

教室掲示用		1月学校給食予定献立表		かつらぎ町教育委員会	
今月の生産者さん		献立表の数値・数量は原則小学校中学年1人当たりの値です。 低学年…約10%減 高学年…約10%増 中学生…約30%増 になります。		※献立および献立表について※ 都合により、献立もしくは食材を変更場合があります。変更した場合は学校へ連絡いたします。給食では毎日、牛乳がつきます。 また、メニューに応じて箸もしくはスプーンがつきます。	
関本さん…米・キャベツ 小柳さん…金時人参・さつまいも・ほうれんそう		★★★★★こどももココロ対策として、月に数回ビタミンD強化献立を取り入れています。カルシウムだけでなく、ビタミンDも意識して摂取し、強い骨作りを心がけましょう。★★★★★ 本町の学校給食では、かつらぎ町の農家さんが作ってくれた玄米を「金芽米加工」して使用しています。また、金芽米米粉を使用したパンを提供いたします。		「人参」と表記がある日は、「西洋人参」もしくは「金時人参」のどちらかを使用します。	
あけましておめでとうございます 2026年は、うま年です。 馬のように力強く、皆さんの成長もぐんぐん進むように願っております。 そのために毎日の給食時間が楽しみになるような給食作りに努めていきたいと思います。本年もよろしく願いいたします。		水 7 617/779 ●ごはん ●たいのしおだれやき ●こうはくなます ●そうじ ★かみかみくろまめ 1ふくら ★あじつけのり 1ふくら		木 8 666/876 ●ごはん ●マーボーどうふ ●ちゅうかあえ ★コーンのキャベツあげ 1こ ★コーンのキャベツ揚げ 1こ	
金 9 596/770 ●ハンバーグのカレーソース ●ごぼうサラダ ●あさりのみそしる		12 成人の日 ●ごはん 604/761 ●ぶりのきんざんじもマヨやき ●おひたし ●コンソメスープ ★うめびしお 1ふくら		14 593/794 ●ごはん ●グリルチキンなんばん ●ブロッコリーとにんじんのサラダ ●たまごやさいのみそしる	
13 (ビタミンD強化献立) ●ごはん 604/761 ●ぶりのきんざんじもマヨやき ●おひたし ●コンソメスープ ★うめびしお 1ふくら		15 661/916 ●ごはん ●だいこんとさといものにも ●ほうれんそうとコーンのあえもの ●ししゃもてんぷら 小:2 中:3 大:4 ★ごまかなつくだに 1ふくら		16 613/859 ★ぎりめいりきんめいパン ★ホットドッグ ★コーンクリームスープ ★チーズ 1こ	
19 594/789 ●ごはん ●とふのこいりすきやき ★ひじきあえ ★あつやきたまご 1こ		20 (ビタミンD強化献立) ●ごはん 631/834 ●さばのみそに ●すのめもの ★ひじきとだいすいのいためもの		21 625/841 ●ごはん ●マーボーあつあげ ★うめふりのはりりづつ ★みかん 1こ	
22 618/784 ●ごはん ●ちゃんぽん ●ポテトサラダ ★ごまかなつくだに 1ふくら		23 595/759 ●ごはん ●ホキのフライ(うめだれ) ●カラフルサラダ ★たまねぎとさつまいものみそしる		26 609/758 ★キーマカレー ★コロコロサラダ ★オムレツ 1こ ★れいとうパン 1ふくら	
27 (ビタミンD強化献立) ●ごはん 607/770 ●さけのマヨネーズやき ●きゅうりのピリかあえ ●たまごいりちゅうかスープ ★あじつけのり 1ふくら		28 647/837 ●ごはん ●くらげのたつたあげ ●キャベツとコーンのサラダ ●すましじる		29 623/815 ●ごはん ●とりにくのバーベキューソース ●ブロッコリーのごまペースあえ ●くだくさんみそしる ●はくさいのサラダ ★ハムチーズピカタ 1こ	
30 596/774 ★ぎんめいりパン ●ジビエいりチリコンカン		30 607/770 ●ごはん ●さけのマヨネーズやき ●きゅうりのピリかあえ ●たまごいりちゅうかスープ ★あじつけのり 1ふくら		30 647/837 ●ごはん ●くらげのたつたあげ ●キャベツとコーンのサラダ ●すましじる	
24日～30日は「全国学校給食週間」です 学校給食は、今から約140年前の明治22年に、ある小学校でお弁当を持ってこれない子どもたちに昼食を提供したことが始まりとされており、その後全国に広がりました。戦後一時中断された時期もありましたが、昭和22年から全国で再開され、現在では栄養バランスの良い食事と食育を通じて子どもたちの健やかな成長と食への理解を深める大切な場となっています。 全国学校給食週間を通して、学校給食の意義や役割などを皆さんに知ってもらい、学校給食について改めて考える機会にしたいと思っています。		かつらぎ町の取り組み 今年の学校給食週間は、妙寺小学校6年生のみなさんに学校給食の献立を作成してもらいました。 グループに分かれて家庭科の授業で学んだ五大栄養素の知識を活かし、栄養バランスや食べる人のことを考えて一生懸命考えてくれました。そして、今回はその中から実際に献立に採用しています！ どのグループもどんな献立ならみんなが喜んでくれるか、栄養バランスを揃えるにはどうすればいいか、和気あいあいと考えてくれました。 みんなで食べる給食を通して、食の大切さや栄養バランスの大切さを感じてほしいと思います。		★牛乳の代わりにヨーグルトが出ます。	