

おいしい1年になりますよ～に!

令和6年度

1月 給食だより

今帰仁村学校給食センター

Tel: 56-2106

材料、その他の都合により献立を変更することがあります

全国学校給食週間が はじまります!



今年のテーマは

学校給食の昔と今

こ ん だ て	7(火) 3学期始業式 元気ヨーグルト チムどん丼 (麦ご飯) ウニムーチー 令和7年も チムどんどん♪ 鬼ムーチー(旧暦12月8日)	8(水) 黒豆フルーツ ★里芋の煮ころがし 七草粥 サバの塩焼き 1日選い・・・ 七草粥にちなんだ	9(木) 果物 イタリアンサラダ ピザポテト ★魚介のペペロンチーノ	10(金) 納豆和え ★厚焼き卵 わかめご飯 豚汁 中学生によるマイオリジナル献立 松永凜志朗・渡久山未来	
	あか き みどり	ぶたにく ぎゅうにく ぶたレバー だいす みそ ヨーグルト ぎゅうにゅう こめ むぎ あぶらこ ごま あぶら らもちこ べにいも さとう こんにゃく もやし にんじん こまつな ぜんまい コーン	ツナ さば うすらのたまご とうにゅう くろまめ かんてん ぎゅうにゅう こめ むぎ さとういも あぶら さとう だいこん ねぎ にんじん れんこん しい たけ こんにゃく いんげん くだもの	いか えび あさり ソーセージ チーズ ぎゅうにゅう パスタ オリーブオイル じゃが いも あぶら さとう ねぎ ビー玉 きゃべつ きゅうり 別77- あかビ-77 くだ もの	わかめ ぶたにく とうふ みそ たまご おか ら なつとう いとけずり ぎゅうにゅう こめ むぎ さとういも あぶら ふ ごま だいこん にんじん ごぼう こんにゃく しい たけ ねぎ たまねぎ こまつな もやし
こ ん だ て	13(月) 成人の日	14(火) ★南瓜ポテトサラダ 鶏のアップルソースかけ ピタパン ポークビーンズ ピタパンサンドを作ろう♪	15(水) 筑前煮 揚げだし豆腐 ゆかりご飯 ぜんざい 小正月にちなんだ	16(木) 文旦 フシカブイリチー ちくわのオープン焼き 麦ごはん チムシンジ 毎月第3木曜日 琉球料理の日にちなんだ	17(金) ひじきのナムル 豆あじの カンジャンソースかけ ★たまご炒飯
	あか き みどり	はたち ひと お 20歳になった人が、大 とな なかまい 人に仲間 入りしたこと を祝いする日です。	ベーコン だいす とりにく ぎゅうにゅう ピタパン あぶら さとう アー モンド マヨネーズ じゃがいも ぎゃべつ たまねぎ にんじん いんげん マッ シュルーム りんご かぼちゃ きゅうり コー ン くだもの	まめ とうふ とりにく ぎゅう にゅう こめ むぎ さとう こくとう だん ご でんぶん こむぎこ あぶら だいこん ねぎ にんじん れんこん しい たけ こんにゃく いんげん くだもの	ぶたにく ぶたレバー あぶらあげ みそ ちくわ こん ぶ スキムミルク ぎゅうにゅう チーズ こめ むぎ じゃがいも マヨ ネーズ さとう あぶら だいこん にんじん にんにく しいたけ ねぎ かき ぎり だいこん こんにゃく いら ぶんだん
こ ん だ て	20(月) 給食週間1日目 いちごジャム きゃべつサラダ まぐろフライ 脱脂粉乳シチュー こっぺパン タイムスリップ給食 ～戦後の給食～	21(火) 給食週間2日目 ★プリン ★フレンチサラダ スパゲティー ミートソース タイムスリップ給食 ～親世代の給食～	22(水) 給食週間3日目 ★バナナ ★カップ目玉焼き カレーライス 塩もみ (麦ご飯) タイムスリップ給食 ～昭和後半から現代の給食～	23(木) 給食週間4日目 漬物風 塩鮭 おにぎり 栄養みそ汁 タイムスリップ給食 ～給食のはじまり～	24(金) 給食週間5日目 果物 ミヌダル くふあじゅうしい 中身汁 タイムスリップ給食 ～現代 郷土料理1-1山城陸翔～
