菜のおひたし

明治22年に始まった給食をイメージしています。貧しくて弁当を持ってこられない子のために食事を提供したのが給食の始まりとされています。

26日(木) ごはん 牛乳 ミートボールの甘酢あんかけ 中華風卵スープ みかん

大和市の給食は、素材を生かした本物の味や手作り給食にこだわっています。だしはかつおぶしや豚骨からとり、ルーは手作りしています。冬の時期はハンバーグ・クロック・しゅうまい・ぎょうざなどを手作り

25日(水) コッペパン 牛乳 くじらのケチャップあえ ホワイトシチュー

昭和20～40年ごろの給食をイメージしています。くじらは豚肉や鶏肉の値段が高かった時代、貴重な栄養源としてよく給食に出されていました。戦後は、アメリカから寄贈された小麦粉でパンが作られ、パン・ミルク・おかずのそろった完全給食が始まりました。

27日(金) ごはん 牛乳 あじの南部揚げ いも煮 りんご

いも煮は山形県の郷土料理です。また、南部揚げは岩手、青森の地域がごまの名産地であることからその名前がつけました。日本の特色ある郷土料理を給食でも楽しんでもらいたいです。

