



1月分学校給食予定献立表

令和8年

あけましておめでとうございます。今年も毎日元気に過ごしましょう。

Cブロック

川越市立菅間第二学校給食センター TEL229-6670

初雁中 城南中 芳野中 東中 南古谷中 高階中

高階西中 寺尾中 砂中 福原中 山田中 特別支援学校

日曜	献 立		主な分類			緊急募集】会計年度任用職員（調理員）を募集中です。詳しく述べは、学校給食課（☎223-16035）までお願いします。	
			主にエネルギーになる(5、6群)	主に体の組織をつくる(1、2群)	主に体の調子を整える(3、4群)		
	主食・牛乳	おかず	炭水化物・脂質	たんぱく質・無機質	ビタミン		
13 火	中華めん 牛乳	ちゃんぽん【長崎県】 きなこ揚げパン コーンソーテー	中華めん でん粉 砂糖 油 パン	牛乳 きなこ いか さつま揚げ 豚肉 ベーコン	キャベツ 小松菜 しょうが 玉ねぎ とうもろこし 人参 もやし しいたけ		
14 水	ごはん 牛乳	白玉雑煮 いわしの煮つけ じゃが芋入りきんぴら	お正月 ごはん もち じゃが芋 砂糖 ごま ごま油 油	牛乳 なると 豚肉 とり肉 いわし	こんにゃく ごぼう 小松菜 大根 人参		
15 木	ごはん 牛乳	わかめスープ 揚げ棒餃子 チャプチエ（新メニュー）	ごはん 春雨 砂糖 ごま ごま油 油 小麦粉	牛乳 豆腐 わかめ 豚肉	しょうが たけのこ 玉ねぎ 人参 にんにく 長ねぎ ピーマン ほうれん草 しいたけ		
16 金	丸パン 牛乳	せん切りスープ ハンバーグ ポテトのソテー	パン じゃが芋 砂糖 油	牛乳 豚肉 とり肉	キャベツ 玉ねぎ とうもろこし 人参 もやし しいたけ トマトピューレ		
19 月	麦ごはん 牛乳	チキンカレー とんかつ ココアムース	城南中 リクエスト	麦 ごはん じゃが芋 油 ルウ パン粉 砂糖 ココア	牛乳 とり肉 豚肉	玉ねぎ 人参 ケチャップ	
20 火	バター コッペパン 牛乳	とり肉とキャベツのスパゲティ ワインソーセージ(2) りんご	パン スパゲティ 砂糖 オリーブオイル	牛乳 ウィンナーソーセージ とり肉	キャベツ 玉ねぎ 人参 にんにく りんご ケチャップ		
21 水	ごはん 牛乳	ドレッシング	肉じゃが つくね(2) グリーンサラダ	ごはん じゃが芋 でん粉 砂糖 油 ドレッシング パン粉	牛乳 豚肉 とり肉	しらたき さやいんげん 枝豆 キャベツ きゅうり 玉ねぎ 人参	
22 木	ごはん 牛乳	さつま汁【鹿児島県】 あじあおさフライ 高菜ごはんの具【熊本県】		ごはん さつま芋 ごま ごま油 油 パン粉	牛乳 油揚げ とり肉 卵 みそ あじ あおさ	ごぼう しょうが 大根 高菜 人参 長ねぎ	
23 金	わかめごはん 牛乳	しょうゆ	肉豆腐 ささかまぼこ(2) スイートポテト	ごはん でん粉 砂糖 油 さつま芋	わかめ 牛乳 豆腐 豚肉 かまぼこ	しらたき さやいんげん 玉ねぎ 人参 長ねぎ	
26 月	ごはん 牛乳		トックスープ ブルコギ みかん	ごはん 米粉 でん粉 砂糖 ごま ごま油	牛乳 豚肉 とり肉	キャベツ しょうが 玉ねぎ チンゲン菜 にら 人参 にんにく 長ねぎ みかん	
27 火	ナン 牛乳		白ソースの煮込み 豚肉のバーベキューソース焼き グレープゼリー	パン でん粉 砂糖 油 ルウ	牛乳 豚肉 とり肉	玉ねぎ 人参 白菜 ぶどう ケチャップ	
28 水	ごはん 牛乳		かきたま汁 がんす（新メニュー） 豚肉とチンゲン菜の炒め物	ごはん でん粉 ごま油 油 パン粉	牛乳 豚肉 とり肉 卵 たらすり身	キャベツ 玉ねぎ チンゲン菜 人参 しいたけ	
29 木	ごはん 牛乳		肉と大根の炊き合わせ さばのおかか照り煮 ミニトマト(2)	ごはん じゃが芋 砂糖 油	牛乳 豚肉 ベーコン さば かつお節	さやいんげん 大根 玉ねぎ トマト 人参	
30 金	発芽玄米入り ごはん 牛乳		みそいとん 鮭の塩焼き 水菜のごま和え	全国学校給食週間	発芽玄米 ごはん 小麦粉 里芋 砂糖 ごま ごま油	こんにゃく 水菜 大根 人参 ほうれん草 もやし しいたけ	
都合により献立を変更することがあります。				平均栄養量 エネルギー 784 kcal たんぱく質 30.4 g			
主な分類欄は、食育用として使用している主な食品を記載しています。詳しい内容が必要な方は、給食センターにお問い合わせください。							

