



献立のお知らせ



川越小 中央小 武蔵野小 泉小 今成小

芳野小 古谷小 南古谷小 大東西小 広谷小

日曜	こ ん だ て		主 な 分 類		
			※使用している全ての食品を記載しているわけではありませんのでご了承ください。		
			おもにエネルギーのもとになる(黄)	おもに体をつくる(赤)	おもに体の調子を整える(緑)
	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	さきたま ライスボール 牛乳		ホワイトシチュー チリピーンズ りんご	パン こめこ じゃがいも さとう あぶら ルウ	牛乳 だいず ぶたにく
14 水	ごはん 牛乳	ソース	キムチスープ あじフライ キャベツのおかいため	ごはん あぶら パンこ さとう	牛乳 とうふ ぶたにく かつおぶし あじ
15 木	ごはん 牛乳		しらたまどうに れんこんいりつくね(2) こうやどうふのごまあえ	ごはん もち でんぶん さとう ごま ごまあぶら あぶら	牛乳 こうやどうふ なたと とり
16 金	ごはん 牛乳		あつあげとはくさいのちゅうかに かにシューマイ(2) かりかりきなごめ	ごはん でんぶん さとう あぶら こむぎこ	牛乳 だいず きなこ かに あつあげ ぶたにく たらすりみ
19 月	ごはん 牛乳	ソース	じゃがいものそぼろに さきみつ もやしのカレーいため	ごはん じゃがいも さとう あぶら パンこ	牛乳 ちくわ ぶたにく とり
20 火	うどん 牛乳		とりなんばん おにまん きりぼしだいこんのいためサラダ	うどん さとう ごまあぶら さつまいも こむぎこ	牛乳 あぶらあげ とり
21 水	ごはん 牛乳		みそけんちんじる さばのしおやき みずなのごまあえ	ごはん さいとも さとう ごま ごまあぶら あぶら	牛乳 とうふ ぶたにく とりこ みそ さば かんてん
22 木	わかめごはん 牛乳		かきたまじる やきにく みかん	ごはん でんぶん あぶら	牛乳 ぶたにく とり たまご みそ わかめ
23 金	むぎごはん 牛乳	ドレッシング	ハヤシライス いりどりサラダ いちごヨーグルト	ごはん じゃがいも あぶら ルウ ごま ドレッシング むぎ	牛乳 ぶたにく ヨーグルト
26 月	ごはん 牛乳		さつまじる おさかなハンバーグ ごぼうのマヨネーズふうみいため	ごはん さつまいも さとう あぶら ドレッシング	牛乳 あぶらあげ ぶたにく とりこ みそ かんぱち
27 火	コッペパン 牛乳		かわごえやきそば チキンナゲット(2) ぶどうゼリーいりポンチ	パン ちゅうかめん あぶら こむぎこ	牛乳 ちくわ ぶたにく とり
28 水	ごはん 牛乳		にくどうふ あつやきたまご てづくりおかかふりかけ	ごはん でんぶん さとう あぶら	牛乳 とうふ たまご ぶたにく ちりめんじゃこ かつおぶし のり
29 木	まるパン 牛乳	ドレッシング	マカロニとやさいのスープ ハンバーグ ホットキャベツ	パン マカロニ さとう あぶら ドレッシング	牛乳 ぶたにく ベーコン とり
30 金	ごはん 牛乳	ソース	のっぺいじる こもししゃもフライ(1・2年1 他2) ひじきごはんのぐ スイートポテト	ごはん さいとも でんぶん さとう あぶら パンこ さつまいも	牛乳 あつあげ あぶらあげ ひじき ぶたにく とり こもししゃも
平均栄養量			1・2年生 エネルギー 555 kcal たんぱく質 22.9 g	3・4年生 エネルギー 638 kcal たんぱく質 25.1 g	5・6年生 エネルギー 716 kcal たんぱく質 27.1 g

都合により献立を変更することがあります。

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。

【緊急募集】会計年度任用職員(調理員)を募集中です。詳しくは、学校給食課(22316035)までお願いします。

【献立作成時のねらい】
“身近な食べ物について知り、
食べ物の大切さを見直そう”

日本の伝統食・白玉雑煮
日本の郷土料理・さつま汁(鹿児島県)
のっぺい汁(新潟県)
おにまん(愛知県)

川越産農産物(予定)
ほうれん草・里芋・人参・みつば・水菜
チンゲン菜・小松菜・ごぼう

1月24日から30日は全国学校給食週間です

全国学校給食週間は、学校給食の意義や役割などについて多くの方に知ってもらい、学校給食の充実と発展を図ることを目的として定められました。日本の学校給食の起源は、明治22年に生活が苦しい家庭の子どもに昼食を提供したことが始まりといわれています。献立は、おにぎり、塩づけ、菜の漬物だったそうです。現在の学校給食は、栄養バランスがとれた豊かな献立で、子どもたちの健康や成長を支えています。また、地域の地場産物や食文化なども学ぶことができます。感謝の気持ちをもち、食事をしていただけたらと思います。

明治22年の献立

おにぎり、塩づけ、
菜の漬物

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

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。

【お知らせ】
名細小学校と大塚小学校のリクエスト献立は、学校の給食委員会が中心となり、栄養のバランスや旬の食材などを考慮して作成したものです。