



献立のお知らせ



〔 霞ヶ関小 霞ヶ関南小 霞ヶ関北小 〕
〔 霞ヶ関西小 川越西小 名細小 〕

日	曜	こ ん だ て			主 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。		
		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	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 パーコン とりにく	キャベツ たまねぎ チンゲンサイ にんじん はくさい トマトピューレ	
14	水	ごはん 牛乳	にくどうふ あつきたまご 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	しらたき さやいんげん たまねぎ にんじん ながねぎ	
15	木	ごはん 牛乳	ソース のっぺいじる こもやしやもフライ(1・2年1 他2) ひじきごはんのぐ スイートポテト	ごはん さといも 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 とりにく こもやしやも	こんにゃく グリンピース ごぼう だいこん にんじん	
16	金	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 とりにく	だいこん にんじん ほうれんそう みつば もやし れんこん たまねぎ	
19	月	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	たまねぎ とうもろこし にんじん にんにく りんご トマトピューレ ケチャップ	
20	火	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 さといも さとう ごま ごまあぶら あぶら	牛乳 とうふ ぶたにく とりにく みそ さば かんてん	こんにゃく だいこん みずな ごぼう にんじん ながねぎ もやし	
21	水	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 とりにく みそ かんぱち	こんにゃく ごぼう たまねぎ とうもろこし にんじん ながねぎ しめじ	
22	木	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 とりにく	キャベツ たまねぎ にんじん パインアップル もも ぶどう	
23	金	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 とりにく たまご みそ わかめ	しょうが たまねぎ にんじん にんにく ピーマン ほうれんそう みかん	
26	月	ごはん 牛乳	あつあげとはくさいのちゅうかに かにシュマイ(2) かりかりきなごまめ	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	しょうが にんじん はくさい にんにく ピーマン たまねぎ	
27	火	ごはん 牛乳	ソース キムチスープ あじフィレフライ キャベツのおかかいため	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	キャベツ たまねぎ にら にんじん はくさい もやし	
28	水	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 とりにく	キャベツ こまつな きりぼしだいこん にんじん ながねぎ ほうれんそう	
29	木	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	キャベツ たまねぎ にんじん とうもろこし ケチャップ いちご	
30	金	ごはん 牛乳	ソース じゃがいものそばろに さきみかつ 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 とりにく	グリンピース たまねぎ にんじん もやし	
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。							

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、塩ざけ、菜の漬物だったそうです。現在の学校給食は、栄養バランスの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、塩ざけ、
菜の漬物

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。

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