	あか き みどり	ベーコン スキムミルク まぐろ パン じゃがいも こむぎこ あぶら パンに オリーブオイル さとう たまねぎ にんじん しめじ コーン こまつな きゃべつ きゅうり	ぶたにく ぶたレバー だいす とうふ チーズ ぎゅうにゅう パスタ オリーブオイル さとう アーモンド あぶら きくらげ たまねぎ マッシュルーム にんじん ビー マン きゃべつ ブロッコリー あかビ-77 あおまめ	ぶたにく たまご とうにゅう ぎゅうにゅう こめ むぎ じゃがいも くり ごま バター こむぎこ たまねぎ にんじん エリンギ きゃ べつ きゅうり しそ バナナ	あつあげ みそ しゃけ ぎゅう にゅう こめ じゃがいも さとう すい とん だいこん にんじん しめじ こ まつな はくさい からしな
こ ん だ て	27(月) 冬野菜のサラダ クラムチャウダー シューガトースト 中学生によるマイオリジナル献立 山口みらい・真築城実生	28(火) 果物 スーナー きびなごのシーチキンソースか 麦ごはん ソーキ汁 トッシーヌルー(旧暦12月29日)	29(水) 果物 ウムニー ヌンクーグラー 小豆ごはん イナムドゥチ 旧正月(旧暦1月1日)	30(木) ★茹でたまご (中学生) ★ごま菓子 中華くらげ和え 野菜キムチラーメン 新しい食器がきました♪	31(金) 豆腐お好み焼き 引き菜炒り もずく入り炊き込みご飯
	あか き みどり	あさり ベーコン ぎゅうにゅう とうにゅう スキムミルク ツナ パン マーガリン オリーブオイル さとう じゃがいも こむぎこ たまねぎ にんじん マッシュルーム ブロッ コリー カリフラワー トマト きピーマン	ソーキ こんぶ きびなご とう ふ ツナ みそ ぎゅうにゅう こめ むぎ でんぶん あぶら さとう ごま だいこん になご こまつな くだ もの	あすき ぶたにく かまぼこ み そ あつあげ きなこ こめ もちごめ あぶら べにい も もちこ さとう しいたけ こんにゃく だいこん にんじん からしな くだもの	ぶたにく みそ ちゅうかくらげ わかめ たまご ぎゅうにゅう ちゅうかめん ごまあぶら マーガリン マッシュ マロ アーモンド ごま さとう ごまあぶら きゃべつ たまねぎ たらもやし にんにく しょうが こ まつな はくさい コーン きくらげ だいこん きゅうり にんじん レーズ

<p>明治 22(1889)年～</p> <p>貧しくてお弁当をもってこれない子どもたちのために食事を提供したのがはじまりです。</p>	<p>昭和 25(1950)年～</p> <p>外国からの支援物資とともにコッペパン、脱脂粉乳を中心とした献立です。</p>	<p>昭和 38(1963)年～</p> <p>パン以外の主食として昭和38年ごろからソフトめんが導入されました。</p>	<p>昭和 51(1976)年～</p> <p>米飯給食が導入され、メニューが多様化し、献立内容が充実してきました。</p>	<p>現代</p> <p>現在の給食は、郷土料理や世界の料理など幅広い献立になっています。地域の食材を取り入れた地産地消献立など食育の視点を踏まえ、生きた教材となっています。今回は、「沖縄の郷土料理に関心をもって大切にしてほしい。」との思いから献立を考えてくれた中学生によるマイオリジナル献立を提供します。</p>
----------------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------	----------------------------------------------------------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------

学校給食費は、期限内に納めましょう。