1月24日～30日

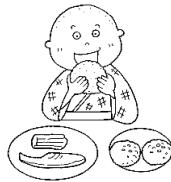
全国学校給食週間



全国学校給食週間は、学校給食の意義や役割について理解を深め、関心を高めるための1週間です。今月は全国学校給食週間にちなんだ献立を取り入れています。

給食が始まったのはいつから？

日本の学校給食は、明治22年、山形県にあるお寺の中に建てられた私立忠愛小学校で、昼食を用意できなかった貧しい子どもたちに「おにぎり 焼き魚 潰物」を提供したのが始まりとされています。その後、全国に広まっていますが、戦争による影響で実施できなくなってしまいました。



支援物資による再開

戦争が終わり、子どもたちの栄養状態の悪化が心配されたことから、給食用物資の寄贈を受けて、給食が再開されました。東京都で贈呈式が行われ、この日を「学校給食感謝の日」としました。現在は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」としています。



現在の給食

成長期に必要な栄養素をバランスよく提供し、子どもたちの健康や成長を支えるだけでなく、健康に良い食事のとり方、地域の地場産物や食文化、感謝の気持ちなど、さまざまなことを学ぶ“教材”としての役割もあります。



全国学校給食週間にちなみ、学校給食を紹介したパネル展示やレシピの配布を行います。

日時：令和8年1月24日～30日 9時30分～18時15分
(30日は16時まで)

場所：川越市民サービスステーション（U_PLACE3階）
ぜひ、お立ち寄りください。



☆献立作成時のねらい☆

各地の産物や日本の食文化を知ろう

～日本各地の郷土料理を取り入れる～

さつま汁（鹿児島県）、高菜ごはん（熊本県）

ちゃんぽん（長崎県）を取り入れています。



■川越産農産物（予定）■

ほうれん草、里芋、人参、小松菜、水菜、ごぼう、チンゲン菜

■献立紹介（新メニュー）■

・チャプチエ…韓国料理の野菜と春雨の炒め物です。

・がんす…広島県呉市を中心に食べられている魚のすり身のフライです。

川越の名産 ほうれん草

福原地区を中心に栽培されており、作付面積は約152ha、収穫量は約2,040tです。

また、冬季には通常のものより甘みが強い「ちぢみほうれん草」も出荷されます。

栄養もあり、パスタやお雑煮に入れてみるのもオススメです。

ほうれん草をたくさん食べて寒い冬を乗り切りましょう！

問い合わせ：農政課 224-5939

今日の牛乳が未来の骨を強くします！ 納豆、厚揚げ、ちりめんじゃこもおすすめです。

（2月23日～3月5日）までお願いします。

